

Comuna Merei
Cod de identificare fiscala: 3662541
Localitate: Merei; str. Unirii Sud, nr.1
Adresa de e-mail: office@primariamerei.ro
Nr. de telefon: 0238.509.159

Nr. 56/05.01.2025

Aprobat
Primar
Ștefan CHIRCĂ



CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect:
"Servicii de catering în vederea furnizării de Pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii Școlii
Gimnaziale din Comuna Merei, în anul 2026"

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 Gimnaziale din Comuna Merei, în cadrul "Programului național „Masă sănătoasă”, instituită prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/30 decembrie 2025.

În anul 2026, pe perioada desfășurării cursurilor școlare, 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 **16.50 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

1. **OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie *Servicii de catering (pregătirea, prepararea si livrarea pachetului alimentar pentru Scoala Gimnaziala din Comuna Merei, in cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”* **totalizând un număr maxim de 90.090 pachete alimentare (maxim 546 beneficiari/zilnic x 165 zile de scolarizare), cu începere de la data de 16.01.2026 și până la data de 31.12.2026.**

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

2. **CONDIȚII DE PARTICIPARE**

Documente necesare și obligatorii:

- **Formular nr. 1** - Acord de asociere, dacă este cazul
- **Formular nr. 2** - Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului, dacă este cazul
- **Formular nr. 3** - Acord de subcontractare, dacă este cazul
- **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 și 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:

1. Materie primă (minim 40% din prețul oferat de beneficiar)
2. Prepararea hranei
3. Distribuție

-Autorizația (DSV) sanitar veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Unitatea de tip catering este definita în 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 autorizat sanitar-veterinar** (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 acestora 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.

3. 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:

1. Prețul ofertei - **20 puncte**
2. 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 oferite**, 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.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

A. 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.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea

microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor. 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.

B. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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, 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

C. Grupe speciale de consumatori

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.

D. Termene de consum

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:

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.

E. 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.

F. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

G. 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. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor 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.

H. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

**Întocmit,
Consilier achiziții publice,
Filip Mariana**



Normele minime obligatorii care trebuie respectate**în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau 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 permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit 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, ca, 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.
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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.