



Cofinanțat de
Uniunea Europeană

PRIMĂRIA COMUNEI BUSTUCHIN
JUDEȚUL GORJ



FOND: Fondul Social European+

Program: Programul Incluziune și Demnitate Socială

Prioritate: P6, Servicii de suport pentru persoane vârstnice

Obiectiv specific: ESO4.11_Lărgirea accesului egal și în timp util la servicii de calitate, sustenabile și la prețuri accesibile, inclusiv servicii care promovează accesul la locuințe și îngrijire orientată către persoane, inclusiv asistență medicală

Apel de proiecte: Servicii de îngrijire la domiciliu pentru persoanele vârstnice — Regiuni mai puțin dezvoltate

Titlu proiect: Servicii sociale integrate de îngrijire la domiciliu pentru vârstnicii din comuna Bustuchin

Cod SMIS: 349079

Contract de finanțare nr.: 9694 din 23.04.2026

Nr.10746/28.09.2026

APROB,
PRIMAR
CIOCEA ION



CAIET DE SARCINI

Servicii de preparare și livrare a hranei la domiciliul beneficiarilor

CPV 5521100-9 – Servicii de livrare a mâncării la domiciliu

1. Date generale și contextul achiziției

Autoritatea contractantă: Comuna Bustuchin, județul Gorj.

Achiziția este realizată în cadrul proiectului „Servicii sociale integrate de îngrijire la domiciliu pentru vârstnicii din comuna Bustuchin”, cod SMIS 349079, finanțat prin Fondul Social European+, Programul Incluziune și Demnitate Socială, Prioritatea P6 – Servicii de suport pentru persoane vârstnice, în baza Contractului de finanțare nr. 9694/23.04.2026.

Serviciile de hrană sunt aferente activității A2.1 – Furnizarea serviciilor de îngrijire personală, alimentație, acompaniere și socializare și urmăresc sprijinirea beneficiarilor vârstnici vulnerabili prin asigurarea hranei și hidratării la domiciliu.

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele minime obligatorii privind serviciile. Orice referire la o cerință legală se înțelege ca referire la forma în vigoare la data prestării serviciului.

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului îl constituie prepararea, ambalarea, transportul și livrarea la domiciliul beneficiarilor desemnați de autoritatea contractantă a unui pachet alimentar format dintr-un fel principal de mâncare și apă plată.

Serviciul include toate operațiunile și costurile necesare executării complete: materii prime, preparare, ambalare, manipulare, transport, distribuție la domiciliu, documente de livrare și trasabilitate, precum și îndeplinirea obligațiilor legale privind siguranța alimentelor.

Nu se acceptă înlocuirea unilaterală a structurii pachetului alimentar sau facturarea separată a transportului, ambalajelor ori altor cheltuieli necesare livrării.

3. Cantitatea și modul de prestare

Cantitatea maximă estimată pe durata contractului este de 27.216 porții/pachete alimentare.

Grupul țintă al proiectului este de 108 persoane vârstnice vulnerabile, cu o organizare estimată de 36 beneficiari/an. Cantitatea efectiv comandată și livrată va depinde de beneficiarii activi și de necesarul comunicat de autoritatea contractantă.

Cantitatea de 27.216 porții reprezintă plafonul maxim al contractului și nu constituie o obligație a autorității contractante de a comanda integral această cantitate.

Durata maximă a contractului este de 36 de luni, calculată de la data stabilită pentru începerea prestării serviciilor, în condițiile contractului. Pe durata contractului, serviciile se prestează succesiv, în funcție de necesarul efectiv comunicat de autoritatea contractantă și de numărul beneficiarilor activi, în limita cantității maxime estimate de 27.216 porții și a valorii contractului.



Executarea serviciilor se va realiza în limitele și condițiile documentelor proiectului și ale sursei de finanțare aplicabile la momentul prestării. În cazul în care, pe parcursul executării, intervin modificări ale calendarului proiectului ori ale condițiilor de finanțare care influențează calendarul serviciilor, autoritatea contractantă va aplica măsurile permise de documentele de finanțare, de clauzele contractuale și de legislația achizițiilor publice, fără modificarea caracterului general al contractului.

Stabilirea unei durate maxime de 36 de luni și a unei cantități maxime estimate de 27.216 porții nu reprezintă o obligație a autorității contractante de a comanda integral cantitatea maximă estimată. Plata se efectuează exclusiv pentru serviciile efectiv comandate, prestate și recepționate, în limita valorii contractului.

Comenzile/cantitățile necesare vor fi comunicate prestatorului de persoana desemnată de autoritatea contractantă, potrivit mecanismului stabilit la începerea contractului. Lista beneficiarilor și adresele de livrare vor fi transmise numai în măsura necesară executării contractului.

4. Cerințe privind pachetul alimentar

- fiecare porție va cuprinde un fel principal de mâncare și apă plată, ambalate corespunzător pentru livrare individuală;
- hrana va fi preparată în ziua livrării, în condiții care să asigure siguranța alimentelor și menținerea caracteristicilor corespunzătoare până la predarea către beneficiar;
- materiile prime și ingredientele utilizate trebuie să fie conforme legislației aplicabile, să provină din surse legale și să fie în termen de valabilitate;
- meniurile vor fi variate pe parcursul executării contractului și vor fi comunicate/confirmate potrivit mecanismului stabilit cu autoritatea contractantă;
- prestatorul va furniza, la solicitare, informații privind ingredientele și substanțele sau produsele care provoacă alergii ori intoleranțe;
- apa plată va fi destinată consumului uman, ambalată individual și în termen de valabilitate.

La cererea scrisă și motivată a beneficiarului, pentru diabet, hipertensiune, disfagie, alergii, sau alte afecțiuni care necesită meniu personalizat, se asigură meniu adaptat, la același preț, autoritatea contractantă notificând prestatorul cu minim 3 zile lucrătoare înainte de data livrării.

Caietul de sarcini stabilește numai acele cerințe cantitative considerate necesare pentru definirea și comparabilitatea prestației. Nu se impun rețete fixe sau gramaje distincte pentru fiecare ingredient/componentă, în lipsa unei cerințe exprese rezultate din documentele proiectului ori dintr-o normă legală aplicabilă.

Pentru asigurarea comparabilității ofertelor și a unui nivel minim verificabil al prestației, ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un ciclu de meniu pentru minimum 5 zile de prestare. În cazul în care ofertantul asumă un ciclu mai lung în vederea obținerii punctajului aferent factorului de evaluare privind diversitatea/rotația meniurilor, ciclul oferat va fi prezentat integral.

Pentru fiecare zi din ciclul de meniu oferat, modelul va indica cel puțin: denumirea felului principal, componentele principale ale acestuia, gramajul net total al felului principal, ingredientele principale și alergenii, precum și tipul/cantitatea de apă plată oferită.

Felul principal va avea un gramaj net total de minimum 350 g/porție, fără ambalaj. Acest prag reprezintă cerința minimă a autorității contractante pentru felul principal și nu include apa plată. Gramajul minim stabilit pentru felul principal reprezintă exclusiv greutatea netă a preparatului alimentar, fără ambalaj. În situația în care, prin natura preparatului prevăzut în meniul zilei, acesta se servește în mod obișnuit cu pâine, pâinea va fi asigurată de prestator, însă greutatea acesteia nu se include în gramajul minim al felului principal și nu poate fi utilizată pentru atingerea acestuia. Pâinea nu constituie un element distinct al pachetului alimentar și nu se evidențiază ori facturează separat, fiind inclusă în prețul unitar al porției.

În cadrul ciclului de meniu oferat nu se va repeta identic același fel principal. Variațiile pur formale ale denumirii, fără modificarea reală a preparatului, nu sunt considerate meniuri distincte.

Ciclul de meniu prezentat va fi elaborat și/sau verificat din punct de vedere nutrițional de un medic cu pregătire/competență relevantă în nutriție ori de un dietetician care îndeplinește condițiile legale de exercitare a



profesiei. Verificarea va fi asumată prin semnătură și va identifica specialistul și calitatea profesională în care acesta a realizat verificarea.

Pe parcursul contractului, prestatorul va utiliza cicluri de meniu care respectă cel puțin cerințele tehnice și caracteristicile asumate prin ofertă. Modificarea preparatelor este permisă pentru asigurarea varietății și adaptarea la disponibilitatea sezonieră, cu păstrarea nivelului minim de calitate și a verificării nutriționale prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

5. Siguranța alimentelor și condițiile de preparare

Prestatorul va respecta pe întreaga durată a contractului legislația aplicabilă în domeniul igienei și siguranței alimentelor, inclusiv Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în măsura în care este aplicabil produselor utilizate, Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor și reglementările naționale sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

- unitatea/unitățile în care se prepară și se manipulează hrana trebuie să dețină, pe întreaga perioadă relevantă, documentele de autorizare/înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor impuse de legislația aplicabilă activităților efectiv desfășurate;
- prestatorul va aplica proceduri bazate pe principiile HACCP și bune practici de igienă, potrivit obligațiilor legale aplicabile;
- se va preveni contaminarea în toate etapele de preparare, ambalare, manipulare, transport și predare;
- prestatorul va asigura condițiile de temperatură adecvate produselor și va putea demonstra, la solicitarea autorității sau a organelor de control, modul de monitorizare a acestora;
- orice produs neconform, alterat, contaminat, cu ambalaj deteriorat ori care prezintă suspiciuni privind siguranța alimentară va fi retras/înlocuit fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă.

6. Personalul implicat

Personalul implicat în producerea, manipularea, ambalarea, transportul și distribuția alimentelor trebuie să îndeplinească cerințele legale aplicabile activității desfășurate.

- personalul pentru care legislația impune instruirea privind noțiunile fundamentale de igienă va deține documente valabile potrivit Ordinului nr. 2.209/4.469/2022 și metodologiei aprobate prin acesta;
- prestatorul va asigura personal suficient pentru continuitatea serviciului și pentru respectarea programului de livrare;
- personalul care intră în contact cu beneficiarii va avea o conduită respectuoasă, va proteja demnitatea beneficiarilor și va respecta confidențialitatea informațiilor cunoscute în executarea contractului.

7. Ambalare și informarea beneficiarilor

Ambalajele și materialele care intră în contact cu alimentele trebuie să fie adecvate destinației, curate, intacte și să nu constituie o sursă de contaminare. Biodegradabilitatea nu reprezintă cerință tehnică minimă; aceasta constituie o caracteristică suplimentară de mediu și se punctează numai dacă este oferită și demonstrată în condițiile art. 15 și ale Fișei de date.

- porțiile vor fi ambalate individual, astfel încât să permită transportul și predarea în condiții igienice și să reducă riscul de vărsare, contaminare sau deteriorare;
- informațiile privind ingredientele și alergenii vor fi disponibile beneficiarului/autorității contractante într-o formă clară, potrivit legislației aplicabile tipului de aliment furnizat;
- prestatorul va utiliza un sistem de identificare a livrărilor care să permită corelarea porției cu data preparării/livrării și documentele de trasabilitate, fără expunerea inutilă a datelor personale ale beneficiarului.

8. Transport și livrare la domiciliu

Livrarea la domiciliu reprezintă o componentă esențială a serviciului. Prestatorul răspunde pentru hrană până la predarea acesteia beneficiarului sau persoanei autorizate să o primească.



- mijloacele de transport și/sau containerele utilizate trebuie să respecte cerințele de igienă, curățare/dezinfecție, protecție împotriva contaminării și, după caz, de menținere și control al temperaturii;
- prestatorul va deține pentru mijloacele de transport documentele de autorizare/înregistrare cerute de legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, în funcție de activitatea desfășurată;
- rutele și organizarea logistică sunt responsabilitatea prestatorului și trebuie dimensionate astfel încât livrarea să se realizeze în condiții de siguranță și în intervalul convenit cu autoritatea contractantă;
- nu se impune o distanță maximă între unitatea de preparare și comuna Bustuchin; ofertantul trebuie însă să demonstreze prin propunerea tehnică faptul că soluția logistică propusă permite respectarea cerințelor de siguranță și livrare.

9. Comanda, predarea și recepția serviciilor

Autoritatea contractantă va desemna persoana/persoanele care comunică necesarul și verifică documentele de prestare. Prestatorul nu va modifica lista beneficiarilor din proprie inițiativă.

- pentru fiecare zi de prestare se va putea verifica cel puțin: data, numărul de porții comandate, numărul de porții livrate, eventualele nelivrări/refuzuri și incidentele constatate;
- predarea la domiciliu va fi evidențiată printr-un document/sistem de confirmare stabilit cu autoritatea contractantă, conceput astfel încât să nu genereze colectarea excesivă de date personale;
- neconformitățile constatate vor fi comunicate prestatorului; atunci când natura neconformității permite, porția va fi înlocuită cu promptitudine și fără costuri suplimentare;
- recepția cantitativă și calitativă a serviciilor va sta la baza acceptării la plată.
- prestatorul va întocmi evidențe zilnice ale livrărilor, din care să rezulte cel puțin data, numărul de porții comandate, numărul de porții livrate și eventualele neconformități/incidente. Confirmarea livrării la domiciliu se va realiza prin mecanismul stabilit de autoritatea contractantă, pe suport hârtie sau electronic, cu respectarea principiului minimizării datelor cu caracter personal. Centralizarea lunară a prestațiilor va sta la baza recepției și facturării.

10. Trasabilitate, control și documente justificative

Prestatorul va păstra și va pune la dispoziția autorității contractante, AM/OI și organismelor de audit/control, în limitele competențelor acestora, documentele relevante pentru executarea contractului și verificarea cheltuielilor.

- documente privind proveniența și trasabilitatea materiilor prime/produselor, în măsura prevăzută de legislația aplicabilă;
- documente privind autorizarea/înregistrarea activităților și mijloacelor utilizate, după caz;
- documente privind instruirea personalului, în măsura în care sunt solicitate de lege și relevante pentru contract;
- documentele de comandă, livrare, recepție, facturare și situațiile centralizatoare aferente serviciilor prestate;
- orice alte documente justificative necesare verificării îndeplinirii obligațiilor contractuale și a eligibilității cheltuielilor.

Prestatorul va permite verificările prevăzute de contractul de finanțare și va asigura accesul la informațiile și documentele privind contractul, în condițiile legii.

11. Protecția datelor și confidențialitatea

În executarea contractului, prestatorul poate primi date privind beneficiarii exclusiv în scopul livrării serviciului. Aceste date nu pot fi utilizate în alte scopuri, comunicate neautorizat sau păstrate peste perioada justificată de executarea și verificarea contractului.

Listele cu beneficiari și adresele acestora vor fi tratate ca informații confidențiale. Detalierea rolurilor și obligațiilor privind protecția datelor se va realiza în contract, în funcție de fluxul efectiv de date.



12. Continuitatea serviciului și gestionarea incidentelor

- prestatorul trebuie să organizeze resursele astfel încât absența unui angajat, indisponibilitatea unui vehicul sau alte situații previzibile să nu conducă, în mod obișnuit, la întreruperea serviciului;
- incidentele care pot afecta siguranța alimentelor, livrarea sau beneficiarii vor fi comunicate fără întârziere persoanei desemnate de autoritatea contractantă;
- în cazul unei suspiciuni privind siguranța alimentelor, prestatorul va aplica măsurile legale de retragere/gestionare și va coopera cu autoritatea contractantă și autoritățile competente.

13. Cerințe privind propunerea tehnică

Propunerea tehnică trebuie să demonstreze concret modul de îndeplinire a cerințelor prezentului caiet de sarcini. Simpla mențiune „se respectă caietul de sarcini” nu este suficientă.

- descrierea fluxului de preparare, ambalare, transport și livrare la domiciliu;
- ciclul de meniu oferat, de minimum 5 zile de prestare, prezentat integral pentru numărul de zile asumat în vederea aplicării factorilor de evaluare, cu indicarea pentru fiecare zi a felului principal, componentelor principale, gramajului net total, ingredientelor principale și alergenilor, precum și a tipului/cantității de apă plată;
- descrierea sistemului de asigurare a siguranței alimentelor și a trasabilității;
- descrierea soluției logistice: mijloace de transport, containere/echipamente utilizate și modul de menținere a condițiilor necesare pe durata transportului;
- organizarea personalului implicat în executarea contractului și asigurarea continuității serviciului;
- modele/descrierea documentelor propuse pentru comandă, livrare și confirmarea recepției;
- copii/documente justificative privind autorizările/înregistrările obligatorii pentru activitățile efectiv desfășurate, în forma și la momentul solicitate prin documentația de atribuire.

Cerințele de calificare și documentele administrative de participare vor fi stabilite în Fișa de date/Instrucțiunile pentru ofertanți, pentru a evita amestecarea cerințelor tehnice cu cele de calificare.

Cerințele privind ciclul de meniu de minimum 5 zile, gramajul minim, informațiile privind ingredientele/alergenii și verificarea nutrițională sunt cerințe tehnice minime. Neîndeplinirea lor conduce la neconformitatea propunerii tehnice, în condițiile documentației de atribuire.

Ciclul de meniu depus în ofertă are rolul de a demonstra conformitatea tehnică și constituie reper contractual. Ciclul minim de 5 zile reprezintă cerință tehnică minimă și nu primește punctaj; orice extindere a ciclului pentru care se acordă punctaj potrivit Fișei de date, precum și orice altă caracteristică suplimentară punctată, devin obligații contractuale pe întreaga durată a contractului.

14. Propunerea financiară și facturarea

Oferta financiară va indica prețul unitar fără TVA pentru o porție/pachet complet și valoarea totală oferată fără TVA pentru cantitatea maximă estimată de 27.216 porții, TVA fiind evidențiat distinct potrivit regimului fiscal aplicabil.

Prețul unitar oferat va include toate costurile necesare prestării complete a serviciului, inclusiv materiile prime, apa plată, prepararea, ambalarea, transportul și livrarea la domiciliu. Atunci când pâinea este asigurată potrivit cerințelor prezentului caiet de sarcini, aceasta este inclusă în prețul unitar al porției, fără evidențiere sau facturare distinctă.

Facturarea se va realiza pentru cantitățile efectiv prestate, recepționate și confirmate, în limita valorii contractului. Mecanismul privind caracterul ferm/ajustabil al prețului pe durata celor 36 de luni va fi stabilit expres în documentația de atribuire și contract, cu respectarea legislației achizițiilor publice.

15. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire este „cel mai bun raport calitate-preț”. Punctajul maxim total este de 100 puncte, structurat astfel: prețul total oferat – 40 puncte; diversitatea/rotația meniurilor – 30 puncte; utilizarea ambalajelor biodegradabile – 10 puncte; diversitatea surselor principale de proteină din ciclul de meniu oferat – 20 puncte.



Factorii se aplică numai ofertelor admisibile, conform metodologiei detaliate din Fișa de date/Instrucțiunile pentru ofertanți.

Factorul 1 – Prețul total oferat (40 puncte). Pentru oferta admisibilă cu cel mai scăzut preț total fără TVA se acordă 40 puncte. Pentru celelalte oferte admisibile: $P_{preț} = (\text{Preț minim} / \text{Preț oferat}) \times 40$. Prețurile se compară fără TVA, pentru aceeași cantitate maximă estimată de 27.216 porții.

Factorul 2 – Diversitatea/rotația meniurilor (30 puncte). Ciclu minim obligatoriu este de 5 zile și nu primește punctaj. Se acordă: 0 puncte pentru un ciclu de 5 zile; 10 puncte pentru un ciclu de 6–10 zile; 20 puncte pentru un ciclu de 11–15 zile; 30 puncte pentru un ciclu de minimum 16 zile. Fiecare zi punctată trebuie să conțină un fel principal distinct; modificările pur formale de denumire nu sunt considerate meniuri distincte. Ciclu oferat pentru care s-a acordat punctaj devine obligație contractuală.

Factorul 3 – Utilizarea ambalajelor biodegradabile (10 puncte). Se acordă 10 puncte dacă ofertantul își asumă utilizarea, pe întreaga perioadă de executare, a ambalajelor de unică folosință biodegradabile pentru porționarea și livrarea felului principal și demonstrează caracteristica prin fișa tehnică a produsului emisă de producător, certificat, raport de încercare sau alt document tehnic echivalent și adecvat. În lipsa asumării ori a unei dovezi tehnice verificabile se acordă 0 puncte, fără ca aceasta să determine neconformitatea ofertei dacă sunt respectate cerințele tehnice minime de ambalare și siguranță alimentară.

Factorul 4 – Diversitatea surselor principale de proteină (20 puncte). Categoriile luate în calcul sunt: (1) carne de pasăre; (2) pește; (3) carne de porc; (4) carne de vită/mânzat; (5) ouă și/sau produse lactate utilizate ca sursă proteică principală; (6) leguminoase boabe și/sau alte surse vegetale proteice utilizate ca sursă principală. Pentru fiecare preparat se ia în calcul o singură categorie, cea predominantă. Se acordă: 0 puncte pentru maximum 2 categorii; 5 puncte pentru 3 categorii; 10 puncte pentru 4 categorii; 20 puncte pentru minimum 5 categorii distincte. Categoriile pentru care s-a acordat punctaj trebuie să se regăsească efectiv în ciclul de meniu oferat și să fie menținute pe durata executării, în condițiile Fișei de date.

Punctajul total se calculează astfel: $P_{total} = P_{preț} + P_{menu} + P_{ambalaje} + P_{proteine}$. Oferta admisibilă cu punctajul total cel mai mare este clasată pe primul loc. Metodologia completă de evaluare, inclusiv regulile de departajare, este cea prevăzută în Fișa de date/Instrucțiunile pentru ofertanți.

16. Cerințe de mediu și sociale în executarea contractului

Prestatorul va respecta obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă pe întreaga perioadă de executare.

- organizarea livrărilor va urmări evitarea deplasărilor inutile, fără a afecta siguranța alimentelor și respectarea programului;
- ambalajele vor respecta legislația aplicabilă materialelor destinate contactului cu alimentele și gestionării deșeurilor;
- prestarea serviciului va respecta demnitatea, autonomia și vulnerabilitatea beneficiarilor vârstnici, fără discriminare și fără condiționări suplimentare față de serviciul contractat.

Aceste cerințe sunt condiții de executare și nu vor fi punctate prin simpla lor respectare. Factorii calitativi utilizați în Fișa de date vor viza numai avantaje suplimentare față de cerințele minime, vor fi obiectivi, măsurabili, legați de obiectul contractului și verificabili pe durata executării.

17. Neconformități

Sunt considerate neconformități, fără ca enumerarea să fie limitativă: nelivrarea unei porții comandate, livrarea la altă adresă decât cea comunicată, deteriorarea ambalajului, lipsa apei plate, neconcordanța evidentă față de meniul comunicat, nerespectarea cerințelor de siguranță alimentară ori imposibilitatea justificării trasabilității atunci când aceasta este solicitată; lipsa pâinii atunci când, potrivit meniului comunicat/aprobat, preparatul se servește în mod obișnuit cu pâine.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană

PRIMĂRIA COMUNEI BUSTUCHIN
JUDEȚUL GORJ



Regimul remedierilor, penalităților, cazurilor de reziliere și al răspunderii contractuale va fi stabilit în modelul de contract. Aplicarea sancțiunilor nu înlătură obligația prestatorului de a remedia neconformitatea atunci când remediarea este posibilă și utilă beneficiarului.

18. Dispoziții finale

Ofertantul este responsabil pentru dimensionarea resurselor necesare executării serviciului în condițiile prezentului caiet de sarcini. Toate cerințele sunt cerințe minime, cu excepția situațiilor în care documentația de atribuire precizează în mod expres că un element reprezintă factor de evaluare.

În cazul unei neconcordanțe între prezentul caiet de sarcini și o dispoziție legală imperativă aplicabilă la data prestării, se aplică dispoziția legală, iar părțile vor proceda la clarificarea/actualizarea documentelor contractuale în limitele permise de legislația achizițiilor publice.

ÎNTOCMIT,
Consilier achizitii publice
Balacescu Maria Lavinia