

ROMÂNIA
JUDEȚUL TIMIȘ
ORAȘUL SÂNNICOLAU MARE

Str. Republicii nr. 15
Sânnicolau Mare, 305600
www.sannicolau-mare.ro

tel. 0256/370366; 370340
fax 0256/370350; 370133
primaria@sannicolau-mare.ro



Biroul
Achiziții publice
achizitii@sannicolau-mare.ro

Nr. 1896 / 02.02.2026



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de Servicii de catering pentru preșcolarii și elevii
Școlii Gimnaziale Nestor Oprean Nr. 2 Sânnicolau Mare, jud. Timiș
în cadrul „**Programului Național Masă Sănătoasă**” (PNMS)

cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Cap. I AUTORITATE CONTRACTANTĂ

ORAȘUL SÂNNICOLAU MARE

Adresa: Str. Republicii nr. 15, Sânnicolau Mare, cod postal: 305600, jud. Timiș, România; cod fiscal: 4548554, telefon 0256370366, fax 0256370350, e-mail primaria@sannicolau-mare.ro, adresa internet (URL): www.sannicolau-mare.ro

Orașul Sânnicolau Mare (Primăria) îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Cap. II OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Încheierea unui contract de prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Nestor Oprean nr. 2 Sânnicolau Mare, jud. Timiș, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă pentru preșcolarii și elevii unității de învățământ menționate mai sus, în cadrul Programului național Masă sănătoasă, derulat pe perioada anului solar 2025-2026, adică până la data de 30.06.2026.

Cap. III CARACTERISTICI TEHNICE

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt cele conform **Anexei nr. 2 din HG 24/2024**:

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația privind atribuirea contractului de prestări servicii de catering și reprezintă ansamblul cerințelor în baza cărora se elaborează oferta tehnică și financiară de către fiecare ofertant în parte, conform cu necesitățile autorității contractante.

III.1. Obiectivele achiziției. Descriere generală

III.1.1. Obiectivul general

Obiectivul programului PNMS (Programul Național Masă Sănătoasă), constă în sprijinirea la educație al tuturor copiilor prin creerea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

III.2. Descrierea activității prestatorului de servicii

III.2.1. Activități generale

- Pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante;
- Porțiile de mâncare vor fi distribuite de către ofertant în fiecare sală de clasă, conform graficului comunicat de către unitatea de învățământ;
- Zilnic, de Luni până Vineri, cu excepția vacanțelor sau a altor zile declarate zile nelucrătoare se va servi o masă caldă beneficiarilor prezenți la cursurile didactice.
- Meniul zilnic este cel prezentat în Anexa 1 la caietul de sarcini.

III.2.2. Activități specifice. Sarcini ale prestatorului

- Se va furniza o masă caldă (1 fel de mâncare) preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în Anexa 2 la H.G. 24/2024;
- Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor cu cel mult 10 minute înainte de ora stabilită, deoarece unitatea de învățământ nu dispune de spații speciale de depozitare.
- Livrarea mesei calde se va face la locațiile indicate de către beneficiar:
 - Grădinița PN, strada Ionel Stamate nr. 3, ora 12:00, pentru 30 de porții
 - Școala Gimnazială Nestor Oprean nr. 2 Sânnicolau Mare, strada Mihai Viteazu nr. 9, ora 12:00, pentru 150 de porții;
 - Școala Gimnazială Nestor Oprean nr. 2 Sânnicolau Mare, strada Petru Maior nr. 3, orele 12:00, 13:00, 14:00, pentru 451 de porții;
- Porțiile preparate de către ofertant vor avea un gramaj maxim de 350 de grame și vor respecta următoarele cerințe privind gramajul:
 - 150 de grame carnea;
 - 200 grame garnitura, inclusiv salata, în funcție de meniu;

- Fiecare porție de mâncare va fi însoțită de un produs de panificație, chiflă cu un gramaj între 50 - 80 de grame.
- Porțiile de mâncare vor fi livrate în ambalaje de unică folosință ce se închid etanș, și vor fi însoțite de tacâmuri de unică folosință din plastic sau material biodegradabil cu șervețel.

Serviciile de mai sus nu sunt limitative, acestea putând fi completate în funcție de cerințele autorității contractante.

III.3. Managementul contractului

Organismele responsabile pentru managementul contractului sunt Autoritatea Contractantă, Unitatea de învățământ Școala Gimnazială Nestor Oprean nr. 2 și Prestatorul.

Autoritatea Contractantă

Orașul Sânnicolau Mare se va ocupa de achiziția serviciilor de catering, iar Unitatea de învățământ beneficiară, Școala Gimnazială Nestor Oprean nr. 2, va fi responsabilă pentru coordonarea activităților prevăzute în contract.

Prestatorul

Prestatorul se va ocupa de pregătirea, prepararea și livrarea în condiții igienico-sanitare adecvate a hranei care face obiectul prezentului contract de prestări servicii.

III.4. Cerințe specifice privind prestarea serviciilor de catering

Prestatorul trebuie să aibă resursele necesare pentru a-și îndeplini obligațiile la nivelul calitativ impus și în intervalul de timp stabilit:

- Să facă dovada deținerii (în proprietate, leasing sau închiriere) a minim 1 (un) mijloc de transport auto, pentru a se livra masa caldă în cele 3 locații precizate mai sus.

III.5. Personalul

Prestatorul trebuie să aibă resursele de personal necesare pentru a-și îndeplini obligațiile la nivelul calitativ și cantitativ impus, și în intervalul de timp stabilit:

- Să facă dovada că dispune de personal precum: bucătari (minim un bucătar), 2 persoane ajutor de bucătar.

III.6. Durata contractului

Durata de prestare a serviciilor de catering se întinde de la data semnării contractului până la finalul anului școlar 2025-2026, adică până la data de 30.06.2026, pe o perioadă de maxim 71 de zile lucrătoare.

III.7. Prețul contractului

Prețul va include toate cheltuielile necesare pentru execuția contractului, defalcăt după cum urmează: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei, cheltuieli de transport, cheltuielile cu ambalajul.

Prețul contractului este ferm și nu se ajustează.

Plățile se vor efectua în tranșe, de 2 ori pe lună sau lunar după confirmarea de către responsabilul din partea unității de învățământ a proceselor verbale de predare primire.

III.8. Conținutul ofertei tehnice și financiare

Oferta tehnică

Specificații tehnice – ofertanții vor urma specificațiile tehnice cuprinse în Anexa 3 din Hotărârea 24/11.01.2024, astfel:

1. Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 24/11.01.2024.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor cu cel mult 10 minute înainte de orele stabilite de beneficiar, deoarece unitatea de învățământ nu dispune de spațiul necesar depozitării hranei.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei, servicii de transport, costul ambalajului.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Unitatea 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.

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; unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, unitatea școlară 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 prestări servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi: ziua producerii pentru masa caldă;

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator/furnizor către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, după caz, cu mijloacele auto ale prestatorului.

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.

Prestatorul se obligă să livreze o probă gratuită la Școala Gimnazială Nestor Oprean nr. 2 Sânnicolau Mare, strada Petru Maior nr. 3, care va fi păstrată la frigider, pentru a putea fi supusă testării, dacă este cazul. Sarcina efectuării analizei de laborator a probei o are prestatorul la solicitarea responsabilului desemnat de către unitatea de învățământ.

7. Personalul

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

Conform prevederilor H.G. 24/2024 porțiile de mâncare distribuite de către prestator vor fi însoțite la livrare, de un document scris cu următoarele informații: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

Oferta financiară va fi prezentată la valoarea totală fără TVA, TVA-ul se va evidenția distinct. Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală a bugetului alocat pentru această achiziție, adică prețul unitar / porție nu trebuie să depășească suma de **14,86 lei, excl. TVA.**

Nerespectarea acestei condiții va conduce la declararea ofertei ca inacceptabilă. Oferta va fi însoțită de o anexă în care vor fi justificate toate cheltuielile legate de prestarea serviciului de catering.

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor depune în cadrul propunerii financiare o declarație în care să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/porție;
- b) prepararea hranei;

- c) transport.
- d) ambalaj.

Ofertantul trebuie să prezinte formularul de ofertă și anexa la formular indicat în Secțiunea Formulare.

Pretul total va fi evaluat conform criteriului de atribuire.

Pretul oferat trebuie să includă toate cheltuielile ce urmează a fi efectuate pentru finalizarea contractului de prestări servicii, în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.

Prețul va fi exprimat în lei, cu și fără TVA.

În cazul unei asociații de operatori economici – documentele ce reprezintă oferta financiară vor fi semnate de ambii membri ai asocierii.

Ofertantul va cripta în SEAP valoarea totală a Propunerii Financiare, în conformitate cu prevederile art. 60, alin (2) din HG 395/2016.

Documentele de fundamentare a valorii propunerii financiare vor fi semnate cu semnatura electronică extinsă, bazată pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii și vor fi depuse prin mijloace electronice, fiind încărcate într-o secțiune dedicată a portalului SEAP, iar conținutul acestora va fi vizibil comisiei de evaluare după decriptarea propunerii financiare.

Propunerea financiară va fi încărcată în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic numai de către operatorii economici înregistrați.

Propunerea Financiară totală trebuie să fie prezentată în Lei, prețul total oferat fiind exprimat cu maxim două zecimale. Toate documentele trebuie să fie prezentate în limba română.

Nota 1: Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică, respectiv să fie corelată cu elementele propunerii tehnice pentru a evita prestarea defectuoasă a serviciilor, să nu se afle în situația prevăzută la art. 210 din Lege sau să nu reprezinte o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea în domeniul achizițiilor publice.

Nota 2: În cazul unei oferte care are un pret aparent neobisnuit de scăzut în raport cu serviciile care constituie obiectul contractului de achiziție publică care urmează a fi atribuit, Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita Ofertantului care a depus o astfel de ofertă clarificări cu privire la pretul sau costul propus.

Nota 3: În situația în care comisia de evaluare constată că elemente de pret ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, utilizându-se ca referință în acest sens informații cum ar fi buletine statistice, sau cotații ale burselor de marfuri, alte date/surse comisia de evaluare va solicita Ofertantului care a depus oferta în cauza explicații cu privire la posibilitatea îndeplinirii contractului în condițiile de calitate impuse prin documentația de atribuire.

Nota 4: Explicațiile aduse de Ofertant vor fi însoțite de dovezi concludente privind elementele prevăzute la art. 210 alin. (2) din Lege, precum și, după caz, documente privind prețurile ce pot fi obținute de la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

Nota 5: In cazul in care Ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata inacceptabila.

Şef Serviciu Management Proiecte, Achizitii Publice
Cîmpan Gheorghe



Consilier Achiziții,
Ostrovați Lucian



Anexe:

- **Anexa 1 – Criteriul de atribuire**
- **Anexa 2 – Variantele orientative de meniu propuse de unitatea de învățământ**

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului de prestări servicii de catering aferent Programului „*Masă Sănătoasă*” este „cel mai bun raport calitate – preț”.

Criterii	Pondere
<p>1. Componenta financiară:</p> <p>Prețul</p> <p>Descriere: Reprezintă prețul oferit în cadrul procedurii</p> <p>Algoritm de calcul: Punctajul pentru criteriul de evaluare „Pretul ofertei” se acordă astfel:</p> <p>a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 60 puncte;</p> <p>b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a) punctajul se acordă astfel: Punctaj Pfn= Pret min/Pret n x 60; Pret n = Pretul pentru oferta n Pret min = prețul cel mai mic dintre ofertele admisibile Punctaj Pfn = punctajul pentru oferta n la acest factor de evaluare</p>	50%
<p>2. Componenta tehnică:</p> <p>Ponderea materiei prime în prețul total /porție</p> <p>Descriere: Autoritatea contractantă a ales acest factor de evaluare pentru a se asigura că hrana livrată îndeplinește cerințele de calitate prevăzute în HG 24/2024.</p> <p>Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim 40 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel: $P_{materie(n)} = P_{materie(min)} / P_{materie(max)} * 40$, unde: $P_{materie(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă; $P_{materie(min)}$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total /porție; $P_{materie(max)}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total /porție; Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total /porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă. Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculate utilizând informațiile cuprinse în ofertă.</p>	40%

<p>3. Componenta tehnică:</p> <p>Distanța de la locul de producție până la locul de consum</p> <p>Descriere: Autoritatea contractantă a ales acest factor de evaluare pentru a se reduce amprenta de carbon, conform prevederilor Ordinului 1946/09.08.2024 și pentru a se asigura că hrana ajunge în stare proaspătă la locul de consum.</p> <p>Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cea mai scurtă distanță se acordă punctajul maxim 10 puncte. Pentru celelalte distanțe oferite punctajul se calculează astfel: $P_{dist}(n) = \text{dist}(\min) / \text{dist oferită} * 10$, unde: $P_{dist}(n)$ – punctajul obținut distanța oferită de către oferta admisibilă; Dist min – cea mai scurtă distanță oferită; Distanța oferită – distanța oferită pentru care se calculează punctajul;</p>	<p>10%</p>
<p>Punctaj total = Punctaj componenta financiară (Pfn) + Punctaj componenta tehnică</p> <p>Punctajul maxim = 50 + 40 + 10 = 100 de puncte.</p> <p>Punctajul final al ofertei va fi stabilit prin calcularea sumei punctajelor aferente fiecărui factor de evaluare, calculate conform algoritmului de calcul prezentat anterior.</p> <p>Oferta cu punctajul final cel mai mare va fi considerată oferta câștigătoare.</p> <p>Punctaj maxim total: 100</p>	