



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



DIRECȚIA
MID

CAIET DE SARCINI privind achiziția de servicii de catering

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 3, dorește achiziționarea unor servicii de catering în vederea asigurării mesei de prânz pentru copiii care beneficiază de serviciile Centrului de Zi “Brândușa”, precum și beneficiarii Centrului de zi Sf. Lucian.

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 propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei, în intervalul orar 11:30-13:30.

Procesul de contractare se derulează ținând cont de art. 7 alin. (1) litera d) prin urmare va aplica **procedura proprie** în conformitate cu prevederile art.69 alin (6) și art. 111 alin (1) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

1. Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice
2. Legea nr. 101/2016, privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor
3. Hotărârea Guvernului României nr. 395/2016, pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
4. Strategia Națională în domeniul achizițiilor publice (www.anap.gov.ro)

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei de prânz copiilor care beneficiază de serviciile Centrului de Zi “Brândușa” pentru perioada 14.06.2022-31.12.2022 aproximativ 4080 portii, precum și beneficiarii Centrului de zi Sf. Lucian, pentru perioada 01.09.2022-31.12.2022 aproximativ 1428 portii, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, conform art. 165 din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.



DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin H.G. nr.421/2008 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială.

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
SERVICII DE CATERING	55524000-9	Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi după cum urmează: Zilnic, în intervalul orar 11:30-12:30, se va livra hrana din ziua respectivă

Masa de prânz va fi compusă din trei 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, măămăliga, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) ;
- desert – prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, etc ;

Mâncarea asigurată va trebui să conțină un minim de 1.100 calorii. 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, cu avizul medicului responsabil pentru verificarea îndeplinirii conținutului caloric al hranei preparate. 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 respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.



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.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- 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, agreeate 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. Prestatorul va livra o porție probă care va fi păstrată în frigiderul de probe la fiecare locație de livrare conform normelor sanitare în vigoare.

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 vineri, în intervalul orar 11:30-12:30, excepție fiind în zilele care sunt declarate sărbători legale, când nu se livrează.

“Centrele de Zi” unde urmează a se livra produsele sunt :

- **Centrul de Zi “Brândușa”**, str.Marin Pazon, nr.2B ;
- **Centrul de Zi “Sf.Lucian”**, Bdul 1 Decembrie 1918 nr.12-14;



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 copii prezenți, conform foilor de prezență.

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

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

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 ca este necesar.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei 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 Centrului de Zi “Brândușa” și a Centrului de Zi “Sf. Lucian”.

Plata se ca 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;

ALEGEREA ȘI JUSTIFICAREA CRITERIILOR DE CALIFICARE PRIVIND CAPACITATEA ȘI DUPĂ CAZ , CRITERIILE DE SELECȚIE

Cerinte privind situația personala a candidatului/ofertantului

Cerințe minime

1. Completarea formularelor;
2. Prezentarea de documente care dovedesc forma de înregistrare în calitate de operator economic:
 - Autorizație de funcționare valabilă la data depunerii ofertei;
 - Autorizație de la Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor valabilă la data depunerii ofertei;
 - Autorizație Sanitar Veterinară pentru mijlocul de transport valabilă la data depunerii ofertei;
 - 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.

Centrul de Zi „Bră
Christina Belu

Compexul de Servicii “Unirea”

Alexandru Răileanu

DIRECTOR EXECUTIV D.P.C.

ALEXANDRU PĂSCĂLIN

DIRECTOR EXECUTIV D.P.S.

DANA CORLAN