

Comuna Merei

Cod de identificare fiscala: 3662541

Localitate: Merei; str. Unirii Sud, nr.1, Cod Postal: 127355; Tara Romania, jud. Buzău

Adresa de e-mail: office@primariamerei.ro

Nr. de telefon: 0238.509.159, Fax: 0238.509.159

Nr. 2874/21.03.2025

Aprobat
Primar
Ștefan CHIRCĂ



CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect:

Servicii de catering (pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru Școala Gimnaziala din Comuna Merei, în cadrul "Programului-pilot de acordare a unui supliment alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat"

Preambul

Prezentul Caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering — materie primă, pregătirea/prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii **Școlii Gimnaziala din Comuna Merei**, în cadrul "Programului Național Masă Sănătoasă", conform Hotărârii Guvernului nr.23/2025 privind aprobarea continuării Programului Național Masă Sănătoasă.

În anul 2025, începând cu data intrării în vigoare a hotărârii Guvernului, pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului școlar 2025, preșcolarilor și elevilor din unități de învățământ preuniversitar de stat, li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **Servicii de catering (pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru Școala Gimnaziala din Comuna Merei, în cadrul "Programului-pilot de acordare a unui supliment alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat", totalizând un număr maxim de 62.244 pachete alimentare, cu începere de la data de 11.04.2025 și până la data de 31.12.2025.**

Cod CPV:55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2).

II. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Documente necesare și obligatorii:

- **Formular nr. 4 - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal**
- **Formular nr. 5 — Contract de furnizare** - Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- **Formular nr. 7 - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini**
- **Formular nr. 8 — Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă**
- **Formular nr. 9 —Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele si alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului**
- **Formular nr. 10 - Declarație privind personalul și cadrelor de conducere pentru îndeplinirea contractului**
- **Formular nr. 14 — Propunerea financiară.**
 - Ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:
 - Materie primă (minim 40% din prețul oferat de beneficiar)
 - Prepararea hranei
 - Distribuție
- **Autorizația (DSV) sanitar veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering.** Unitatea de tip catering este definita in Ordinul nr. 107/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010.
- Ofertantul va prezenta **autorizație sanitar-veterinara pentru depozitul de frig pentru produse animale.**
- Ofertantul va prezenta **autorizație sanitar-veterinara pentru depozitul de frig pentru produse nonanimale.**
- **Pentru mijlocul de transport** al pachetelor alimentare se va prezenta **autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor** (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).
- **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, cercetării și tineretului nr.1225/5031/2003 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 — **nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului.**
- Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic în funcție de starea de starea de sănătate a acesteia și de recomandările medicilor.
- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - **se va prezenta contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare** (valabil la momentul prezentării).
- Se vor prezenta toate **echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare** prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe).
- Se va prezenta documentul prin care furnizorul **certifică că are implementat un sistem de management al siguranței alimentelor, ISO 22000/2019 pentru activitatea de catering** (valabil la momentul prezentării).
- Ofertanții vor prezenta **metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, conținutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de**

preparare a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.

Toate autorizațiile trebuie să fie în termen de valabilitate la data prezentării.

Neîndeplinirea cerințelor de mai sus, atrage automat excluderea din procedura.

Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Comunei MEREI, jud. BUZĂU, până la data de 07.04.2025, ora 10.00.

III. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul de atribuire - **Cel mai bun raport calitate-preț** acele oferte care alocă cel puțin **40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Factorii de evaluare sunt:

- a. Prețul ofertei - **20 puncte**
- b. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar - **80 puncte**

Algoritm de calcul: **Prețul ofertei**

Pentru **cel mai scăzut dintre prețuri** se acordă punctajul maxim alocat de **20 de puncte**.

Pentru **celelalte prețuri ofertate**, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț } n \times 20$$

Algoritm de calcul: **Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar**

Pentru **cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar** se acordă punctajul maxim alocat de **80 de puncte**.

Pentru **celelalte niveluri ale ponderii materiei prime**, punctajul Pmp(n) se calculează proporțional, astfel:

$$Pmp(n) = Mp(n) / Mp \text{ max} \times 80$$

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 40%, oferta va fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajele vor fi exprimate cu un număr de maxim 2 zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare. În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita re-ofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Caracteristici generale

Se vor furniza pachet alimentar, astfel:

- 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
- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g. - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- la acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități tip catering autorizate 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 legale aplicabile în materie.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot 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 și unitățile 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, 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.

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. Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 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. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandvisuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

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 aplicabile în materie.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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.

Ambalare, etichetare, marcare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului - de exemplu: sandvis cu șuncă și roșii, sandvis cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;

- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „*expiră la data de*”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.
- Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „*PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT*”;
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „*produs alimentar preambalat*”, trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- 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*”;
- pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Întocmit,
Consilier juridic,
Filip Mariana