Direcția de Asistență Socială a Municipiului Piatra Neamț
Serviciul Protecția și Promovarea Drepturilor Copilului
Nr. ...7013...../.....29.03..... 2024

APROBAT,
Director executiv,
Ana Berea

VIZAT,
SERVICIUL BUGET, CONTABILITATE, IT
Rovana Iftimia

CAIET DE SARCINI

Având ca obiect încheierea unui contract de servicii de catering, pentru DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ A MUNICIPIULUI PIATRA NEAMȚ

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant oferta tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificațiile tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru ceritificarea conformității cu standarde relevante sau alte asemenea.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuie menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

1. **AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**
   Direcția de Asistență Socială a Municipiului Piatra Neamț, Piatra Neamț, str. Stefan cel Mare, nr.5.
2. **OBIECTUL CONTRACTULUI**
   a) **Obiectul contractului** îl reprezintă – **Servicii de catering**

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copii, beneficiari ai Centrului de Sprijin și Asistență Specializată pentru Copii, str. Gavril Galinescu, nr. 11 și Centrul de zi pentru preșcolari Castani, str. Castani nr.7.

b) Cod CPV – 55520000–1 - *(Servicii de catering)*

c) Durata contractului: contractul se va derula în perioada **01.05÷31.12.2024**, cu posibilitatea prelungirii cu încă 4 luni, conform art. 165 din HG 395/2016.

d) Valoare estimată a contractului: 204.867,36 lei fără TVA, conform anexei. **Prețul pe porție este 20,18** lei fără TVA. O porție este constituită conform cerințelor de la pct. 4.

Autoritatea contractantă are posibilitatea de a nu utiliza în totalitate cantitățile de hrană prevăzute în contract, fără ca prestatorul să poată pretinde plata de daune-interese sau orice alte despăgubiri/penalități.

3. **CADRUL LEGISLATIV**

- **Ordinul nr. 1456 din 25.10.2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.
- **Legea nr. 123/2008** penru o alimentație sănătoasă în unitățile de învițământ preuniversitare.

• **Ordinul nr. 1563 din 12.09.2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

• **Legea 272/2004** privind protecţia şi promovarea drepturilor copilului, modificată şi completată cu Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială.

4. CERINȚE PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare (necesarul zilnic de calorii este stabilit prin Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi) şi cu respectarea nivelului alocaţiei de hrană stabilit Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială, , respectiv:

- Lapte şi produse din lapte: 4 porţii/zi de câte 150-250 ml
- Produse de origine animală: 3 porţii/zi de câte 100 gr.
- Fructe şi legume: 4-6 porţii/zi de câte 150 gr.
- Pâine/făinoase: 4 porţii/zi de câte 50-70 gr.
- Grăsimi (unt, margarină, smântână, cu excepţia grăsimilor de origine animală): 1 linguriță/zi.

Într-o raţie echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine de calitatea I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte 25 – 30% din valoarea caloric global din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elemental esenţial energetic din raţie, acoperind 55 – 60% din valoarea global. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât şi de cca. 2500ml apă/zi, majoritatea provenind din alimente.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii conform nevoilor organismului.

Mâncărurile nu trebuie să fie grase, prăjite, sosurile să nu conţină multă făină sau alte adaosuri de

îngroşare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

A. Lotul nr.1 – Centrul de zi pentru preşcolari Castani

Pregatirea, prepararea şi livrarea ***porţiei zilnice de hrană (micul dejun, 2 gustări, prânz)*** în sistem de catering pentru beneficiarii Centrului de zi pentru pre;colari Castani.

La întocmirea meniurilor zilnice se vor ţine cont de cantităţile ideale de alimente din dieta copilului de 3-6 ani, după cum urmează:

i. **Micul dejun – se va servi la ora 9,00** respectând principiul asocierii corecte a alimentelor din aceaşi grupă la felurile de mâncare servite (de ex. la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine şi gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate, dar se poate folosi lapte cu pâine si gem sau cu biscuiţi).

ii. **Gustarea de la ora 11,00** va consta în alimente uşor de digerat: un fruct, biscuiţi cu cereale, iaurt cu seminţe etc

iii. **Masa de prânz - se va servi la ora 13,00-** va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare + pâine.

Felul 1 : supă, ciorbă, supă cremă, gustări calde, mămăligă cu brânză și smântână.

Felul 2 : grătar, friptură, pește la grătar, gulașuri, tocănițe, mâncăruri de legume etc. + garnitură (legume la grătar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri etc) și/sau salată.

iv. **Apă plată îmbuteliată în recipienți de 5 L,** cantitatea se va comanda în funcție de numărul de copii, 1L de apă plată/copil, estimând 20L/zi, respectiv 4 bidoane/zi.

v. **Gustarea de la ora 15,30** constă în suc de fructe natural, un pahr cu lapte/iaurt, un fruct, o tartină sau o prajitură de casă.

Porțiile create trebuie să acopere 75-80% din totalul porției alimentare zilnice pentru grupa de vârstă 3-6 ani. Aportul zilnic de calorii pentru această grupă de vârstă este de minim 1300 kcal și maxim 1800 kcal.

B. Lotul nr. 2 – Centrul de Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii

Pregatirea, prepararea şi livrarea ***porției zilnice de hrană (masă de prânz)*** în sistem de catering pentru beneficiarii Centrului de Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii.

La întocmirea meniurilor zilnice se vor ține cont de cantitățile ideale de alimente din dieta copilului de 7 -18 ani, după cum urmează:

Masa de prânzul se va servi ora 13,00 și va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare, pâine, desert și apă.

Felul 1:supe, ciorbe, borșuri, supe creme, gustări calde, mămăligă cu brânză și smântână;

Felul 2: grătar, fripturi, pește la grătar, gulașuri, tocănițe, mâncăruri de legume etc + garnituri și/sau salate (legume la grătar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri etc)

Felul 3 : produse de patiserie sau prăjituri de casă preparte în laboratorul sau bucătăria ofertantului.

Porțiile create trebuie să acopere 60% din totalul porției alimentare zilnice pentru grupa de vârstă 7-18 ani. Aportul zilnic de calorii pentru această grupă de vârstă este de 2400 kcal.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioră.
3. Sarea utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau alți aditivi.
4. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă în apă.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mîncare servite.
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
7. Nu se permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă să fie servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, a ouălelor fierte (nesecșionate după fierbere).
9. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
10. La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personalul desemnat de acesta, împreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac). Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

5. CERINȚE PRIVIND PROPUNEREA TEHNICĂ

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor și va cuprinde următoarele:

a) Variante de meniu pentru 10 zile, conform cerințelor de la punctul 4.
b) Se vor prezenta câte 2 feluri de meniu pentru 10 zile.
c) Se va prezenta câte o variantă de meniu tradițional pentru sărbătorile religioase.
d) Autorizațiile sanitar veterinare/ documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la deschiderea ofertelor pentru operatorul economic și mijloacele de transport.
e) Prezentarea general a punctului de lucru și a tehnologiei de producției, însoțită de imagini exemplificative. Descrierea dotărilor (cuptoare, frigidere profesionale, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor)
f) Prezentarea personalului angajat cu depunerea a minim 2 contracte de muncă pentru personal calificat (bucătar/cofetar patiser) și a certificatelor de calificarea a acestora.
g) Copiile carnetelor de sănătate vizate la zi pentru personalul care prepară și livrează mâncarea.
h) Se va prezenta în copie contractual de prestare a serviciilor de igienizare a mijloacelor de transport folosite pentru livrarea hranei.

6. ASPECTE DE MANAGEMENT ALE CONTRACTULUI

6.1. Comanda, recepția si decontarea serviciilor în cadrul contractului

Meniurile se vor pregăti de luni până vineri, exceptând sărbătorile legale în vigoare și perioada vacanțelor, care vor fi communicate prestatorului în prealabil cu 5 zile înainte.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform meniului prezentat.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate, livrate și servite ca masă de prânz la Centrul de Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii se va face zilnic până la ora 08.30.

Comanda pentru numărul de porții ce vor fi preparate, livrate și servite la Centrul de zi pentru preșcolari Castani se va face zilnic până la ora 8.30.

Comanda se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă. Predarea meniurilor se va face sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru.

Responsabilii de contract desemnati de autoritatea contractantă au obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză, cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

Decontarea serviciilor prestate se va face lunar pe baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de către reprentanții autorității contractante (avize, procese verbale).

Plata facturilor se va face în 30 de zile de la data înregistrării facturii la autoritatea contractantă.

6.2. Resurse tehnice

Se va prezenta periodic (trimestrial) contractual de de prestare a serviciilor de igienizare a mijloacelor de transport folosite pentru livrarea hranei.

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către centre va fi de 12 de ore.

- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului

uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

- Toate alimentele şi ingredientele folosite la pregătirea şi prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire

La data semnării contractului, prestatorul câştigător va prezenta obigatoriu reţetarele care urmează a fi folosite în desfăşurarea serviciilor, semnate de un medic specialist în nutriţie.

6.3. Resurse umane

Desemnarea unei persoane care va soluționa în scris orice problemă apărută după încheierea contractului și care nu a fost previzionată la momentul întocmirii caietului de sarcini.

6.4. Riscuri în derularea contractului:

a) Nerespectarea termenelor de prestare a serviciului.

Măsuri de gestionare: monitorizarea, supravegherea permanentă a prestării serviciului, colaborarea între părți și avertizarea asupra nerespectării programului și apariției întârzierilor. În situația nerespectării de către personalul prestatorului a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar - veterinare, acesta va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

b) Calitatea serviciilor prestate este necorespunzătoare și/sau prestarea nu se derulează în acord cu clauzele contractuale.

7. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Aspectele din cadrul acestui capitol conțin cerințele caietului de sarcini referitoare la modul de întocmire și prezentare a propunerii tehnice și a celei financiare în faza de aplicare a procedurii pentru încheierea contractului

7.1. Modul de întocmire a propunerii tehnice

Operatorul economic trebuie să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul Caiet de Sarcini și să detalieze în propunerea sa tehnică modurile și mijloacele prin care soluția ofertată îndeplinește aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acesteia în mod cât mai informat.

Informațiile din propunerea tehnică vor fi prezentate astfel încât să fie posibilă identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din Caietul de sarcini. Oferta tehnică va include prezentarea în detaliu privitoare la serviciile aferente, tehnologiile folosite și soluțiile tehnice propuse pentru cerințele definite în caietul de sarcini.

Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile tehnice prevăzute în cadrul caietului de sarcini.

7.2. Modul de prezentare a ofertei financiare

Pentru serviciile prestate prevăzute în Caietul de Sarcini, prestatorul va prezenta în oferta financiară un preț unitar (lei/porție), fără TVA. Prețul Actualizarea prețului se va putea face doar în funcție de modificările legislative care vor apărea în legătură cu nivelul alocației de hrană/copil, cu condiția existenței bugetului alocat în acest scop.

7.3. Condiții de participare specifice

La întocmirea ofertei se vor prezenta în mod obligatoriu copii după următoarele documente:

- Certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului (valabil la data depunerii ofertei) care să certifice faptul că societatea comercială aparține categoriei profesionale impuse de îndeplinirea contractului. (copie cu mențiunea " conform cu originalul" , semnată și parafată).
- Certificat Cazier fiscal pentru operatorul economic.

- Certificat cazier judiciar pentru administatorul firmei
- Certificat cazier judiciar pentru operatorul economic.
- Certificat de aterstare privind îndeplinirea obligațiilor la bugetul local.
- Certificat de atestare privind îndeplinirea obligațiilor la bugetul general de stat.
- Lista documentelor din ofertă care sunt confidențiale.
- Împuternicire legală – semnată de către administrator/reprezentantul legal, sau un alt document legal echivalent, în cazul în care semnatarul ofertei este altcineva decât administratorul/reprezentantul legal al firmei (original/traducere autorizată). Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului;

Ofertantul care nu respectă cerinţele din invitația de participare sau caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil. Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire și de a transmite oferta conform tuturor instrucțiunilor, formularelor, prevederilor contractuale și caietului de sarcini conținute în această documentație.

Anexă

Lotul nr.1 – Centrul de zi pentru preșcolari Castani

Adresa de livrare	**Nr. mediu Beneficiari**	**Luna**	**Nr. Zile**	**Nr. portii**	**preț/porție lei fără TVA**	**Valoare (lei)**
Piatra Neamt, str. Castani, nr.7	27	mai	19	513	20,18	10.352,34
		iunie	19	513		10.352,34
		iulie	23	621		12.531,78
		septemb.	21	567		11.442,06
		octomb.	23	621		12.531,78
		noiemb.	21	567		11.442,06
		decemb.	15	405		8.172,90
TOTAL						**76.825,26**

Lotul nr. 2 – Centrul de Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii

Adresa de livrare	**Nr. mediu Beneficiari**	**Luna**	**Nr. Zile**	**Nr. portii**	**preț/porție lei fără TVA**	**Valoare (lei)**
Piatra Neamt, str. Gavril Galinescu, nr.11	45	mai	19	855	20,18	17253.90
		iunie	19	855		17253.90
		iulie	23	1035		20886.30
		septemb.	21	945		19070.10
		octomb.	23	1035		20886.30
		noiemb.	21	945		19070.10
		decemb.	15	675		13621.50
TOTAL						**128.042,10**

Întocmit,
Șef Serviciu,
Rotariu Ana – Maria

DAS/SPPDC/RAM/RAM/2 ex.