

SPECIFICATII TEHNICE
pentru procedurile de atribuire a
contractelor de achizitie publica de
furnizare/servicii

Specificatii tehnice:

1. Caracteristici
generale Se vor
furniza:

a) masa calda preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 3 la normele metodologice;

b) pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala - paine feliate sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

1.2. In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel puțin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz,

va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa calda;
- b) 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului [nr. 105/2022](#) privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului [nr. 1.225/5.031/2003](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului [nr. 355/2007](#) privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: „expira la data de“, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- h) declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati	

g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniat, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

- i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat“ trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

- a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului afisata la loc vizibil va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.