



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

Nr. 434/15.01.2026

APROBAT,
PRIMAR,
Ing. PAVEL AUREL-ADRIAN

CAIET SARCINI

**privind achizitia de SERVICII DE CATERING pentru beneficiarii
Liceul Teoretic din ORAŞUL RECAŞ, JUDEŢUL TIMIŞ, în cadrul Programului Naţional
„Masă sănătoasă” (PNMS)
derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii, respectiv servicii de catering.

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

Caietul de sarcini contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate, astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante. Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt conditii minimale pe care trebuie sa le indeplineasca oferta castigatoare.

Ofertantul va depune in oferta tehnica obligatoriu, cel putin urmatoarele:

- O descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- Activitatiile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului.
- Descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara si furniza mancarea.
- Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.

INFORMAȚII GENERALE

Informații despre Autoritatea Contractantă

Unitatea Administrativ Teritorială: **ORAŞUL RECAŞ**: Cod de identitate fiscala 2512589,
Adresa: str. Calea Timișoarei, nr.86, jud. Timis, Localitate: RECAŞ, Cod Postal: 307540, Tara:
Romania, E-mail: achizitiipublice@primariarecas.ro, Telefon: 0742344973 fax 0356/177279
Adresa web a sediului principal al autoritatii/entitatii contractante(URL) <https://www.primariaorasuirecas.ro/>

Suma alocata conform H.G.nr.1171/2025 = 16,5 lei/portie, inclusiv taxa pe valoarea adăugată 11%, respectiv 14,86 lei/portie, fara TVA.

Sursa de finantare - Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

Tip de contract: contract de prestari servicii

DESCRIEREA GENERALA A SERVICIILOR

Obiectul prezentului contract de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a MESEI CALDE in regim de catering (FELUL II), pentru școlarii/ elevii înscriși la zi la Liceul Teoretic Recaş și structurile arondate.**

Orasul Recaş organizeaza prezenta procedura in vederea atribuirii unui contract de prestari servicii cu incepere de la data semnarii sale de catre ambele parti pe o perioada de 8 luni (lunile din calendarul scolar: februarie, martie, aprilie, mai, iunie 2026, respectiv septembrie, octombrie, noiembrie si decembrie 2026).

Numar de zile in care se desfasoara activitatea scolara: Februarie – 15, Martie – 22 zile; Aprilie – 15 zile; Mai – 20 zile; Iunie – 15 zile; Septembrie – 18 zile; Octombrie – 17 zile; Noiembrie – 21 zile; Decembrie – 13 zile, total un număr de 156 zile.

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

La Liceul Teoretic Recaş și structurile arondate, pentru anul școlar 2025-2026, conform adresei cu nr. 35/08.01.2026, înregistrată la Primăria Orașului recaş sub nr. 99/08.01.2026, sunt înscriși, la zi:

a) un numar de **1.230** elevi, in perioada februarie 2026 - iunie 2026.

Din quantumul de **1.230 elevi** beneficiari înscriși la zi la Liceul Teoretic Recaş,

- **1.198** elevi vor primi portii fără restrictii alimentare;

- **32** elevi/portii cu alergii/intolerante/restrictii ale regimului alimentar in perioada februarie-iunie 2026(considerente religioase, capșuni, alune, ciuperci, ciocolată, lapte, propolis, polen, diabet, zahăr, gluten, kiwi, cazeină, vită, pește, aloe vera, lactoză)

b) Aproximativ **1.230** elevi vor fi inscisi in perioada septembrie 2026 – 31 decembrie 2026. Numărul final al beneficiarilor va fi comunicat de Liceul Teoretic Recas la inceputul anului scolar 2026 - 2027, respectiv in luna septembrie 2026

Numarul elevilor care prezinta alergii/intolerante/restrictii ale regimului alimentar inscisi in anul scolar 2026 - 2027 va fi comunicat de Liceul Teoretic Recas la inceputul anului scolar 2026 - 2027, respectiv in luna septembrie 2026.

În cazul în care numărul de **1.230** elevi/portii stabilit la inceputul anului 2026 va fi diferit față de numărul elevilor ce se vor înscrie în anul școlar 2026 – 2027, se va incheia un act additional cu castigătorul licitației publice, prin care se va majora/micșora numărul de portii, în raport cu beneficiarii directi ai Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat prestatorului zilnic la ora 09:00 AM de catre conducerea scolii sau de imputernicitul acestuia.



ROMÂNIA
JUDEȚUL TIMIȘ
PRIMĂRIA ORAȘULUI RECAȘ

Recaș, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

Obligatoriu, la efectuarea livrarilor, furnizorul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a marfii, registru evidenta livrari produse culinare, declaratie de conformitate semnata de reprezentantii prestatorului.

Pentru anul 2026 se vor distribui un numar estimativ de **156 x 1.230 = 191.880** portii de masa calda pentru beneficiarii programului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa beneficiarilor, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul portiiilor de masa calda, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinsi in comanda lansata catre prestator zilnic; astfel, valoarea totala de plata in baza contractului va rezulta prin inmultirea numarului de portii receptionate cu pretul unitar ofertat.

Cantitatile estimate zilnice sunt cuprinse mai jos:

Nr. crt.	Descriere locatie	UM	Tip meniu	Pret Unitar lei/portie/lei, fara TVA	Cantitate per unitate de invatamant	Numar de zile	Valoare totala/unitate de invatamant Lei, fara TVA
1	Liceul Teoretic Recaș	Portie/elev	FELUL II	14,86	1.230 portii, din care 10 portii cu restrictii	156	2.851.336,80
TOTAL					1.230	156	2.851.336,80

Valoarea estimata a achizitiei pentru anul 2026:

1.230 portii x 156 zile x 14,86 lei/portie, fără TVA = 2.851.366,80 lei fără TVA

Modalitatea de servire a mesei: in fiecare sală de clasă, in timpul pauzei de masa (interval orar 11:30 – 12:10, elevii ciclului primar și gimnazial), astfel ca prestatorul va livra marfa la locatiile beneficiarului la ora 11:20. Hrana nu va fi livrata mai devreme de ora stabilita de beneficiar intrucat acesta din urma nu are capacitatea de a depozita meniurile pana la servirea mesei de care elevi.

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde acordate in baza HG nr.1171/2025 in condițiile stabilite prin Anexa 2 – Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru preșcolri și elevi.

Livrarea mesei calde se va face in perioadele și la toate locațiile indicate de Autoritatea Contractantă, odată pe zi, după cum urmează :

Livrarile vor avea loc de luni până vineri, astfel:

LOCATIILE la care se livreaza hrana zilnica sunt urmatoarele:

- Primar + gimnazial Izvin ora 12,10 - Str. Preot Traian Pelea nr.53
- Prescolar Izvin ora 11,30 – str. Emilia Lungu nr.2
- Prescolar + primar Bazos ora 12,00 – str. Timiș nr.33
- Prescolar Stanciova ora 11,30 – str. Principală nr.2



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

- Prescolar Herneacova ora 11,30 – str. Principală nr.19 A
- Prescolar Petrovaselo ora 11,30 – str. Principală nr.33
- Prima + gimnazial + liceal Recas ora 12,10 – str. Coșbuc nr.1
- Prescolar Recas ora 11,30 – str. Florilor nr. 5

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri) pregătirea, prepararea și livrarea hranei (mesei calde) pentru școlarii/elevii înscriși la zi la Liceul Teoretic recaș și structurile arondate care se va servi o data pe zi și va include: **FELUL II (care nu va cuprinde ciorba/supa)** în locațiile specificate anterior.

Nota: În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar, respectiv « MASA CALDĂ » in regim de catering, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului 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.

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă este **COMPUSĂ OBLIGATORIU DIN FELUL II (CARE NU VA CUPRINDE CIORBA/SUPA)** și are la bază variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Anexa 2 din HG 1.171/2025, redate mai jos :

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume.

Notă: NU SE ACCEPTĂ HRANĂ RECE SUB FORMĂ DE SANDWICH SAU SIMILAR. NU SE ACCEPTA MEZELURI, CRENVURȘTI, ORGANE DE ANIMALE (exceptie ficăței de pui).

Masa caldă va conține un fel de mâncare principal (exclusiv ciorbe) format din:

- 1) carne de pasare/ carne de curcan/carne de porc/carne de vita/ peste
- 2) garnitura (în conformitate cu exemplele din Anexa nr. 2 la HG nr. 1171/2025)
- 3) salata (varza, roșii, castraveti, sfecla, de sezon)
- 4) pâine

!!! O PORTIE DE MÂNCARE VA AVEA OBLIGATORIU MINIM URMĂTOARELE GRAMAJE:

- carne minim 70 - 80 grame
- garnitura minim 180 grame
- salata minim 50 grame
- pâine minim 50 grame

Ofertantul va depune la ofertare tipurile de meniu propuse, iar **pe parcursul derulării contractului ofertantul castigator va propune lunar, până pe data de 20 a lunii în curs, – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri pentru luna următoare, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante. Tipurile de meniu propuse de furnizor vor avea aprobarea unui MEDIC NUTRITIONIST (semnatura și stampila).**

La ofertare ofertantii vor depune o declarație pe proprie răspundere (**Formularul nr. 1**), privind falsul în declarații, prin care își asumă faptul că pe toată perioada de derulare a contractului de achiziție publică în cauză vor avea disponibil un medic nutritionist care va aproba tipurile de meniu propuse lunar de către prestator, iar la semnarea contractului vor depune în copie conform cu originalul diploma de studii a acestuia pentru specializarea « **Nutritie și dietetică** ».

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise, marcate în mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- prestatorul va asigura evacuarea zilnică din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare, a veselei de unică folosință și oricare alte asemenea.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

Cerințe privind igiena personala a prestatorului:

- fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personala la un nivel inalt si va purta echipament de protecție adecvat si curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale in vigoare;
- dieteticianul unitatii sau alta persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; se vor investiga toti lucratorii inainte de a incepe munca, iar persoanele la care se identifica semne de boala vor fi trimisi la medic; nici unei persoane, știuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția in timpul lucrului a unor semne de boala.

Prestatorul se obliga sa puna la dispozitia beneficiarului o proba de hrana din ziua respectiva; astfel prestatorul se obliga sa recolteze zilnic probe de hrana, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

CERINȚĂ ELIMINATORIE: PRESTATORUL TREBUIE SA FACĂ DOVADA DETINERII A MINIM 2 mijloace auto de transport autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

**ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII
care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (H.G. 1171/2025)**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolariilor și elevilor; de asemenea, 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. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

MODALITATE DE PLATA

Plata se va efectua prin virament bancar – ordin de plata – în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 de zile, pe baza următoarelor documente:

- Factura fiscală (în original);
- Documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și reprezentantul unității școlare;
- Lista zilnică de alimente (meniul).

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xero-copie după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc).

SPECIFICAȚII TEHNICE - ANEXA Nr. 3

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

-masă caldă în regim de catering.

Modalitatea de servire a mesei: în fiecare sală de clasă. Mâncarea va fi preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii și adolescenți prevăzute în anexa nr. 2 la HG 1171/2025.

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 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.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

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

- contractele de servicii: **valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport (incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare afurnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor).**

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității 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, instituția de învățământ 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.

3. Grupe speciale de consumatori

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, inoleranta la lactoza, gluten sau alte aprobele 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. Termene de consum

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile regulamentului (CE) nr.2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de ziua producerii pentru masa calda.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

Prestatorul va asigura transportul izolat termic al hranei, in termoboxuri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. 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.1169/2011 privind informarea consumatorilor.
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, conform OUG 92/2021, aprobată cu modificări și completări prin Legea 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnică va fi întocmită conform cerințelor caietului de sarcini și va conține cel puțin următoarele :

- a) o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- b) activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână.
- c) alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va prezenta :

- a) dovada autorizării/ înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează mesele calde;
- b) dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate mesele calde, dacă este cazul;
- c) dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul meselor calde către unitățile școlare.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L T I M I Ş
PRIMĂRIA ORAŞULUI RECAŞ

Recaş, Calea Timișoarei nr. 86; Telefon : 0356/177.278, Fax 0356/177.279
E-mail: contact@primariarecas.ro; Web: www.primariarecas.ro

Toate documentele de mai sus la data încheierii Contractului trebuie să fie valabile și dacă este necesar actualizarea acestora pe toată durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentare publică.

- d) Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.
- e) Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de Autoritatea Contractantă.
- f) Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperatura de servire, ofertantul trebuie să prezinte, în cadrul ofertei tehnice, capacitatea infrastructurii de care dispune și să descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare, manipulare și livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor între orele specificate de beneficiar mai sus.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

Întocmit,
Consilier I superior
Isac Gizella