



## COMUNA MASLOC

Str. Principala, nr. 95, Com. Masloc, jud. Timis; 307270;

Tel: 0256 231205; Fax: 0256 231209;

e-mail: [primaria\\_masloc@yahoo.com](mailto:primaria_masloc@yahoo.com)



Nr. 371 din 17.02.2025

APROBAT PRIMAR

LUPU IONEL

COMUNA  
MASLOC

(SEMNATURA SI STAMPILA AUTORIZATA)

### CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare operator economic propunerea tehnico-economică (oferta). Prezentul Caiet de sarcini a fost întocmit ca urmare a aprobării de către ordonatorul de credite a Referatului de necesitate înregistrat în cadrul instituției noastre.

Caietul de sarcini face parte integrantă din dosarul de achiziție și a fost întocmit în vederea aprobării demarării procedurii de atribuire a potențialului contract de achiziție ce are ca obiect: „**SERVICII DE CATERING PENTRU UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMANT DIN COMUNA MASLOC, JUD. TIMIS**”, cod C.P.V. 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

#### 1. CERINTE GENERALE PROCEDURALE:

Potențialii ofertanți pot accesa Documentele achiziției, respectiv: solicitarea de ofertă, caietul de sarcini, formulare și model contract, pe site-ul autorității contractante [www.comunamasloc.ro](http://www.comunamasloc.ro), unde vor fi publicate.

Potențialilor ofertanți li se vor acorda un termen rezonabil, de minim 3 zile pentru parcurgerea caietului de sarcini și întocmirea și depunerea ofertei.

Potențialii ofertanți vor analiza caietul de sarcini, vor studia documentele necesare, vor fundamenta, își vor elabora și vor depune oferta până la data și ora limită menționată în anunțul publicat pe pagina de web a primăriei, perioada care nu poate fi mai mică de 3 zile lucrătoare calculate de la data publicării.

Dacă este cazul Autoritatea Contractantă va primi solicitări de clarificare privind caietul de sarcini și va transmite răspunsurile necesare;

Ofertele vor fi depuse la sediul primăriei: Str. Principala, nr. 95, Com. Masloc, jud. Timis;

După analizarea ofertelor primite Autoritatea Contractantă va întocmi procesul verbal privind evaluarea și atribuirea contractului în care se vor consemna aspecte formale și documentele prezentate de fiecare ofertant în parte; Oferta declarată câștigătoare va fi oferta cu prețul cel mai scăzut și care îndeplinește toate cerințele din solicitarea de ofertă/caietul de sarcini.

Dupa intocmirea procesului verbal de evaluare si aprobarea acestuia, va fi informat operatorul economic castigator si ceilalti operatori economici cu privire la rezultatul procedurii nu mai tarziu de 3 zile de la emiterea si aprobarea acestuia;

Dupa comunicare in termen de maxim 3 zile lucratoare se va incheia contractul de servicii cu operatorul economic castigator;

## **2. DESCRIEREA TEHNICA A NECESITATII AUTORITATII CONTRACTANTE:**

Comuna MASLOC, in calitate de beneficiar, considera necesar a achizitiona/ serviciile de catering pentru scolarii si prescolarii din comuna Masloc, in baza prevederilor Hotărârii de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masa sănătoasă" în anul 2025.

Având în vedere situatia identificata la nivelul sistemului educational preuniversitar, în care un numar mare de elevi se afla în situatie de abandon scolar ca urmare a conditiilor socio-economice si geografice defavorabile, date fiind conditiile socio-economice care impieteaza asupra capacitatii multor familii de a sustine scolarizarea sau participarea copiilor lor la întregul program zilnic de activitati scolare, inclusiv cele extracurriculare, conditii care impun implementarea cu celeritate a unor masuri de sprijin, necesitatea continuarii eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de tara asumate în calitate de stat membru al Uniunii Europene, pentru orizontul 2025, inclusiv în ceea ce priveste diminuarea ratei parasirii timpurii a scolii.

Tinandu-se cont de faptul că deja a început anul școlar 2024-2025 și că fiecare copil al României are dreptul la educație, însă statutul socio-economic al familiilor din care provine marea majoritate a copiilor de vârstă școlară nu le permite nici măcar asigurarea zilnică a unui pachet pentru a fi prezenți la orele de curs, aspect ce constituie o situație extraordinară a cărei reglementare nu poate fi amânată, impunându-se adoptarea de măsuri imediate pe calea Hotărârii de Guvern.

Intrucât evaluarea corespunzatoare a impactului Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de învățământ preuniversitar de stat, implementat si în anii scolari, impune extinderea la un numar mai mare de scoli si implementarea acestuia o perioada mai mare de timp prin Programul Național "Masă sănătoasă", este necesara continuarea pilotarii cel puțin un ciclu de învățământ.

În contextul în care nu se instituie cu celeritate masuri de remediere a situatiei cu iminenta de agravare, România risca sa nu își realizeze obiectivul asumat - asigurarea echitatii în participarea la educatie - obiectiv derivat din statutul de membru al Uniunii Europene, pentru o interventie corecta si fiabila, în sensul remedierii situatiei identificate, printr-o etapa-pilot de evaluare a masurii instituite, a caror reglementare nu poate fi amânata, impunându-se adoptarea de masuri imediate pe calea ordonantei de urgenta, în temeiul [art. 115](#) alin. (4) din Constitutia României, republicata.

**PERIOADA:** de la data semnarii contractului pana la sfarsitul exercitiului bugetar 2025, in perioada desfasurarii activitatii didactice.

**Valoarea estimata:** în limita unei valori zilnice de 13,77 lei/beneficiar, fără TVA.

**NOTA:** Limita valorică cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz. La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, formulată în scris și susținută de document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar/masă caldă vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice.

## CONDITII SPECIFICE:

Se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale), cu modificările și completările ulterioare.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale), cu modificările și completările ulterioare.

### **In acest sens, se vor prezenta urmatoarele documente de eligibilitate:**

- a) Certificat Constatator emis de O.N.R.C.;
- b) Autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinar și pentru siguranța alimentelor în vigoare;
- c) Documente constatatoare ce vor atesta autorizarea bucatariei, personalului de specialitate precum și a masinii de catering ce vor desfasura activitati specifice in cadrul entitatii ofertante;
- d) Declarație privind neincadrarea in art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016;
- e) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (evitarea conflictului de interese);
- f) Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă.

### **Amplasamente de livrare:**

- a) Localitatea MASLOC:
  - Nivel prescolar: 42 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;

- Nivel primar : 81 elevi;
  - Nivel gimazial : 105 elevi;
- Total copii/elevi = 228

b) Localitatea ALIOS:

- Nivel prescolar: 30 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;
- Nivel primar : 29 elevi;

Total copii/elevi = 59

c) Localitatea REMETEA MICA:

- Nivel prescolar: 17 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;

Total copii/elevi = 17

Mentionam faptul ca fiecare oferta va fi structurata pe categorii de meniuri in functie de nivelul educational si anume:

- Nivel prescolar;
- Nivel primar;
- Nivel gimazial.

- **Total copii/elevi unitate PJ Scoala Gimnaziala Masloc = 304 (se poate modifica +/- prin transfer, peste vacanta de vara).**
- **Necesarul estimative de meniuri = 148 zile de școală x 304 elevi = 44.992 meniuri.**

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt prevazute in anexa nr. 2 la HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ și anume:

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.

6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume - frunze in supe si ciorbe.

7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienicosanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica: 1. ciorba de legume; 2. supa de pui cu legume; 3. ciorba de vacuta cu legume; 4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar; 5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita; 6. pilaf cu legume si ficatei de pui; 7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc; 8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan; 9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor; 10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc; 11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava; 12. sufleu de broccoli cu branza; 13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar; 14. tocana de legume cu orez brun; 15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor; 16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea; 17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor; 18. dovlecel umplut cu branza la cuptor; 19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani; 20. macaroane cu branza; 21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou; 22. quinoa cu legume; 23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata; 24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

Specificatiile tehnice obligatorii care trebuie respectate sunt prevazute in anexa nr. 3 la HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ si anume:

Specificatii tehnice:

#### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

**a)** masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

**b)** pachet alimentar: 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 și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

**1.1.** 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.

**1.2.** 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.

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

**a)** contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

**b)** 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 a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

#### 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

**2.1.** Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național "Masă sănătoasă" 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.

**2.2.** 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.

**2.3.** 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. 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.

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. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

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

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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.

### **6. Metode de testare și control**

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 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 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 se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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.

#### **Condiții de plată:**

Operatorul economic desemnat castigator va prezenta lunar un raport cu privire la numarul si categoria de meniuri livrate catre beneficiar. Acest raport, insotit de avizele de insotire a marfii si documentele ce atesta calitatea si conformitate vor sta la baza decontarii serviciilor de catering pentru scoli.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate la sfârșitul fiecărei luni de către reprezentatul beneficiarului.

Plata se va efectua prin virament bancar din Trezoreria statului, în termen de 5 zile lucratoare de la recepția lunară a produselor.

#### **Alte informații:**

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care pachetul alimentar/masă caldă este oferit/ofertă către elevi/preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional în unitățile de învățământ preuniversitar se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene.

Operatorii economici interesați a depune oferta pentru prezenta procedura, au posibilitatea de a o depune în original la sediul autorității contractante până cel târziu în data de 20.02.2025, ora 15.00.

#### **Operatorii economici cu calitatea de ofertanti în cadrul procedurii au obligația de a menționa dacă sunt sau nu sunt platitori de T.V.A.**

Clauzele contractuale propuse pentru prezenta procedura sunt standardizate în conformitate cu legislația specifică, iar pentru mai multe informații puteți accesa link-ul <http://anap.gov.ro/web/documentatii-standardizate/>

În acest sens, vă solicităm să vă formați oferta de preț respectând criteriile de mai sus.

INTOCMIT:  
URSIC LOREDANA SIMONA

