



CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI ZALĂU
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ZALĂU
450016-Zalău, Piața Iuliu Maniu nr.4-6, Județul Sălaj
Tel.(40)260.661769 Fax.(40)260/632567 CF 14992855
www.daszalau.ro e-mail: office@daszalau.ro

Nr. 11660 din 29.05.2023

Aprobat,
Director executiv
Babos Dorina



CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de servicii de catering pentru
Centrul de zi pentru copii aflați în situație de risc de separare de părinți

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura proprie de achiziție (anexa 2) 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 sediul Centrului de zi pentru copii aflați în situație de risc de separare de părinți, situat în Zalău, str. Torentului, nr. 24/A.

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

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea de Guvern nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

1.Autoritatea contractantă:

Directia de Asistenta Sociala Zalău cu sediul în P-ta Iuliu Maniu, nr.4-6, cod fiscal 14992855, telefon 0260 661769, e-mail office@daszalau.ro

2.Procedura aplicată: procedură proprie, cod CPV 5552000-1"Servicii de catering"

3.Criteriul de atribuire: prețul cel mai scăzut.

CONDITII GENERALE:

Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea prânzului pentru copiii aflați în Centrul de zi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Prânzul va cuprinde felul I, II, o salată de sezon și desert sau fruct de sezon. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

În cazul în care pe parcursul derulării contractului vor exista cazuri de copii diagnosticați cu anumite boli care să necesite un meniu diferit, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun garniturile cât și carnea să fie proporționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară în vigoare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor în ziua respectivă se va transmite prestatorului, până la ora 09.00 și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune.

Graficul de prestare a serviciului de catering.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi, 5 zile/săptămână, de luni până vineri, în locația menționată mai sus și anume la:

- Centrul de zi pentru copii aflați în situație de risc de separare de părinți, situat în Zalău, str. Torentului, nr. 24/A.

Masa de prânz va cuprinde felul I, II, o salată de sezon și desert/fruct, astfel:

- -supa, ciorba=minimum 200 g
- -mâncare scăzută, garnitură=minimum 120 g
- -friptură de carne de pui, vită sau porc= minimum 90 g procesată și fără os
- -salata de sezon=minimum 60 g
- -pâine= minimum 100 g
- -desert: prăjitură=minimum 60g bucată/copil/ fruct de sezon

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS Nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și

proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Livrarea se va face zilnic, 5 zile/săptămână, de luni până vineri în intervalul 12.30-12.50, urmând ca prânzul să poată fi servit la ora 13.00. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către beneficiar. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu;
- La data semnării contractului ofertantul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele pentru o perioadă de 1 luna care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de catering de hrană;
- Ofertantul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare;
- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei;
- Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă. Ofertantul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, ofertantului.
- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, are dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză 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 declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către ofertant cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/copil din propunerea financiară, până la destinația specificată. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor

trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfectie. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

În cadrul procesului de recepție a serviciilor se vor întocmi următoarele documente:

1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor;
2. Procesele verbale de recepție zilnice semnate de un reprezentant al centrului de zi și un reprezentant al Prestatorului;
3. Centralizatorul lunar al numărului de porții comandate semnat de reprezentantii centrului de zi.

Cerințe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /copil pentru masa de prânz și anume : **20,18 lei fără TVA** /copil, conform *Legii Nr. 143 din 20 mai*

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.

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără/cu TVA. Valoarea maximă reprezintă valoarea finală, inclusiv TVA pe care autoritatea contractantă o poate plăti/copil aici incluzându-se toate cheltuielile ocazionate de prestator cu achiziționarea acestei mese, ținând cont de amblaj (caserole, tacâmuri, șervețele) și de transport. Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale. Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza centralizatorului notelor de comandă verificate atât de prestator cât și de beneficiar.

Ofertele care se vor situa sub valoarea stabilită în *Legea Nr. 143 din 20 mai 2022* vor fi declarate neconforme.

Valoarea estimată a acordului cadru pentru o perioadă de 24 luni:

-pentru un număr minim de 25 porții x 20,18 lei/ porție fără TVA x 500 zile = **252.250,00 lei fără TVA,**

-pentru un număr maxim de 76 porții x 20,18 lei/ porție fără TVA x 500 zile= **766.840,00 lei fără TVA.**

Valoarea estimată a contractelor subsecvente pentru o perioadă de 12 luni:

-pentru un număr minim de 25 porții x 20,18 lei/ porție fără TVA x 250 zile = **126.125,00 lei fără TVA,**

-pentru un număr maxim de 76 porții x 20,18 lei/ porție fără TVA x 250 zile= **383.420,00 lei fără TVA.**

DURATA ACORDULUI CADRU

Durata acordului cadru este de 24 de luni de la data semnării acestuia.

PREȚUL CONTRACTULUI

Actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite, se poate face doar în cazul apariției unor modificări legislative.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua în termen de maxim 30 (treizeci) de zile de la prezentarea facturii.

Coordonator Centru de Zi
Goia Loredana

