



**CAIET DE SARCINI**  
**pentru procedurile de atribuire a acordurilor - cadru de furnizare și distribuție a merelor,**  
**laptelui, produselor lactate și produselor de panificație în școli**

**Obiectul achiziției**

Încheierea acordului-cadru de furnizare și distribuție a **merelor, laptelui, produselor lactate și produselor de panificație** pentru preșcolarii din grădinițele cu program normal de 4 ore de stat autorizate/acreditate și particulare acreditate și pentru elevii din învățământul primar și gimnazial de stat și particular din județul Sălaj, pentru anii școlari 2018-2020.

Distribuția merelor, laptelui, produselor lactate și produselor de panificație în școli care fac obiectul acordului cadru de furnizare se va face pe următoarele zone:

- **ZONA I** (ZALAU, HERECLEAN, CRISENI, COSEIU, MIRSID)
- **ZONA II** (SARMASAG, BOCSA, SAMSUD, BOBOTA, CHIESD, CARASTELEC, MAIERISTE)
- **ZONA III** (SIMLEU SILVANIEI, NUSFALAU, MARCA, CAMAR, IP, PLOPIS, SIG, BOGHIS, HALMASD, VALCAU DE JOS)
- **ZONA IV** (CRASNA, PERICEI, VIRSOLT, MESESENI DE JOS, HOROATU CRASNEI, BANISOR, CIZER)
- **ZONA V** (SIMNIHAIU ALMASULUI, TREZNEA, BUCIUMI, ROMANASI, AGRIJ, HIDA, DRAGU, ZIMBOR, CUZAPLAC, ALMAS, FILDU DE JOS)
- **ZONA VI** (CEHU SILVANIEI, SALATIG, BENESAT, DOBRIN)
- **ZONA VII** (JIBOU, SOMES ODORHEI, NAPRADEA, SURDUC, CREACA, BALAN, CRISTOLT, GIRBOU)
- **ZONA VIII** (ILEANDA, BABENI, LETCA, LOZNA, GILGAU, RUS, SIMISNA, ZALHA, POIANA BLENCHII)

**Durata acordului-cadru:** anii 2018-2020.

**Cantitățile necesare**

Necesarul de produse este prezentat în **anexa nr. 1** a caietului de sarcini - cantitățile minime și maxime de produse ale acordului-cadru, cantitățile minime și maxime de produse ale contractului subsecvent, precum și valorile asociate acestora, repartitia cantităților pe loturi aferente locațiilor de livrare și a tipului de produse cuprinse în acordul-cadru, eventual în contractele subsecvente ulterioare.

Pentru estimarea necesarului de produse aferente acordului-cadru/contractului subsecvent precum și valorile asociate acestora s-a ținut cont de numărul estimativ de copii din Județul Sălaj, transmis de Inspectoratul Școlar al Județului Sălaj – **24.504 copii** și de perioada anului școlar 2018-2019 conform Ordinului ministrului Educației Naționale nr. 3.220/19.02.2018 -**168 zile lucrătoare (școlare)**.

Limita valorică zilnică/preșcolar/elev este după cum urmează:

- a) 0,6 lei (cu TVA) sau **0,55 lei** (fără TVA) pentru mere- 2 porții;  
 b) 0,88 lei (cu TVA) sau **0,80 lei** (fără TVA) pentru porția de lapte de consum și produse lactate fără adaos de lapte praf - 2 porții de lapte + o porție de produse lactate;  
 c) 0,57 lei (cu TVA) sau **0,52 lei** (fără TVA) pentru porția de produse de panificație - 5 porții.

Pe parcursul săptămânii, unui prescolar/elev i se acorda gratuit;

- 5 porții de produse de panificație (corn - în zilele de luni, marți și miercuri ale săptămânii, alternativ cu biscuiți uscați și/sau covrigi uscați - în zilele de joi și vineri ale săptămânii),
- 2 porții de lapte și o porție de produse lactate - în zilele de luni, marți și miercuri ale săptămânii,
- 2 porții de mere - în zilele de joi și vineri ale săptămânii.

Pentru asigurarea diversității, porția de mere va fi însoțită de o porție de biscuiți și/sau covrigi uscați, iar porția de lapte și produse lactate va fi însoțită de corn și/sau baton.

Dreptul de a primi produsele, îl au numai preșcolarii sau elevii prezenți la cursuri. Prin preșcolar/elev prezent la cursuri se înțelege preșcolarul/elevul care a frecventat cel puțin o oră de curs în ziua distribuției.

La cererea motivată a părinților, preșcolarii sau elevii care suferă de intoleranță la gluten și/sau la orice produs distribuit conform prevederilor prezentului caiet de sarcini, vor beneficia de produse adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice stabilite.

#### **Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate preț**

**1. Propunere financiară - preț - 90% (PI = 90 puncte)**

**2. Propunere tehnică - lanțul de aprovizionare - 10% (P2 = 10 puncte)**

**NOTA:** Ofertele care propun mai mult de doi operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare nu vor fi punctate.

Ofertanții au obligația de a prezenta în mod clar lanțul de aprovizionare: Producător (ofertant) sau Producător - Intermediar 1 (ofertant) sau Producător - Intermediar 1 Intermediar 2 (ofertant), după caz, conform tabel:

Producător	Cantitate producător	Cantitate producător Documente doveditoare relevante producător	Intermediar 1	Cantitate intermediar 1	Documente doveditoare relevante Intermediar 1	Intermediar 2	Cantitate intermediar 2	Documente doveditoare relevante Intermediar 2

Ofertantul are obligația de a atașa la propunerea tehnică documente doveditoare relevante (certificat de producător/documente contabile/contracte/antecontracte/etc.) care trebuie să demonstreze că producătorul și/sau intermediarul îi va furniza cantitatea maximă estimată a acordului cadru.

## 1) Specificații tehnice

### 1.1. Caracteristici generale

Atribuirea acordului-cadru de furnizare și distribuție a **merelor, laptelui, produselor lactate și produselor de panificație școli**, se va realiza conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 640/2017 pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anii școlari 2018 - 2019 și HG 533/2018 privind stabilirea bugetului pentru implementarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 pentru anul școlar 2018 - 2019, precum și modificarea și completarea Hotărârii Guvernului nr. 640/2017 pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2017 - 2018, Hotărârii Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor din grădinițele cu program normal de 4 ore de stat autorizate/acreditate și particulare acreditate și elevilor pentru elevii din învățământul primar și gimnazial de stat și particular, se vor distribui numai produse alimentare care respectă cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare, ale Regulamentului CE nr. 853/2004 al Parlamentului și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animal.

De asemenea se impune respectarea prevederilor Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998 cu modificările și completările ulterioare pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor precum și HG 355/2007 privind controlul medical periodic și la angajare și Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1225/2003, privind instruirea profesională a angajaților.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

În cazul **merelor, laptelui și produselor lactate**, conform art. 23, alin. 1) din Regulamentul CE nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizații comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, produsele vor proveni din unități de la nivel local sau regional, dintr-un lanț de aprovizionare scurt, cu respectarea legislației în domeniul achiziției publice.

Conform art. 7, alin. (6) din HG 640/2017 „**prin lanț de aprovizionare scurt**” se înțelege relația direct dintre producător/ procesator și consumator, între care nu poate exista decât maximum un intermediar (producător -intermediar -ofertant), unde:

a) producătorul este persoana fizică sau juridică de pe a cărei exploatare se obțin fructe-mere. Grupurile și organizațiile de producători de fructe-mere recunoscute conform legislației în vigoare, precum și cooperativele de producători de fructe-mere sunt considerați producători;

b) procesatorul este persoana juridică al cărei obiect principal de activitate îl reprezintă procesarea laptelui. Cooperativele de procesare a laptelui sunt considerate procesatori;

c) consumatorul este preșcolarul/elevul beneficiar al Programului pentru școli al României;

d) intermediar este orice distribuitor/depozitar/comerciant care asigură furnizarea produselor de la producător/procesator la consumator”.

**Se vor distribui:**

**A. Mere cu greutate minimă de cel puțin 100 grame,** încadrate la categoria **"Extra"** și/sau categoria **I**, conform standardului de comercializare specific, prevăzut în anexa I "Standardele de comercializare prevăzute la articolul 3" - partea B "Standarde specifice de comercializare", partea 1, partea 6, partea 8 și partea 9 la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate, cu modificările și completările ulterioare.

**B. Lapte și produse lactate:**

- lapte de consum fără adaos de lapte praf: lapte tratat termic, pasteurizat sau UHT, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori, fără adaos de cacao;
- produse lactate fermentate fără adaos de lapte praf: iaurt, lapte acru, lapte covăsit, chefir, sana și alte sortimente de lapte fermentate sau acrite, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori, fără adaos de fructe, fără adaos de cacao

**C. Produse de panificație**

- **corn sau baton** din făina integrală fără adaos de zahăr sau îndulcitori și alți aditivi alimentari și
- **covrigi simpli sau biscuiți uscați** din făină integrală fără adaos de zahăr sau îndulcitori și alți aditivi alimentari în conformitate cu HG nr. 640 din 07.09.2017, pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017- 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anii școlari 2018-2019

și HG 533/2018 privind stabilirea bugetului pentru implementarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 pentru anul școlar 2018 - 2019, precum și modificarea și completarea Hotărârii Guvernului nr. 640/2017 pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2017 - 2018.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr.1 la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Dreptul de a primi produsele, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au numai preșcolarii și școlarii prezenți la curs. Prin preșcolar / elev prezent la cursuri se înțelege preșcolarul / elevul care a frecventat cel puțin o oră de curs în ziua distribuției, conform art.8, alin (3) din HG 640/2017.

Achiziția este împărțită pe loturi, pe zone și pe tip de produs, după cum urmează:

- LOT I - Zona 1 - Produse de panificație;
- LOT II - Zona 1 - Produse lactate;
- LOT III - Zona 1 - mere;
- LOT IV - Zona 2 - Produse de panificație;
- LOT V - Zona 2 - Produse lactate;
- LOT VI - Zona 2 - mere;
- LOT VII - Zona 3 - Produse panificație;
- LOT VIII - Zona 3 - Produse lactate;
- LOT IX - Zona 3 - mere;
- LOT X - Zona 4 - Produse panificație;
- LOT XI - Zona 4 - Produse lactate;
- LOT XII - Zona 4 - mere;
- LOT XIII - Zona 5 - Produse panificație;
- LOT XIV - Zona 5 - Produse lactate;

LOT XV - Zona 5 - mere;  
LOT XVI - Zona 6 - Produse panificație;  
LOT XVII - Zona 6 - Produse lactate;  
LOT XVIII - Zona 6 - mere;  
LOT XIX - Zona 7 - Produse panificație;  
LOT XX - Zona 7 - Produse lactate;  
LOT XXI - Zona 7 - mere;  
LOT XXII - Zona 8 - Produse de panificație;  
LOT XXIII - Zona 8 - Produse lactate;  
LOT XXIV - Zona 8 - mere;

elevilor din învățământul primar și gimnazial de stat și privat, precum și pentru copiii preșcolari din grădinițele de stat și private cu program normal de 4 ore din județul Sălaj.

## **2) Evidența cantităților solicitate, distribuite și consummate**

Cantitățile totale estimative cu distribuție zilnică, sunt prevăzute în **anexa nr. 1** la caietul de sarcini.

Cantitățile estimative au fost calculate pe baza datelor furnizate de Inspectoratul Școlar al Județului Sălaj și sunt evidențiate în **anexa nr. 2**, cu nominalizarea unităților de învățământ din județul Sălaj, precum și a numărului de elevi și preșcolari care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr. 640/2017 pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2018-2019.

Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și întocmirea evidențelor prezenței școlarilor/elevilor la distribuția produselor.

Furnizorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite în unitățile școlare. Unitățile școlare au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către instituțiile școlare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## **3) Calitatea produselor**

Operatorii economici participanți la procedură vor face dovada implementării sistemului de management al calității conform SR EN ISO 9001 sau HACCP sau ISO 22001 prin prezentarea unui certificat valabil, emis de un organism de certificare acreditat sau alte probe/dovezi care confirmă asigurarea unui nivel corespunzător al calității/ siguranței alimentare.

În cazul unei asocieri, această condiție trebuie îndeplinită individual de fiecare asociat, pentru partea din acordul- cadru pe care acesta o îndeplinește.

**Merele** vor respecta cerințele minime din anexa I Standardele de comercializare (Partea A, Standardul de comercializare general și Partea B: Standarde de comercializare specifice) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 din 7 iunie 2011 de stabilire a normelor de

aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate.

Din momentul introducerii pe piață merele nu pot conține **reziduuri de pesticide** care să depășească

conținutul maxim rezidual (CMR), conform prevederilor **Regulamentului CE nr. 396/23.02.2005** privind conținuturile maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE.

Conform **Regulamentului CE nr. 1881/19.12.2006** de stabilire a **nivelurilor maxime admise pentru anumiți contaminanți** din produse alimentare, merele se vor testa pentru:

- micotoxine, suma B1, B2, G1 și G2 conform Anexa / Secțiunea 2, pct.2.3.3., nivelul maxim admis este 25 ug/kg;

- Plumb (Pb), conform Secțiunii 3, pct. 3.1.12. nivelul maxim / greutate umedă este de 0,10 Ug/kg;

- Cadmiu (Cd), conform Secțiunii 3, pct. 3.2.15. nivelul maxim / greutate umedă este de 0,050 ug/kg.

**Conform Regulamentului (CE) nr. 396/2005** al Parlamentului și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE, merele se vor testa pentru:

- reziduuri de pesticide prin metodele de analiză a reziduurilor de pesticide care îndeplinesc criteriile enunțate în dispozițiile relevante din legislația comunitară cu privire la controalele oficiale asupra produselor alimentare și hranei pentru animale.

**Lapte și produse lactate** vor respecta criteriile microbiologice pentru produse alimentare reglementate de Regulamentul CE nr. 2073/2005 cu modificările și completările ulterioare respectiv:

- *Lapte de consum*: se va testa pentru criteriul de igienă a procesului, conform anexei 1, cap. 2 pentru Enterobacterii, în etapa sfârșitului procesului de fabricație, pentru controlul eficienței tratamentului termic și prevenirea recontaminării precum și controlul calității materiilor prime.

- *Alte produse lactate lichide (iaurt, lapte acru, lapte covăsit, cheflr, sana și alte sortimente de lapte fermentate sau acrite)* se vor testa pentru criteriul de igienă a procesului, conform anexei 1, cap. 2 pentru Enterobacterii, în etapa sfârșitului procesului de fabricație, pentru controlul eficienței tratamentului termic și prevenirea recontaminării precum și controlul calității materiilor prime.

**Produsele de panificație** vor respecta prevederile Ordinului ANSVSA nr. 27/06.06.2011, privind criteriile microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate de Regulamentul CE nr. 2073 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Produsele de panificație simple : **corn sau baton** vor respecta criteriile microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, respectiv se vor testa:

- Drojdii și mucegaiuri în etapa de sfârșit a procesului de fabricație pentru controlul igienei producției și a selecției furnizorilor de materii prime și igiena depozitării.

Produsele de panificație **biscuiți uscați și covrigi simpli** vor respecta criteriile microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, respectiv se vor testa pentru :

- Enterobacteriaceae, în etapa de sfârșit a procesului de fabricație pentru controlul igienei producției

- Drojdii și mucegaiuri în etapa de sfârșit a procesului de fabricație, pentru controlul igienei Producției și a depozitării materiilor prime.

Operatorii economici care distribuie alimente în incinta unităților de învățământ trebuie să facă dovada compoziției alimentelor prin etichetă, specificații de la producător sau buletine de analiză.

La cererea motivată a părinților, preșcolarii sau elevii care suferă de intoleranță la gluten și/sau orice alt ingredient sau compus și/sau la orice alt produs distribuit, vor beneficia de produse adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzută la art.3, alin. (1) din HG 640/2017.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în **anexă la acordul -cadru**, fiind specificate pentru fiecare grădiniță/preșcolar și școală/elev.

Denumirea substanței care cauzează alergii sau intoleranțe va fi pusă în evidență prin caracteristici grafice care o diferențiază clar de restul listei de ingrediente, de exemplu prin fond, stilul caracterelor sau culoarea de fond.

Operatorii vor prezenta în cadrul propunerii tehnice - **fișele tehnice ale produselor** care vor cuprinde: descrierea produsului, a procesului de fabricație, caracteristici fizico-chimice și microbiologice, compoziție/ingredient, ambalare, depozitare.

Pentru caracteristicile fizico-chimice și microbiologice se vor prezenta buletine de analiză emise de laboratoare autorizate pentru analize prin metode acreditate, emise cu cel mult 30 zile înainte de data limită de depunere a ofertei.

De asemenea operatorii vor prezenta în cadrul propunerii tehnice **programul de autocontrol** aplicabil pentru criteriile de calitate microbiologice și fizico-chimice.

Furnizorii de produse păstrează și prezintă organismelor de control competente, documentele comerciale care atestă calitatea și siguranța produselor distribuite în unitățile de învățământ.

Directorii unităților de învățământ răspund de respectarea condițiilor de igienă privind primirea, depozitarea și distribuția produselor.

#### **4)Caracteristici specifice pentru livrare către unitățile de învățământ**

##### **Mere**

Se vor distribui:

Mere încadrate la categoria "**ExtraMși/sau categoria I**", conform standardului de comercializare specific, prevăzut în anexa I "Standardele de comercializare prevăzute la articolul 3" - partea B "Standarde specifice de comercializare", partea 1, partea 6, partea 8 și partea 9 la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate, cu modificările și completările ulterioare, respectiv:

##### **1. Cerințe minime:**

- Merele vor avea o greutate minima de 100 grame, întregi, sănătoase, spălate, curate fără corpuri străine vizibile, fără urme de atacuri de boli și dăunători care afectează pulpa, fără forme grave de sticlozitate cu excepția soiului Fuji și a mutațiilor acestora, fără umezeală externă în exces, fără miros și/sau gust străin.

- Dezvoltarea merelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare, să ajungă în stare corespunzătoare la destinație.

##### **2. Cerințe de maturitate:**

Merele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Dezvoltarea

merelor și stadiul lor de maturitate trebuie să permită continuarea procesului de coacere și atingerea gradului de coacere necesar în raport cu caracteristicile soiului.

Pentru a verifica stadiul de maturitate a merelor se pot lua în considerare mai mulți parametri (exemplu aspectul morfologic, gustul fermitatea și indexul refractometric).

##### **3. Clasificare**

Merele ce se vor distribui trebuie să se încadreze în categoria „Extra” și/sau Categoria I.

Loturile de mere destinate programului vor fi însoțite de :

- Buletine de analiză privind conținutul pesticidelor și metale grele, care vor fi emise înainte de începerea distribuției merelor aferente loturilor respective, de către laboratoare naționale sau comunitare acreditate în conformitate cu ISO EN 17025;

- Avize de expediție care trebuie să indice denumirea produsului, soiul, categoria, numărul lotului din care s-au furnizat și cantitatea de mere furnizată, exprimată în kilograme și numărul de bucăți și numărul certificatului de conformitate;
- Certificatele de conformitate se vor elibera cu 24 de ore înainte, din depozitul furnizorului, când loturile de fructe și legume sunt gata de livrare către fiecare instituție școlară.
- Produsele achiziționate care fac obiectul noului Program pentru școli al României trebuie să respecte prevederile din anexa nr. 1 la Hotărârea de Guvern nr. 640/2017 și să fie însoțite de certificate de conformitate emise pentru fiecare livrare către instituțiile școlare.
- Certificate de Conformitate emise conform Ordinului Ministrului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 420/2008 privind stabilirea atribuțiilor Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic în Producerea și Valorificarea Fructelor,
- Certificate de calitate sau declarații de conformitate emise de furnizori.

4. Data-limită de consum al merelor este de 7 zile de la livrare în condiții de temperaturi cuprinse între 18° și 20° C, la loc răcoros și întunecat;

5. Toleranța: în cadrul fiecărui lot se admite o toleranță de 10% din produse (ca număr de greutate) să îndeplinească cerințele minime de calitate. În cadrul acestei toleranțe, proporția produselor alterate poate fi de maximum 2% din total.

Merele vor proveni dintr-un lanț de aprovizionare scurt, conform art. 23, alin (11) din Regulamentul CE nr. 1308/2013, respectiv printr-o relație directă dintre producător/procesator și consumator, în care nu poate exista decât maxim un intermediar, cu respectarea legislației în domeniul achizițiilor publice.

Merele trebuie supuse standardului specific de comercializare. Standardul are ca obiect definirea calităților pe care trebuie să le prezinte merele după condiționare și ambalare. La toate categoriile, ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie de toleranțe admise, merele trebuie să fie: întregi, sănatoase, curate, practic fără materii stăine vizibile, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, fără umezeala externă în exces, fără miros și/sau gust străin. De asemenea, dezvoltarea și starea merelor trebuie să le permită să reziste la transport și manipulare și să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

## **Lapte și produse lactate**

1. Se vor distribui:

- lapte de consum fără adaos de lapte praf: lapte tratat termic, pasteurizat sau UHT, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori, fără adaos de cacao;
- produse lactate fermentate fără adaos de lapte praf: iaurt, lapte acru, lapte covăsit, chefir, sana și alte sortimente de lapte fermentate sau acrite, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori, fără adaos de fructe, fără adaos de cacao.

2. Porția de lapte și porția de produse lactate au un conținut de minimum 3,2% proteine și de minimum

1,8% grăsime. Porția de produse lactate conține cel puțin 90% din greutate lapte tratat termic.

3. Porția de lapte distribuită are **200 ml**, iar porția de produse lactate distribuită are **125 grame**.

4. În cadrul Programului pentru școli nu se vor distribui produse obținute în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii și alimentației și al ministrului de stat, ministrul sănătății, nr. 327/166/2000 pentru aprobarea utilizării laptelui reconstituit din lapte praf la fabricarea laptelui de consum.

Laptele și produsele lactate distribuite vor proveni dintr-un lanț de aprovizionare scurt, conform art. 23, alin (11) din Regulamentul CE nr. 1308/2013, respectiv printr-o relație directă dintre producător/procesator și consumator, în care nu poate exista decât maxim un intermediar, cu respectarea legislației în domeniul achizițiilor publice.



## Produse de panificație

1. Se vor distribui:

- corn sau baton din făină integrală fără adaos de zahăr sau îndulcitori și alți aditivi alimentari;
- biscuiți uscați sau covrigi simpli din făină integrală fără adaos de zahăr, îndulcitori și alți aditivi alimentari.

2. Porția produselor de panificație, indiferent de tipul produsului, va avea **80 grame**.

3. Pentru diversificare, făina integrală folosită la prepararea produselor de panificație poate conține amestecuri de semințe (floarea-soarelui, dovleac, susan, in și/sau mac).

4. Data-limită de consum al produselor este de 48 de ore.

## 5) Siguranță și perisabilitate

Merele vor proveni numai din unități înregistrate sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr.111/2008 cu modificările și completările ulterioare, privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

Data-limită de consum este stabilită de producător în funcție de standardul de firmă și va fi de **7 zile de la livrare, în condiții de temperaturi cuprinse între 18-20° C, la loc răcoros și întunecat**, în concordanță cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 640/2017, pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anii școlari 2018 - 2019 și 2019-2020.

**Lapte și produse lactate** vor proveni numai din unități autorizate sanitar veterinar pentru schimburi intracomunitare, deținători a mărcii de identificare stampila ovala, fabricate în Uniunea Europeană.

Produsele trebuie să fie etichetate și ambalate conform anexei 1 din Hotărârarea Guvernului nr.640/2017 și conform Regulamentului CE nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Data-limită de consum al produselor este de:

- a) **8 zile** de la data fabricației, în cazul laptelui pasteurizat, și **6 luni** de la data fabricației, în cazul laptelui UHT;
- b) **5 zile** pentru produsele lactate.

**Produsele de panificație** vor proveni numai din unități înregistrate sanitar veterinar conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare, privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

Data-limită de consum este stabilită de producător în funcție de standardul de firmă și va fi de **48 ore** în concordanță cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 640/2017, pentru aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2017-2018 și HG 533/2018 privind stabilirea bugetului pentru implementarea Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 pentru anul școlar 2018 - 2019, precum și modificarea și completarea Hotărârii Guvernului nr. 640/2017 pentru aprobarea

Programului pentru școli al României în perioada 2017 - 2023 și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2017 - 2018.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă, asigurate de către beneficiari: școală sau grădiniță.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor normelor de igienă în vigoare.

Unitățile de învățământ vor nominaliza persoane didactice sau nedidactice, după caz, care îndeplinesc și respectă normele de igienă conform legislației în vigoare.

## 6. Condiții pentru transport și distribuție

*Merele și produsele de panificație* vor fi transportate de la furnizor către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto speciale, înregistrate pentru siguranța alimentelor pentru transportul produselor alimentare de origine nonanimală, pentru care se dețin Documente de înregistrare pentru siguranța alimentelor privind mijloacele de transport produse alimentare de origine nonanimală, model anexa 14 din Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare, privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

Mijloacele de transport utilizate la transportul produselor de panificație trebuie să fie curate și în buna stare pentru a proteja produsele de contaminare, să fie concepute și construite în așa fel încât să permit curățarea și dezinfecția adecvată.

În cazul *produselor de panificație*, mijloacele auto trebuie să aibă inscripționate în lateral și spate cu caractere cu o înălțime de minimum 20 cm - următoarele mențiuni „Pâine și produse de panificație”.

Mijloacele auto pentru transport *lapte și produse lactate* trebuie să fie autorizate sanitar veterinar în conformitate cu Ordinul ANSVSA nr. 57/2010, să îndeplinească cerințele cap. IV, Anexa II la Regulamentul CE nr. 853 din 2004, privind asigurarea igienei alimentare, inclusiv asigurarea păstrării produselor alimentare la temperaturi adecvate și să permită controlarea acestor temperaturi.

În mijloacele de transport, produsele alimentare se amplasează și se protejează în așa fel încât să reducă la minimum riscul de contaminare.

## 7. Metode de testare și control

Analiza produselor distribuite se efectuează doar în laboratoare autorizate prin metode acreditate.

**Merele** se vor testa pentru pesticide și contaminanți prin metode acreditate, conform reglementărilor în vigoare.

Controlul produselor de panificație **corn, baton**, privind testarea pentru Drojdii și mucegaiuri se va realiza conform Ordinului ANSVSA nr. 27/06.06.2011, prin metoda analitică de referință SR ISO 21527/1.

Criteriul de interpretare a rezultatului trebuie să fie „satisfăcător”, respectiv toate valorile obținute sunt mai mici de 10 cfu/g (unități formatoare de colonii/ gram).

Controlul produselor de panificație **biscuiți uscați, covrigi simpli**, privind testarea pentru Drojdii și mucegaiuri se va realiza conform Ordinului ANSVSA nr. 27/06.06.2011, prin metoda analitică de referință SR ISO 21527/1. Criteriul de interpretare a rezultatului trebuie să fie „satisfăcător”, respective toate valorile obținute sunt mai mici de 100 ufc/g (unități formatoare de colonii/ gram).

Controlul produselor de panificație **biscuiți uscați, covrigi simpli** privind testarea pentru Enterobacteriaceae se va realiza conform Ordinului ANSVSA nr. 27/06.06.2011, prin metoda analitică de referință SR ISO 21528/1 sau 2. Criteriul de interpretare a rezultatului trebuie să fie „satisfăcător”, respectiv toate valorile obținute sunt mai mici de 10 ufc/g ( unități formatoare de colonii/ gram).

Controlul criteriilor microbiologice pentru **lapte consum pasteurizat, lapte UHT si produse lactate** se va realiza conform Regulamentului CE nr. 2073/2005 cu modificările ulterioare, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, prin metoda ISO 21528-2 la sfârșitul procesului de fabricație, unde rezultatele trebuie sa fie satisfăcătoare in care toate valorile observate sunt mai mici sau egale cu 10 ufc/ml.

Parametri fizico-chimici conform fiselor tehnice se vor testa prin metode autorizate si acreditate.

## 8. Modul de distribuție în școli/grădinițe

Distribuția **produselor de panificație, merelor si produselor de panificatie** se va realiza zilnic si trebuie sa fie corelata cu prevederile art. 3 alin. (3) și (4) din Hotărârea Guvernului nr. 640/2017, respectiv: "*(3) Pe parcursul săptămânii, unui preșcolar/elev i se acordă gratuit 2 porții de mere, 2 porții de lapte, o porție de produse lactate și 5 porții de produse de panificație, cu încadrarea în sumele alocate cu aceste destinații conform prevederilor art. 17 alin. (3) și (4).*

*(4) Pentru asigurarea diversității, porția de fructe va fi însoțită de o porție de biscuiți și/sau covrigi uscați, iar porția de lapte și produse lactate va fi însoțită de corn și/sau baton, conform anexei nr. 1", astfel:*

- 5 porții de produse de panificație (corn - în zilele de luni, marți și miercuri ale săptămânii, alternativ cu biscuiți uscați și/sau covrigi uscați - în zilele de joi și vineri ale săptămânii),
- 2 porții de lapte si o porție de produse lactate - în zilele de luni, marți și miercuri ale săptămânii,
- 2 porții de mere - în zilele de joi și vineri ale săptămânii.

Operatorii vor prezenta graficul de distribuție al produselor pe fiecare lot oferat în parte, însoțit de orarul de distribuție, astfel să se încadreze în intervalul orar 7:00-10:30.

Distribuția produselor către unitățile de învățământ se va face numai de către persoane având cunoștințe de igiena alimentelor și sunt instruite în acest sens, dețin Certificat de absolvire eliberat în conformitate cu prevederile Ordinului Ministrului Sanatatii si al Ministrului Educației, Cercetării si Tineretului nr.1225/50131/2003, in termen de valabilitate (3 ani de la data eliberării) si având si carnet de sănătate/ fișe de aptitudini vizate la zi de către instituțiile competente în condițiile legii.

Documentele care stau la baza distribuției de produse alimentare vor fi întocmite separat pentru fiecare categorie.

Facturile întocmite de furnizor vor conține în mod obligatoriu următoarele date: denumirea comerciala a fiecărui produs furnizat; greutatea conținutului unității de facturare exprimata in ml pentru lapte si grame pentru produse derivate din lapte, produse de manificatie si mere, lotul si prețul unitar si valoarea facturata cu si fara TVA.

## 9. Ambalare, etichetare, marcare

### Mere

**1. Ambalarea:** Fiecare porție va fi ambalata individual astfel incat sa se asigure o protecție adecvata a produsului. Materialele de transport trebuie sa fie noi, curate și de o calitate care sa asigure

integritatea pe timpul transportului, nu trebuie sa conțină materii străine, sa nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului in timpul transportului.

Fiecare ambalaj trebuie sa aiba un conținut omogen si sa nu cuprindă decât mere de aceeași origine, soi, calitate si calibru si cu același grad de coacere.

In cazul categoriei Extra se impune omogenitatea din punct de vedere al coloritului.

## **2. Etichetare:**

Materialele in contact cu alimentul vor respecta Regulamentul UE 1935/2004, art. 15, drept urmare ofertanții vor prezenta declarația de conformitate a producătorului materialelor in contact cu alimentele (cu buletine de incercari de la producători si /sau importatori), respectând Regulamentul UE1035/2004,art.16 și Regulamentul UE 10/2011,art. 15, cap.IV.

Produsele distribuite în cadrul programului pentru școli vor avea inscripționate pe ambalaj următoarele elemente obligatorii, după caz:

- a) denumirea produsului;
- b) cantitatea netă exprimată în grame,
- c) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de . . cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- d) condiții de depozitare;
- e) denumirea și adresa producătorului și ale distribuitorului, după caz;
- f) mențiune privind lotul;
- g) mențiunea *"Produs distribuit gratuit în cadrul Programului pentru școli conform Ordonanței Guvernului nr. 13/2017. Interzisă comercializarea!"*

**3. Marcajul originii produsului:** fiecare ambalaj trebuie sa poarte următoarele detalii de identificare: Numele si adresa ambalatorului si/sau expeditorului, sau in cazul unui vânzător stabilit in UE, indicația „Ambalat pentru "; denumirea produsului, soiului/soiurilor sau sinonimul acestora; tara/tarile de origine; specificații comerciale privind categoria.

In cazul ambalajelor așezate pe paleti, aceste indicații trebuie sa figureze pe o fisa plasata vizibil pe cel puțin pe doua dintre fațetele paletului.

## **Produse de panificație**

**1. Ambalarea** produselor de panificație se va realiza individual, ermetic prin termosudura, iar eticheta nu trebuie sa vina in contact direct cu produsul. Materialele utilizate pentru preambalare nu trebuie să fie

surse de contaminare. Operațiunile de preambalare trebuie efectuate în așa fel încât să se evite contaminarea produselor.

Materialele utilizate de preambalat care vin în contact direct cu produsele alimentare trebuie recepționate cu declarație de conformitate în scris, care să ateste că acestea sunt conforme cu normele aplicabile lor și trebuie asigurată trasabilitatea acestora în toate etapele.

**2. Etichetarea** produselor de panificație se va realiza în conformitate Anexa 1 din HG nr. 640/2017 si conform cu Regulamentul CE nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Eticheta va conține cel puțin următoarele informații:

- a) denumirea produsului alimentar;

- b) lista ingredientelor;
- c) orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea produselor de panificație și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
- d) cantitatea netă de produs alimentar exprimată în grame;
- e) data durabilității minime sau data limită de consum, sub forma „expiră la data de ...” cu înscrisul necodificat al zilei, lunii, anului;
- f) condiții speciale de păstrare și/ sau condiții de utilizare;
- g) denumirea comercială și adresa operatorului din sectorul alimentar căruia îi revine responsabilitatea informării consumatorilor cu privire la produsul alimentar și ale distribuitorului după caz;
- h) mențiune privind lotul;
- i) o declarație nutrițională;
- j) mențiunea „*PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT ÎN CADRUL PROGRAMULUI PENTRU ȘCOLI CONFORM ORDONANȚEI GUVERNULUI NR. 13/2017. INTERZISĂ COMERCIALIZAREA*”

Mențiunile privind etichetarea se vor exprima prin cuvinte și cifre și vor fi aplicate direct pe preambalaj sau pe eticheta atașată la acesta.

Informațiile obligatorii imprimate pe preambalaj sau etichetă trebuie să asigure o lizibilitate bună.

## **Lapte și Produse lactate**

**1. Ambalarea** laptelui și produselor lactate lichide se va efectua individual, în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic cu ajutorul unor dispozitive care previn contaminarea.

Ambalajele de desfacere vor fi din carton multistrat sau pahare PVC închise etanș prin termosudare prevăzute cu pai pentru consum, materiale avizate de Ministerul Sănătății.

Pentru asigurarea condițiilor igienico sanitare, laptele și produsele lactate ambalate trebuie însoțite de accesorii sigilate, care permit consumul produselor alimentare în condiții de igienă. Indiferent de tipul materialelor din care sunt confecționate ambalajele, acestea trebuie să reziste la șocuri, astfel încât conținutul să poată fi consumat de copii cu paiul fără a exista pericolul de a se murdări, sau de a se deteriora ambalajul înainte de a termina consumația.

**2. Etichetarea** se va realiza în conformitate Anexa 1 din HG nr. 640/2017 și conform cu Regulamentul CE nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Eticheta va conține cel puțin următoarele informații:

- a) denumirea produsului alimentar;
- b) lista ingredientelor, conținutul minim de proteină și grăsimi;
- c) orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea produselor de lactate și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
- d) cantitatea netă de produs alimentar exprimată în ml în cazul laptelui și în g pentru produsele derivate din lapte;
- e) data durabilității minime sau data limită de consum, sub forma „expiră la data de ...” cu înscrisul necodificat al zilei, lunii, anului;
- f) condiții speciale de păstrare și/ sau condiții de utilizare;

g) denumirea comerciala și adresa operatorului din sectorul alimentar căruia îi revine responsabilitatea informării consumatorilor cu privire la produsul alimentar și ale distribuitorului după caz;

h) mențiune privind lotul;

i) o declarație nutrițională;

j) ambalajul laptelui și al produselor lactate va prezenta în mod obligatoriu **marca de identificare ovală**, care să ateste că laptele și produsele lactate au fost obținute într-o unitate autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru schimburi intracomunitare;

k) mențiunea „*PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT ÎN CADRUL PROGRAMULUI PENTRU ȘCOLI CONFORM ORDONANȚEI GUVERNULUI NR. 13/2017. INTERZISĂ COMERCIALIZAREA*”

Mențiunile privind etichetarea se vor exprima prin cuvinte și cifre și vor fi aplicate direct pe preambalaj sau pe eticheta atașată la acesta.

Informațiile obligatorii imprimate pe preambalaj sau etichetă trebuie să asigure o lizibilitate bună.

### 3. Marcarea

Marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte ca produsul să părăsească unitatea de producție, trebuie să fie lizibilă și de neșters. Ambalajele trebuie marcate într-un loc ușor lizibil.

Marca de identificare trebuie să indice numele țării unde se află unitatea producătoare (aceasta poate apărea în întregime sau sub forma unui cod de două litere în conformitate cu standardul ISO corespunzător). În cazul statelor membre UE aceste coduri sunt următoarele: CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE și UK și numărul autorizației unității. Atunci când marca este aplicată într-o unitate autorizată pentru schimburi intracomunitare, aceasta trebuie să fie de formă ovală și să includă abrevierea CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK, EB sau WE.

Cantitatea maximă admisă Cantitatea maximă eligibilă pentru ajutor comunitar este de 0,25 l lapte/copil beneficiar/zi de școală. Aceasta se calculează ținând seama de numărul maxim de zile de școală comunicat prin adresă de către inspectoratele școlare, pe baza Ordinului emis de către Ministerul Educației și Cercetării Științifice, privind structura anului școlar respectiv și de numărul aproximativ de copii beneficiari cu frecvență.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a acordurilor-cadru, a contractelor subsecvente și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

Șef Serviciu,

Vultur Maria

Întocmit,  
Tioran Ionela-Irina