



ROMÂNIA  
JUDEȚUL MARAMUREȘ  
COMUNA RECEA

Recea, str. Primăriei, nr. 2, jud. Maramureș  
Telefon 0262287202; 0262287240; Fax 0262287555;  
E-mail: [office@primaria-recea.ro](mailto:office@primaria-recea.ro)



Nr. 4439/24.04.2024

Aprobat

Primar

Octavian PAVEL

## DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE CAIET DE SARCINI

privind achiziția de

Servicii de catering în cadrul “Programului național - Masa sănătoasă în anul 2024 pentru unitățile de învățământ de pe raza comunei Recea, județul Maramureș”



**COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)**

**Modalitate de achiziție: Procedura proprie**

**Procedură de achiziție a unui serviciu cuprins în Anexa 2 la Legea 98/2016**

**(offline)**



ROMÂNIA  
JUDEȚUL MARAMUREȘ  
COMUNA RECEA

Recea, str. Primăriei, nr. 2, jud. Maramureș  
**Telefon 0262287202; 0262287240; Fax 0262287555;**  
**E-mail: office@primaria-recea.ro**

---



Prezentarea serviciilor de catering solicitate

## CAPITOLUL 1 – Informații generale

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea contractului și constituie ansamblul pe baza căroră se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține specificații tehnice în mod obligatoriu. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. Vor fi luate în considerare toate ofertele care îndeplinesc cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini. Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va fi declarată oferta neconformă și va fi respinsă.

## CAPITOLUL 2 – Autoritatea contractantă

Autoritatea contractantă care va semna contractul: Comuna Recea, județul Maramureș

Adresa: comuna Recea, județul Maramureș, strada Primăriei, numărul 2

Telefon: +4 0262-287.202; +4 0262-287.240

Fax: +4 0262-287.555

E-mail. [office@primaria-recea.ro](mailto:office@primaria-recea.ro)

Website: <https://www.primaria-recea.ro>

## CAPITOLUL 3 – Descrierea programului

Beneficiarii programului sunt elevii și preșcolarii din Unitățile de Învățământ de pe raza comunei Recea, cărora li se vor acorda o masă sănătoasă/masă caldă zilnic pe perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024 perioada mai – decembrie 2024.

Unitățile de învățământ care vor beneficia de masa sănătoasă/ masă caldă sunt următoarele:



ROMÂNIA  
JUDEȚUL MARAMUREȘ  
COMUNA RECEA

Recea, str. Primăriei, nr. 2, jud. Maramureș  
**Telefon 0262287202; 0262287240; Fax 0262287555;**  
**E-mail: office@primaria-recea.ro**



NR. CRT.	DENUMIRE STRUCTURĂ	LOCALITATE	ADRESĂ
1	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL	BOZÎNTA MICĂ	STR. PRINCIPALĂ, NR. 16
2	GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT	LĂPUȘEL	STR. 22DECEMBRIE, NR. 77
3	GRĂDINIȚA CU PRELUNGIT NORMAL	MOCIRA	STR. ȘCOLII NR. 7
4	GRĂDINIȚA CU PRELUNGIT NORMAL	SĂȘAR	STR. EROILOR NR. 118
5	GRĂDINIȚA CU PRELUNGIT NORMAL	SĂȘAR VAMĂ	STR. MACULUI NR. 3
6	ȘCOALA PRIMARĂ SĂȘAR	SĂȘAR	STR. 1DECEMBRIE, NR. 183
7	ȘCOALA PRIMARĂ LĂPUȘEL	LĂPUȘEL	STR. UNIRII, NR. 48
8	ȘCOALA GIMNAZIALĂ RECEA	RECEA	STR. EUROPA, NR.75

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

#### CAPITOLUL 5 – Obiectul contractului

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție până la data de 31.12.2024;

Durata de desfășurare a serviciilor: cu începere de la data semnării contractului de achiziție până la data de 31.12.2024, cu excepția zilelor de week-end, vacanțelor și sărbătorilor legale;

Obiectul contractului: servicii de catering pentru maxim 357 elevi și preșcolari în anul 2024, pe o perioadă cuprinsă între mai și decembrie 2024;

Serviciile se facturează lunar până la data de 15 a lunii următoare, pentru comenzile efectuate luna anterioară. Comenzile se realizează zilnic pentru numărul de copii prezenți la activități, fără modificarea tarifului;



ROMÂNIA  
JUDEȚUL MARAMUREȘ  
COMUNA RECEA

Recea, str. Primăriei, nr. 2, jud. Maramureș  
Telefon 0262287202; 0262287240; Fax 0262287555;  
E-mail: [office@primaria-recea.ro](mailto:office@primaria-recea.ro)



Valoarea estimată a unei mese sănătoase/mese calde este de maxim 15,00 lei fără TVA/porție. Tariful (prețul) unitar al unei mese sănătoase/mese calde include prețul produselor alimentare, serviciile de pregătire-preparare, transport și distribuție.

Valoarea maximă estimată totală a contractului de achiziție, fără TVA este de: **530.865,00** lei fără TVA, ( 578.642,85 lei cu TVA)

## CAPITOLUL 6 – Descrierea serviciului de catering

Se va furniza zilnic câte o masă sănătoasă/masă caldă constând în felul de bază a unui meniu al zilei. La fiecare masă sănătoasă/masă caldă se va adăuga obligatoriu un fruct (ex. măr).

Pentru grupere speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de antură medicală – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană, de regim dacă este cazul și cantitatea necesară se specifică în comandă la contractul de servicii fiind specificate pentru fiecare elev.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ gimnazial, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care hrana este oferită către elevi, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ gimnazial, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

## CAPITOLUL 7 – Evidența cantităților solicitate și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a proiectului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de copii și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Prestatorul autorizat înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control



ROMÂNIA  
JUDEȚUL MARAMUREȘ  
COMUNA RECEA

Recea, str. Primăriei, nr. 2, jud. Maramureș  
**Telefon 0262287202; 0262287240; Fax 0262287555;**  
**E-mail: office@primaria-recea.ro**



competente, documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## CAPITOLUL 8 - Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Suportul alimentar care provine din unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico – sanitare și la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017 și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate-înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele lactate (brânzeturi, unt) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului; SR 128/A1/1997-Brânzeturi cu pasă opărită (cașcaval). Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană, de regim dacă este cazul și cantitatea necesară, se prevăd în anexă la contractul de servicii fiind specificate pentru fiecare elev.

## CAPITOLUL 9 – Siguranța și perisabilitatea microbiologică

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 – unitate de învățământ.

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



ROMÂNIA  
JUDEȚUL MARAMUREȘ  
COMUNA RECEA

Recea, str. Primăriei, nr. 2, jud. Maramureș  
Telefon 0262287202; 0262287240; Fax 0262287555;  
E-mail: [office@primaria-recea.ro](mailto:office@primaria-recea.ro)



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 felului de bază.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei 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 permiși a fi adăugați în alimente.
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și friscă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, neseționate după fierbere.
4. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume.
5. Nu se vor permite mâncăruri precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
7. Meniul de masă sănătoasă/masă caldă este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport;

Întocmit consilier

Lucacișu Mihai Ioan