

**APROBAT,
PRIMAR,
Tikosi László**

CAIET DE SARCINI

**pentru achiziția serviciilor de catering aferente pachetului de sprijin alimentar
pentru copiii vulnerabili din comuna Merești**

I. Informații generale

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele minime obligatorii pentru serviciile de pregătire, ambalare, transport și livrare a pachetului de sprijin alimentar prevăzut în proiectul „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate”, cod PIDS/586/PO4/339395 (SMIS 339395). Achiziția este finanțată din bugetul alocat Comunei Merești prin contractul de sprijin comunitar și este destinată unui număr de maximum 106 copii vulnerabili înscriși în sistemul public de învățământ.

Documentul face parte din documentația procedurii proprii de atribuire. Propunerea tehnică va răspunde punctual tuturor cerințelor de mai jos. Referirea la o anumită marcă, origine ori procedeu nu este intenționată; orice asemenea referire se consideră însoțită de „sau echivalent”.

II. Obiectul, CPV și cantități

Obiectul contractului îl reprezintă prestarea serviciilor de catering pentru asigurarea unui pachet de sprijin alimentar (masă caldă și/sau pachet alimentar, în funcție de organizarea comunicată de autoritatea contractantă) pentru maximum 106 copii vulnerabili. Cod CPV principal: 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli.

Indicator	Limită maximă
Beneficiari	106 copii
Porții pe zi	maximum 106, în funcție de prezență
Durata bugetată	maximum 18 luni de prestare, până la 31.12.2029
Zile estimate de prestare	maximum 360 zile
Cantitate totală estimată	maximum 38.160 porții
Preț unitar total	maximum 15,00 lei/porție, inclusiv TVA
Valoare totală	maximum 572.400,00 lei, inclusiv TVA

Numărul zilnic efectiv se comunică prestatorului de către persoana desemnată de autoritatea contractantă/unitatea de învățământ. Comanda zilnică va reflecta prezența beneficiarilor, iar plata se face numai pentru porțiile comandate, livrate, distribuite și recepționate. Autoritatea contractantă nu garantează atingerea cantității maxime.

III. Durata și locul prestării

Contractul produce efecte de la data semnării și se execută până la îndeplinirea obligațiilor sau până la 31.12.2029, oricare intervine prima, în limita a maximum 18 luni de prestare efectivă și a cantităților/valorilor maxime. Calendarul concret se stabilește prin ordinul de începere și comenzile periodice. Nu se vor factura zile sau porții care nu au fost comandate și recepționate.

Livrarea se efectuează la unitatea/unitățile de învățământ publice de pe raza Comunei Merești și la punctele de distribuire indicate în scris de achizitor, conform anexei de distribuție la contract. Adresele și intervalele orare se definitivează înainte de ordinul de începere, în funcție de organizarea școlară și de protocolul de colaborare.

IV. Cerințe pentru pachetul alimentar și meniu

- Pachetul zilnic va furniza o masă adecvată vârstei copilului, prin masă caldă, iar când condițiile de organizare o impun, prin pachet alimentar rece cu valoare nutritivă echivalentă.
- Ofertantul va prezenta un ciclu de minimum 20 de zile, cu denumirea preparatelor, ingredientele, gramajul porției, alergenii, valoarea energetică și datele nutriționale disponibile.
- Meniurile vor fi variate, echilibrate și adecvate vârstei; vor include surse de proteine, legume/fructe și produse cerealiere, limitând sarea, zahărul adăugat și preparatele prăjite.
- Se vor respecta Legea nr. 123/2008, normele de igienă aplicabile unităților pentru copii, normele naționale privind alimentația sănătoasă și actele normative în vigoare la data prestării, în măsura aplicabilității acestora.
- La solicitare, pe baza informațiilor și documentelor justificative transmise prin autoritatea contractantă, se vor asigura variante pentru alergii, intoleranțe ori regimuri medicale; lista nominală nu va fi transmisă operatorului decât în măsura strict necesară și cu respectarea GDPR.
- Nu se vor folosi materii prime expirate, alterate sau din surse fără documente de trasabilitate. Ingredientele și preparatele vor corespunde legislației privind siguranța alimentelor.

V. Preparare, ambalare și etichetare

Masa caldă se prepară în ziua livrării. Pachetul se ambalează individual în ambalaje adecvate contactului cu alimentele, rezistente și sigilate, care mențin calitatea până la consum. Pachetul alimentar rece va fi preparat/ambalat astfel încât să respecte lanțul frigorific și termenul de consum.

Eticheta sau documentul însoțitor va conține cel puțin denumirea preparatului, data și ora preparării/ambalării, gramajul, lista ingredientelor și alergenilor, condițiile de păstrare și operatorul responsabil. Dacă documentația de implementare cere mențiunea de finanțare, se va utiliza textul comunicat de achizitor.

Prestatorul va pune la dispoziție, la cerere, documente de proveniență, trasabilitate, fișe tehnice și declarații de conformitate ale produselor și ambalajelor. Personalul va respecta normele de igienă și va avea aptitudinea medicală și instruirea necesare activităților desfășurate.

VI. Transport și livrare

- Transportul se realizează cu mijloace adecvate și autorizate/înregistrate, după caz, pentru transportul produselor alimentare, curate și destinate acestui scop.
- Temperatura și condițiile de transport se mențin potrivit naturii preparatelor și cerințelor legale; se asigură protecția împotriva contaminării.
- Comanda zilnică și ora-limită de comunicare a numărului de porții se stabilesc la semnarea contractului. Prestatorul va confirma comanda și va livra până la ora fixată în grafic.
- Fiecare livrare va fi însoțită de aviz/document de predare cu numărul porțiilor, meniul, data, ora preparării și ora predării.
- Prestatorul va menține un plan de rezervă pentru defecțiuni ale vehiculelor, indisponibilitatea personalului sau alte incidente care pot afecta livrarea.

VII. Recepție, distribuție și decontare

Persoanele desemnate de școală și/sau achizitor verifică zilnic numărul, integritatea, temperatura și conformitatea porțiilor. Recepția se consemnează prin document semnat și centralizator. Porțiile neconforme, alterate, deteriorate, livrate cu întârziere ori în afara condițiilor de temperatură pot fi refuzate și nu se facturează. Prestatorul înlocuiește porțiile neconforme în termen de maximum 60 de minute de la notificare, dacă înlocuirea mai permite consumul în intervalul stabilit; în caz contrar, nu se percepe contravaloarea lor.

Distribuția către beneficiari se realizează de personalul desemnat potrivit protocolului UAT–școală. Unitatea de învățământ transmite evidențele de prezență și distribuție către UAT, fără a transmite prestatorului mai multe date personale decât cele necesare pentru comanda și livrarea porțiilor.

Plata se efectuează lunar, în termenul prevăzut în contract, pe baza facturii, situației centralizatoare, documentelor de livrare și recepției. Prețul unitar oferit este ferm; nu se poate depăși plafonul de 15,00 lei/porție cu TVA și valoarea totală de 572.400 lei cu TVA.

VIII. Siguranța alimentelor și obligații legale

Prestatorul va respecta, pe toată durata contractului, legislația națională și europeană privind igiena și siguranța alimentelor, inclusiv Regulamentele (CE) nr. 178/2002, nr. 852/2004, nr. 853/2004, nr. 2073/2005 și Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, în măsura aplicabilității, precum și dispozițiile sanitar-veterinare și de sănătate publică aplicabile. Se vor respecta cerințele de protecție a datelor personale și de evitare a dublei finanțări.

IX. Conținutul propunerii tehnice

- descrierea fluxului de aprovizionare, preparare, ambalare, transport și livrare;
- ciclul de minimum 20 de zile de meniuri, cu gramaje, ingrediente, alergeni și valori nutritive;
- documentele de înregistrare/autorizare aplicabile unității de preparare și mijloacelor de transport;
- informații privind personalul, instruirea în igiena alimentelor și aptitudinea pentru muncă;
- planul de control al temperaturii, trasabilității, igienei și gestionării reclamațiilor;
- măsuri de continuitate și înlocuire a porțiilor neconforme;
- declarația de asumare a cantităților, plafonului unitar și regulilor de protecție a datelor/dublă finanțare.

X. Criteriul de atribuire și evaluarea calitativă

Criteriul este cel mai bun raport calitate-preț, punctaj maxim 100. Factorii și metodele complete se regăsesc în fișa de date. Toate cerințele minime sunt obligatorii; punctarea unor caracteristici îmbunătățite nu înlătură obligația respectării lor pe durata contractului.

XI. Monitorizare și măsuri corective

Achizitorul și unitatea de învățământ pot verifica documentele de trasabilitate, condițiile de preparare și transport, numărul porțiilor și respectarea meniului oferit. Prestatorul remediază neconformitățile fără costuri suplimentare. Încălcările repetate ori grave pot determina aplicarea penalităților, refuzul recepției și/sau încetarea contractului, în condițiile clauzelor contractuale.

XII. Protecția datelor și prevenirea dublei finanțări

UAT și unitatea de învățământ verifică eligibilitatea beneficiarilor și evită acordarea concomitentă a aceluiași tip de sprijin alimentar din surse incompatibile. Prestatorul nu stabilește eligibilitatea copiilor și nu primește dosare sociale. Orice date personale comunicate pentru operarea zilnică a serviciului se limitează la strictul necesar, se protejează și se șterg/arhivează potrivit instrucțiunilor legale și contractuale.

Întocmit,

Compartimentul de achiziții publice
prin consultant **PUSKAS KATALIN**