



COMUNA PIȘCHIA



JUDEȚUL TIMIȘ
str. Principală, nr. 261, Pișchia
primaria@comunapischia.ro; 0256234101

Aprobat Primar, Obreja Andrei-Raul

CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare operator economic propunerea tehnico-economică (oferta).

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține cerințele necesare pentru ofertare.

Obiectul contractului: „**SERVICII DE CATERING PENTRU UNITĂȚILE DE INVĂȚĂMÂNT DIN COMUNA PIȘCHIA, JUD. TIMIȘ**”, conform cu H.G. nr. 1.171 din 30 decembrie 2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, publicată în Monitorul Oficial nr. 1222 din 31 decembrie 2025

cod C.P.V. 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. CERINȚE GENERALE PROCEDURALE:

Documentația de atribuire este publică, pe site-ul autorității contractante, www.comunapischia.ro.

Potențialii ofertanți vor analiza documentele achiziției și vor elabora oferta până la data și ora limită menționată în anunțul publicat pe pagina de web a entității publice locale, perioadă care se estimează a fi de 3 zile lucrătoare, calculate de la data publicării.

Daca este cazul Autoritatea Contractanta va primi solicitări de clarificare privind caietul de sarcini și va transmite răspunsurile necesare, în măsura în care acest demers nu ar duce la amânarea termenului limită de depunere a ofertelor;

Ofertele vor fi depuse la sediul Comunei Pișchia: localitatea Pișchia, str. Principală, nr. 261, Com. Pișchia, jud. Timiș;

Buget alocat: 16,5 lei / meniu, inclusiv TVA.

Număr beneficiari: 286 copii, conform Anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025

Nr. zile de școală anul 2026: cca. 165 (începând cu data de 19 ianuarie 2026, estimată ca fiind prima zi de executare a contractului, fiind luate în calcul exclusiv zilele de școală, fără zilele de vacanță și de sărbători legale).

Buget maxim estimat: 778.635 lei inclusiv TVA.

Criterii de atribuire: oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic **cel mai bun raport calitate-preț**; (conform art. 187, alin. 3) lit. a) din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice).

Modalitatea de punctaj: Se cunoaște prețul plătit/porție de mâncare (compusă din fel principal + desert), acesta este de 16,5 lei inclusiv TVA. În consecință, prețul nu este criteriu de evaluare și de punctaj.

Se solicită ofertanților înscriși la procedură definirea unor diverse feluri de mâncare, cu gramaje minime / porție.

Astfel, cunoscut fiind bugetul alocat și gramajul minim / porție, **se va acorda punctaj maxim ofertei care conține o cantitate mai mare de mâncare, raportat la sumă alocată de 16,50 lei inclusiv TVA.**

Algoritmul de departajare:

Fel principal: pondere 80%

Pentru cel mai bun gramaj fel principal se acordă 80 p.

Pentru gramaje inferioare se acordă:

- 60 p pentru gramaje cu până la 30% mai mici decât cel mai bun gramaj oferat
- 30 p pentru gramaje mai mici cu peste 30% decât cel mai bun gramaj oferat

Desert: pondere 20%

Pentru cel mai bun gramaj desert se acordă 20 p.

Pentru gramaje inferioare se acordă:

- 15 p pentru gramaje cu până la 30% mai mici decât cel mai bun gramaj oferat
- 10 p pentru gramaje mai mici cu peste 30% decât cel mai bun gramaj oferat

Ofertele cu gramaje sub 100 gr (fel principal) și 60 gr (desert) vor fi considerate neconforme.

Cu precizarea că se vor avea în vedere mențiunile Anexelor 2 și 3 din H.G. nr. 1.171 din 30 decembrie 2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, publicată în Monitorul Oficial nr. 1222 din 31 decembrie 2025, **se vor depune oferte pentru umătoarele meniuri (se precizează gramajele** pentru acordarea punctajului în vederea departajării ofertelor, conform criteriilor de evaluare a ofertelor):

• **Meniu principal:**

Meniu 1: Copănele și/sau aripioare de pui (pondere minimă 45%) cu cartofi natur, pâine;

Meniu 2: Crispy de pui (pondere minimă 45%) și cartofi prăjiți, pâine;

Meniu 3: Orez prăjit cu piept de pui (pondere minimă 45%) și legume la wok, pâine;

Meniu 4: Cartofi țărănești cu cârnăciori la grătar (pondere minimă 45%), pâine;

Meniu 5: Cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar (pondere minimă 45%).

Meniu 6: Pulpă de porc la grătar (pondere minimă 45%) cu cartofi la cuptor, pâine;

Meniu 7: Paste bolognese;

Meniu 8: Pulpă de pui dezosată (pondere minimă 45%) la grătar și cartofi wedges, pâine;

Meniu 9: Paste carbonara (pondere maximă paste 85%);

Meniu 10: Crochete de peste (pondere minimă 45%) și cartofi natur, pâine;

Meniu 11: Chiftele (pondere minimă 45%) în sos de roșii și cartofi piure, pâine

Meniul se va alterna, o variantă neputând fi furnizată decât o singură dată pe săptămână. O variantă dintre cele enunțate trebuie utilizată cel puțin o dată într-un interval de 15 zile de furnizare.

• **Desert:**

Varianta 1: fruct (măr, banană sau mandarină) (minim 60 gr.)

Varianta 2: ștrudel cu umplutură de fructe (minim 60 gr.)

Varianta 3: clătită cu gem de fructe (minim 60 gr.)

Varianta 4: gogoasă simplă/cu gem, melc cu nucă (minim 60 gr.)

Varianta 5: eugenie, budincă, salam de biscuiți (minim 60 gr.)

Varianta 6: felie de chec, iaurt cu fructe (minim 60 gr.)

Desertul se va alterna între aceste variante, o variantă neputând fi furnizată decât o dată pe săptămână. Nu se va oferi desert în afara acestor variante și nu se va furniza meniul fără desert.

NOTĂ: există un număr de 4 copii cu alergii, pentru care vor fi livrate meniuri cu cerințe speciale.

TOTAL MENIURI CU CERINȚE SPECIALE LIVRATE: 4, din care:

- 1 copil Școala Bencecu de Sus (polen, praf, miere)
- 1 copil Școala Bencecu de Sus (miere, lactoză, mușegai, praf, mesteacăn)
- 1 copil Școala Pișchia (cacao)
- 1 copil Școala Pișchia (polen și contact cu unele plante)

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.

Pentru meniurile fără cerințe speciale:

NOTĂ: toate livrările sunt însoțite de **pâine/chiflă sau echivalent - minim 60 gr.**

Notă: este posibil ca numărul copiilor înscriși în unitățile de învățământ să fluctueze, de asemenea numărul de meniuri va comporta modificări în funcție de numărul de copii prezenți la cursuri. Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica

furnizorului, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

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.

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.

Ofertanții trebuie să precizeze defalcarea costurilor, per porție, pe următoarele categorii: materie primă/produse alimentare, precum și prepararea hranei.

Serviciile de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor, vor fi suportate de furnizor din cheltuielile directe/indirecte, având în vedere inclusiv faptul că implică o cotă diferită de TVA (autoritatea contractantă nu își asumă responsabilitatea plății transportului, rămâne prerogativa furnizorului să evidențieze în propria contabilitate acest cost cu respectarea normelor în materie fiscală).

Facturarea în sarcina autorității se va realiza cu TVA.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, 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.

Dupa analizarea ofertelor primite, Autoritatea Contractanta va întocmi procesul verbal privind evaluarea si atribuirea contractului in care se vor consemna aspecte formale si documentele prezentate de fiecare ofertant in parte;

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

Dupa comunicare în termen de 2 zile lucratoare se va încheia contractul de servicii cu operatorul economic desemnat castigator.

2. INFORMAȚII DE NATURĂ TEHNICĂ:

PERIOADA DE IMPLEMENTARE: de la data semnării contractului (estimat: 19.01.2026) pana la sfarsitul exercitiului bugetar 2026 (31.12.2026), în perioada desfășurării activității didactice.

Valoarea estimata: în limita unei valori de 16,50 lei/beneficiar/zi, TVA inclus.

NOTA: 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 a unei porții (16,5 lei inclusiv TVA). În acest sens, autoritatea își rezervă dreptul ca un procent de cel mult 5% din porții să fie cu cerințe speciale (alergii, mâncare de post, etc), contractul urmând a fi adaptat corespunzător, în limita aceluiaș buget alocat.

CONDIȚII SPECIFICE:

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

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de legislația națională și europeană incidentă. 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.

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:

- ziua producerii, pentru masa caldă;

Pentru ofertare:

se vor prezenta următoarele documente de eligibilitate:

- a) **Certificat Constatator** emis de O.N.R.C.;
- b) **Autorizație/certificat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, în vigoare;
- c) Ofertanții vor prezenta **o declarație pe proprie răspundere** că dețin capacitatea logistică și de personal necesară onorării permanente și în condiții optime a obiectului contractului și obligațiilor asumate. De asemenea, din declarație trebuie să rezulte asumarea de către ofertant a livrării mâncării necesare, chiar în condițiile intervenției unei situații care poate fi asimilată cazului fortuit (cum ar fi o defecțiune tehnică intervenită, sau lipsa temporară a unor angajați), sens în care ofertantul trebuie să își asume onorarea obligațiilor chiar și în condițiile de mai sus, indiferent că aceasta ar genera costuri mai mari decât beneficiile (spre exemplificare, comanda este onorată temporar, până la remedierea situației, de către un subcontractor asumat de către ofertant sau de către un terț susținător).
- d) **Dovada plății garanției de participare în cuantum de 7.000 lei.**

Nr. cont garanții: RO38TREZ6215006XXX000351 deschis la Trezoreria Timișoara, beneficiar Comuna Pișchia CIF 5481541

Amplasamente de livrare:

a) Localitatea PIȘCHIA:

- Nivel prescolar: 24 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;
- Nivel primar + gimnazial: 109 elevi

Total copii/elevi = 133

b) Localitatea MURANI:

- Nivel prescolar: 21 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;

Total copii = 21

c) Localitatea BENCECU DE SUS:

- Nivel prescolar: 21 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;
- Nivel primar + gimnazial: 89 elevi;

Total copii/elevi = 110

d) Localitatea BENCECU DE JOS:

Nivel prescolar: 22 precolari Grupa Mica/Mijlocie/Mare;

Total copii/elevi = 22

Mentionam faptul ca felurile de mâncare sunt identice pentru toate categoriile de vârstă de copii.

- **Total copii/elevi = 286** (numărul se poate modifica +/- prin transfer, peste vacanta de vara).
- **Necesarul estimat de meniuri = nr. elevi prezenți la cursuri (fizic sau online) x 165 zile de scoala în anul 2026.**

Se vor avea în vedere prevederile H.G. nr. 1.171 din 30 decembrie 2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 și anume:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi 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 permisi 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, ca, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite.

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.

Conditii de plata: operatorul economic desemnat castigator va prezenta lunar un raport cu privire la numarul si categoria de meniuri livrare catre beneficiarul final (unitatea de învățământ). Acest raport confirmat, însoțit de factură, precum și avizele și alte documente legale (după caz) ce atesta calitatea și conformitatea vor sta la baza decontării serviciilor de catering pentru unitățile de învățământ.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către autoritatea publică locală, la solicitarea furnizorului/prestatorului, pe baza documentelor de mai sus, întocmite și aprobate la sfârșitul fiecărei luni de către reprezentatul beneficiarului final (unitatea de învățământ).

Plata se va efectua prin virament bancar din Trezoreria statului, în termen de cel mult 5 zile lucratoare de la primirea sumelor aferente facturii, emisă după recepția lunară a produselor.

Alte informatii:

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită 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, atribuții de verificare și sesizare având preponderant cadrele școlare.

Operatorii economici interesati să depună ofertă pentru prezenta procedură, au posibilitatea de a o depune în original la sediul autorității contractante până cel târziu în data de 14.01.2026, ora 14.00.

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

09.01.2026

întocmit: Guran Nicolae-Lucian

