

Aprobat
Primar
Nicolae Liviu DASCĂLU



CAIET DE SARCINI

**pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică
de servicii de catering pentru "SERVICIUL SOCIAL DE
ACORDARE A HRANEI PENTRU PERSOANE VARSTNICE
(MASA PE ROTI)"**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura proprie de achiziție (anexa 2 din Legea nr 98/2016) și constituie ansamblul cerințelor pe baza căruia ofertantul participant își va elabora oferta sa, în vederea încheierii contractului de achiziție având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (doar masa de amiază-prânzul), la domiciliul beneficiarilor de servicii sociale din cadrul "SERVICIUL SOCIAL DE ACORDARE A HRANEI PENTRU PERSOANE VARSTNICE (MASA PE ROTI)"

Cerintele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii catering.

OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE SRVICII

Prestarea serviciilor de catering pentru "SERVICIUL SOCIAL DE ACORDARE A HRANEI PENTRU PERSOANE VARSTNICE (MASA PE ROTI)".

COD CPV 55520000-1 „Servicii de catering”,
Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice:

CADRUL LEGAL

- Legea 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice.
- **Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică / acordului-cadru din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice.
- HG nr 426/2020 privind aprobarea standardelor de cost pentru serviciile sociale .

ATRIBUIREA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție publică se va atribui cu respectarea Normelor privind procedura proprie. **Se va proceda la încheierea contractului la momentul obținerii avizului de licențiere provizorie a "SERVICIUL SOCIAL DE ACORDARE A HRANEI PENTRU PERSOANE VARSTNICE (MASA PE ROTI)".**

Procedura proprie se aplică având în vedere faptul că serviciile achiziționate sunt cuprinse în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art. 68 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016, iar contractul de achiziție are o valoare estimată fără TVA mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 a min. (1) lit. d) și mai mare decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (5) din Legea nr. 98/2016. Procedura proprie se va desfășura conform Normelor privind procedura proprie aprobate prin HCL nr. 29/05.03.2025.

BUGETUL ALOCAT

Prețul maxim al contractului este de 306.480 lei fără TVA. Oferta va fi exprimată în lei fără TVA și se compune din prețul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maximă a contractului, respectiv 27 portii x 504 zile xlei.

PRESTATORUL

Prestatorul serviciilor trebuie să fie autorizat pentru comercializare produse alimentare conform legislației în vigoare.

CONDIȚII DE DESFĂȘURARE

Serviciile de catering vor cuprinde:

- a) Meniul va fi alternativ, se vor livra minim 10 variante de meniu săptămânal pentru punctaj maxim (10%) și va cuprinde:
- Pâine(2-3 felii sau o chiflă)
 - 2 feluri de mâncare: felul 1 (supe, ciorbe, borsuri, etc) și felul 2 (friptură, gratar, mancaruri scazute cu sau fara carne, etc/garnitura/salate).

Variante orientative:

MENIU CATERING - PRÂNȚ - SAPTAMANA 1

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Supa de pui cu taitei 300 ml	Ciorba de cartofi 300 ml	Ciorba de vacuta 300 ml	Ciorbița de perisoare 300 ml	Ciorba de burta 300 ml
Parjoale moldovenesti cu piure 200 gr	Paste Bolognese 200 gr	Gujoane de pui cu cartofi aromati 250 gr	Tochitura ardeleneasca cu mamaliguta 250 gr	Pilaf de orez cu pui 250 gr

MENIU CATERING - PRÂNȚ - SAPTAMANA 2

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Ciorba de fasole 300 ml	Supa de pui cu taitei 300 ml	Ciorbita taraneasca de legume 300 ml	Supa cu galusti 300ml	Ciorba radauteana de purcel 300 ml
Ciulama cu pui 200 gr	Paste Bolognese 200 gr	Varza calita cu carne 200 gr	Pui shanghai cu orez 250 gr	Pulpe de pui la cuptor cu piure 120 gr/150 gr

MENIU CATERING - PRÂNȚ - SAPTAMANA 3

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
-------------	--------------	-----------------	------------	---------------

Supa de pui cu tăieței de casa 300 ml	Ciorba de curcan 300 ml	Supa crema de legume 300 ml	Ciorbita de perișoare 300 ml	Ciorba de legume cu zdrențe de ou 300 ml
Porc cu legume 250 gr	Musaca de cartofi cu carne 200 gr	Cotlet de porc împănat cu cartofi aromati 250 gr	Varza calita cu mamaliguta 300 gr	Ardei umplut 250 gr

MENIU CATERING - PRÂNZ - SAPTAMANA 4

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Supa crema 300 ml	Ciorba de legume 300 ml	Ciorba de perisoare 300 ml	Ciorbita de legume 300 ml	Ciorbita de aripioare 300 ml
Sarmale cu mamaliguta si smantana 200 gr	Musaca cu carne 200 gr	Ostropel de pui cu mamaliguta 180 gr/150 gr	Mamaliguta cu branza si smantana 250 gr	Pulpe de pui dezodate cu cartofi la cuptor 250 gr

Meniu orientativ diabetici

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
400 ml supă de zarzavat (100 g rădăcinoase + 50 g zarzavaturi) + 40 g pâine integrală	supă de curcan cu tăieței (50 g carne curcan, 100 g zarzavaturi, 50 g tăieței)	supă cremă de ciuperci - 300 ml (200 g legume) + pâine integrală 20 g	supă de pui cu galuste (50 g carne pui, 100 g zarzavaturi, 50 g galuste)	Ciorba de legume 300 ml + pâine integrală
50 g piept de pui la grătar + 100 g orez integral fiert, 150 g legume la grătar (vinete, dovlecei, ciuperci, ardei)	piept de curcan la cuptor 150 g + cartof copt 100 g + salată de varză 200 g	orez integral fiert 150 g + legume la grătar 200 g	mâncare de mazăre 150 g + mușchi de porc - 150 g, pâine integrală - 20 g, salată de varză cu mărar și ardei copti - 300 g	Pulpe de pui dezodate cu cartofi la cuptor 250 gr

Variantele de meniu saptamanal vor fi avizate de un medic specialist (nutritionist).

Serviciile de catering pentru grupul țință, vor fi pregătite și preparate de către ofertant cu respectarea principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Se vor respecta prevederile HG nr 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoane lor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice.

Ofertele care se vor situa sub pretul stabilit in HG 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala, vor fi declarate neconforme.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea prânzului pentru persoanele vârstnice beneficiare de servicii in cadrul SPAS, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIULUI DE CATERING

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi, 5 zile/săptămână, de luni până vineri, la sediul autoritatii contractante.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, până la locația indicată de autoritatea contractantă, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit legislatiei in vigoare.

Hrana se va livra în caserole biodegradabile. Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Astfel, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate încât să se minimizeze riscul contaminării.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparate, transport, depozitare, prezentare și servire. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

RECEPȚIA

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. Procesul verbal de recepție va cuprinde numarul de pachete alimentare livrate. Prestatorul va prezenta la livrare procesul-verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de

sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau primarul vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

FACTURAREA SERVICIILOR

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de către beneficiar. Factura va fi însoțită de documentele de recepție cantitativă și calitativă întocmite și aprobate de beneficiar. La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

PREȚURILE

Prețurile vor fi exprimate în lei și vor cuprinde și costul de transport la locațiile descrise în prezentul caiet de sarcini.

Intocmit,
Negescu Maria



Andreea Gălbota

