



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
COMUNA GHINDĂREȘTI
TEL./FAX : 0341 453 090
contact@comunaghindaresti.ro

Aprobat,
Reprezentant Legal,
Primar,
VÎLCU MIHAI



CAIET DE SARCINI

Privind atribuirea contractului de achizitie publica avand ca obiect
Servicii de catering pentru elevii Scolii Gimnaziale "S.A. ESENIN", Comuna Ghindaresti,
Judetul Constanta, in cadrul Programului national Masa Sanatoasa in anul 2026

Cod CPV: 55524000-9 – Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

I. Introducere

Aceasta sectiune a Documentatiei de Atribuire include ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnica si Propunerea Financiara) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedura.

Cerintele precizate in Caietul de Sarcini sunt considerate minimale. Orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luata in considerare numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.

II. Contextul realizarii acestei achizitii

Comuna Ghindaresti, Judetul Constanta a fost inclusa in Programul National Masa Sanatoasa, Conform HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului national "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Consiliul Local al Comunei Ghindaresti, Judetul Constanta a aprobat acordarea, in anul scolar 2025-2026, a unui suport alimentar gratuit sub forma de pachet alimentar, prescolarilor si elevilor din unitatile de invatamant de pe raza Comunei Ghindaresti, Judetul Constanta, in conformitate cu HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025.

La intocmirea ofertei operatorii economici vor respecta prevederile:

1. HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025;

2. Toate dispozițiile legale aplicabile pentru prestarea serviciilor care fac obiectul contractului.

III. Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

- sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu;
- menținerea echilibrului socioemoțional;
- întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sanatoase care să susțină învățarea;
- formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sanatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeurile, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

IV. Obiectul achiziției

Servicii de catering pentru elevii Scolii Gimnaziale "S.A. ESEININ", Comuna Ghindarești, Județul Constanța, în cadrul Programului Național Masă Sanatoasă.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – tip sandwich și fruct, pentru prescolarii și elevii din Școala Gimnazială "S.A. Esenin", Comuna Ghindarești, Județul Constanța, în locurile de desfășurare a cursurilor din localitatea Ghindarești.

V. Cantitățile necesare și valoarea estimată

- ✓ Număr total de prescolari/elevi beneficiari- 191
- Valoarea maximă/beneficiar – **14,86 lei, fără TVA (16,5 lei inclusiv TVA)/suport alimentar/zi**, valoare ce include toate costurile: prețul suportului alimentar = prețul materiei prime, al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor-art. 1.3, lit.b-Anexa nr. 3, din Hotărârea de Guvern 1.171 din 30 decembrie 2025.

Valoarea totală estimată este de 385.037,46 lei, fără TVA și a fost calculată astfel:

- 178 elevi (ciclul primar, gimnazial, grădiniță) x 136 zile x 14,86 lei, fără TVA = 359.730,88 lei, fără TVA
- 13 elevi (cls. aVIII-a) x 131 zile x 14,86 lei, fără TVA = 25.306,58 lei fără TVA

Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

CLAUZA SUSPENSIVĂ: Valoarea contractului este una estimativă, contractul fiind valabil până la suma maximă ce va fi alocată prin HG de aprobare a valorii distribuite unităților de învățământ incluse în PNMS. Valoarea contractului se va actualiza în funcție de valoarea alocată de Guvern. În cazul în care vor fi modificări legislative privind derularea PNMS cu impact asupra modalității de prestare a serviciilor, prestatorul își va asuma aceste modificări fără costuri suplimentare.

Valoarea este alocata pentru perioada desfasurarii activitatilor didactice, pana la 21.12.2026. Achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare. Decontarea si plata se vor face numai in baza comenzilor ferme primite de la achizitor, in functie de livrarile efectuate doar pentru copiii prezenti la cursuri.

VI. Durata contractului de achizitie publica

- **Durata contractului** – de la data semnarii acestuia pana la ultima zi calendaristica a anului 2026.

Locatia contractului – Scoala Gimnaziala ”S.A. Esenin” Conform adresei nr.513/27.01.2026, cu efectivele de elevi, transmis de Scoala Gimnaziala “ S.A. ESENIN”, Anexa la prezentul caiet de sarcini adresa mentionata.

VII. Conditii generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Elevii si prescolarii primesc suportul alimentar si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamant preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educatiei nr. 5726/2024. Preluarea suportului alimentar se realizeaza in aceasta situatie de catre parinti/reprezentanti legali/ocrotitori legali sau acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel putin o ora de curs/zi.

Suportul alimentar este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Suportul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

VIII. SPECIFICATII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va furniza pachet alimentar sandvici compus din:

- produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,

- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului.
- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- La acestea se va adăuga un fruct la alegere: portocala/piersica/para/caisa/mar sau echivalent, minim 100 g, inclus în prețul suportului alimentar.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in Hotarare sunt:

- Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
- Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, atât pentru copii ce au un regim normal, cât și pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ.

Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar se adaugă un fruct (portocala/piersica/para/caisa/mar sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Pentru o evaluare corespunzătoare a propunerii tehnice, ofertanții vor prezenta:

- Minim 5 variante de suport alimentar (pentru copiii ce au un regim normal) ce se vor detalia în propunerea tehnică depusă, precizând gramajul pentru fiecare produs oferit.
- Minim 5 variante de suport alimentar (pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală). Se vor detalia 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoză).

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în furnizarea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevi

1. Produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.

2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente

3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico sanitare și temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

1. Cerinte privind personalul contractantului

Contractantul trebuie să pună la dispoziție tot personalul necesar pentru a asigura îndeplinirea cerințelor din caietul de sarcini.

În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor face dovada că dețin în cadrul structurii organizatorice care se va ocupa de prestarea serviciilor ce vor fi atribuite prin prezentul contract de achiziție publică, personal specializat/atestat/autorizat și cu expertiza profesională.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar pentru preșcolari și elevi va avea controlul medical efectuat periodic la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care minim o persoană să fie calificată drept tehnician gastronom și o persoană calificată drept bucătar. Cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Se va atașa la propunerea tehnică

- documentul de calificare – certificat de absolvire/diploma de studii din care să reiasă calificarea de bucătar, respectiv calificarea de tehnician gastronom;
- documentul care să ateste că este angajatul societății. (contract de muncă / extras revisal)
- documentul din care să reiasă vechimea în funcția de bucătar și tehnician gastronom (extras revisal/ contract de muncă/adeverința de vechime/orice alt document care poate demonstra experiența în funcția de bucătar și tehnician gastronom) .

Ofertantul va face dovada detinerii (contract de munca sau contract de colaborare/ prestari servicii) unui specialist in industria alimentara, nutritionist. Lipsa acestuia va duce la declararea ofertei neconforme.

Atributii tehnician gastronom:

- intocmeste planurile de meniu pentru fiecare saptamana;
- organizeaza activitatea de productie a sandviciurilor;
- participa la realizarea sandviciurilor;
- identifica riscurilor de contaminare a alimentelor;
- verifica calitatea produselor inainte de a fi livrate.

Atributii bucatar:

- pregateste sandviciurile din retetarul unitatii in conformitate cu standardele in vigoare;
- participa cu supervizarea la determinarea necesarului de materii prime de comandat si la realizarea comenzilor de aprovizionare;
- preia comenzile de la beneficiar;
- raspunde pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate si respectarea termenelor de executie a acestora;
- pastreaza in bune conditii ustensilele si aparatura.

Atributii nutritionist:

- stabileste componenta sandviciurilor in functie de necesarul caloric al copiilor in functie de varsta acestora, cat si pentru grupele speciale de consumatori: copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala unde se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist si va aviza meniurile.

2. Evidența cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Grupe speciale consumatori

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul

de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Termene de consum

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichiuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În cadrul propunerii tehnice, operatorii economici vor prezenta autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru autovehiculele folosite în transportul alimentelor/hranei, valabilă la momentul prezentării, în copie conformă cu originalul. Autorizația trebuie să fie emisă pentru transportul produselor de origine animală și să fie valabilă la momentul depunerii ofertelor. Se va depune dovada faptului că operatorul economic dispune de mijlocul de transport (contract de închiriere, sau factura, sau contract sau contract de leasing).

Conform Recomandării din Anexa nr. 12 a Ordinului nr. 1946/2024, emis de ANAP, "Este recomandată utilizarea acestui factor atunci când livrarea produselor implică o componentă importantă a transportului în cadrul contractului (livrări zilnice/bisăptămânale)", conform prevederilor Anexei 12 la ORDIN nr. 1.946 din 9 august 2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 394/2016, respectiv în anexa nr. 2 la

Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016.

În acest sens, operatorii economici vor face dovada detinerii (contract de vânzare-cumpărare/contract de închiriere/contract leasing) a unui autoturism electric în vederea desfășurării activității administrative.

Furnizorul va asigura colectarea și transportul deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricărui contaminare probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării. Prestatorul va livra suportul alimentar în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală. De asemenea se vor respecta următoarele: Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

6. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie să se încadreze în Regulamentul (UE) NR. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pietelor produselor Agricole și de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) NR. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului: SR 1286/A1/1997 – Branzeturi cu pasta opărită (cascaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a scolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanții vor introduce o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor

În cadrul procesului de selecție, vor fi preferate și considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

7. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

9. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

"

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare 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, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;

e) cantitatea netă;

f) data-limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare;

h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g 100 g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

10. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului [nr. 92/2021](#) privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea [nr. 17/2023](#), cu modificările și completările ulterioare.

Intocmit,
Ivan Adriana-Alina

