



str. Parfumului, nr. 2-4
sector 3, București
www.dgaspc3.ro

telefon (004) 0372 126 100
fax (004) 0372 126 101
e-mail office@dgaspc3.ro

APROBAT
DIRECTOR GENERAL
MIHAELA UNGUREANU

CAIET DE SARCINI **privind achiziția de servicii de catering**

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 3 dorește să achiziționeze **servicii de catering** în vederea asigurării mesei de prânz și a cinei pentru persoanele refugiate din zona de război din Ucraina care beneficiază de servicii de găzduire și hrană în cadrul Locuinței minim protejate Sf.Paraschiva - Bd 1 Decembrie 1918 nr.12-14, sector 3 și Căminului Liceului Anghel Saligny - str. Buchetului nr. 1, sector 3.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică incluse în Anexa 2 a contractelor de servicii sociale și alte servicii specifice, pentru care autoritatea contractantă are aprobată procedură proprie înregistrată cu nr. 41499/15.04.2022.

Obiectul contractului:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei de prânz și a cinei pentru persoanele refugiate din zona de război a Ucrainei care beneficiază de servicii de găzduire și hrană în cadrul Locuinței minim protejate Sf.Paraschiva - Bd 1 Decembrie 1918 nr.12-14, sector 3 și Căminului Liceului Anghel Saligny - str. Buchetului nr. 1, sector 3, pentru perioadă de 90 zile începând cu 16 mai 2022.



Descrierea serviciului de catering:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare.

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
SERVICII DE CATERING	55524000-9	Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 2 ori pe zi după cum urmează: - în intervalul orar 13.30-14.30 se va livra prânzul - în intervalul 18.30-19.00 se va livra cina, cu excepția situațiilor în care numărul de porții este mai mic de 100, când livrarea se va face tot în intervalul 13.00-13.30

Masa de prânz va fi compusă din două feluri de mâncare, inclusiv pâine, după cum urmează:

- felul 1 - supă, ciorbă, borș;
- felul 2 - un preparat din carne de pui, vită, porc sau pește alături de garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămligă, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) ;

Masa de seară va fi compusă dintr-un singur fel de mâncare (preparat cald, gen paste cu brânză, paste cu carne, tocăniță, mămligă cu brânză etc).

Mâncarea asigurată va trebui să conțină un minim de 1500 calorii (prânz+cina). Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o propunere de meniu pentru săptămâna următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare. Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante.



Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

La realizarea **propunerii de meniu** prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș, în ambalaje de unică folosință, corespunzătoare din punct de vedere igienic.

Prestatorul va asigura inclusiv veselă de unică folosință (tacâmuri, șervetel), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

Livrarea, precum și recepția calitativă și cantitativă a hranei preparate se va face zilnic la fiecare centru, de către responsabilul desemnat, în prezența unui reprezentant al furnizorului, de luni până duminică, în intervalul orar 13.00-13.30 și 18.30-19.00. În situația în care numărul de porții necesare este mai mic de 100, livrarea și recepția se poate efectua în intervalul 13.00-13.30 atât pentru prânz cât și pentru cină.

Locațiile unde urmează a se livra produsele sunt :

- Locuința minim protejată Sf.Paraschiva - Bd 1 Decembrie 1918 nr.12-14, sector 3



- Căminul Liceului Anghel Saligny - str. Buchetului nr. 1, sector 3

Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare.

Prestatorul este răspunzător de calitatea produselor livrate și gramajul porțiilor de hrană.

Prestatorul are obligația de a pregăti și livra hrana în baza comenzii beneficiarului care va avea în vedere numărul de porții necesare pentru beneficiarii prezenți.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate persoanei împuternicite din centru, pachete însoțite de avizul de expediție și declarația de conformitate. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie 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 minimalizeze riscul contaminării. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor 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 preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.



Condiții de plată

Contravaloarea serviciilor de catering se achită pe baza facturilor întocmite de prestator, numai după avizarea recepției de către persoanele cu atribuții în domeniu și pe baza avizelor de livrare, semnate de reprezentanții celor două centrele.

Plata se va face de către cumpărător în lei, pe baza următoarelor documente

- factura în original;
- declarația de conformitate din partea prestatorului;
- avize de însoțire a mărfii pentru fiecare locație în parte;

Valoarea estimată :

La stabilirea valorii estimate s-au avut în vedere: *alocația de hrană stabilită prin HG 277/2022 care a modificat legea azilului în România, adică legea 122/2006, istoricul autorității privind achiziția de servicii de catering.*

Alegerea și justificarea criteriilor de calificare privind capacitatea și după caz, criteriile de selecție

Cerințe privind situația personală a candidatului/ofertantului

Cerințe minime

1. Completarea formularelor;
2. Prezentarea de documente care dovedesc forma de înregistrare în calitate de operator economic:
 - o Autorizație de funcționare valabilă la data depunerii ofertei;
 - o Autorizație de la Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor valabilă la data depunerii ofertei;
 - o Autorizație Sanitar Veterinară pentru mijlocul de transport valabilă la data depunerii ofertei;
 - o Dovada deținerii de personal specializat pentru realizarea contractului, respectiv minim un bucătar. În vederea respectării cerinței se va prezenta o copie după fișa de post sau contractul de muncă, ori copia contractului de colaborare/prestări servicii sau copie după Revisal sau recomandări.



Cerințe privind capacitatea de exercitare a activității profesionale

Pentru capacitatea tehnică și profesională

Cerințele din caietul de sarcini sunt minim obligatorii.

În cazul în care se constată faptul că anumite elemente ale ofertei sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevazute în caietul de sarcini, oferta este considerată **necomformă**.

Pentru capacitatea economică și financiară

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică. Prețul contractului va fi ferm și nu se va ajusta pe toată perioada de derulare a contractului.