



**CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI TÂRGU MUREȘ**  
**DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ TÂRGU MUREȘ**  
ROMÂNIA - 540015, Târgu Mureș, str. Gheorghe Doja nr. 9  
Tel. 0365-430859; Fax 0365-882023, e-mail: registratura.das@tirgumures.ro;

**CENTRUL DE ZI ROZMARIN**



Sigilat digital de:  
Directia de Asistenta Sociala Targu Mures  
Inregistrat cu: Nr. lucrare 22/14039 din  
05.04.2024 / Nr. act (RI3)155/A1 din 05.04.2024  
Data: 05.04.2024 14:47:36 (GMT+03:00)

**APROB,**  
**DIRECTOR EXECUTIV**  
**Andreia-Ligia MORARU**



Digitally signed by / Semnat digital de:  
Andreia-Ligia Moraru  
Aprobare  
05.04.2024 14:39:30 (GMT+03:00)

### CAIET DE SARCINI

**Privind achiziționarea de servicii de catering**  
**pentru copiii beneficiari ai serviciilor oferite de Centrul de zi Rozmarin**

**Cod CPV 55520000-1**

Direcția de Asistență Socială Târgu Mureș reprezintă instituția publică, aflată în subordinea Consiliului Local al Municipiului Târgu Mureș, având obiectiv implementarea măsurilor de asistență socială în domeniul protecției persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor fără adăpost, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie. Centrul de zi Rozmarin este un serviciu subordonat Direcției de Asistență Socială Târgu Mureș. Scopul serviciului social Centrul de zi Rozmarin este acordarea beneficiilor de asistență socială pentru susținerea copilului și familiei prin care se asigură menținerea, refacerea și dezvoltarea capacităților copilului și a părinților săi, pentru depășirea situațiilor care ar putea determina separarea copilului de familia sa, precum și prevenirea abandonului școlar din motive economice, a marginalizării și excluderii sociale prin realizarea pe timpul zilei a unor activități de consiliere psihosocială și suport emoțional, supraveghere, îngrijire, educare și dezvoltare timpurie, asistență medicală, după caz, suport pentru dezvoltarea abilităților pentru viață independentă, socializare și petrecerea timpului liber, reintegrare comunitară, orientare vocațională, conștientizare și sensibilizare a populației, oferire de masă caldă.

#### ***PREAMBUL***

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 în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copii, la sediul Centrului de zi Rozmarin din strada Ludușului, nr. 29, Târgu Mureș.

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- Legea nr. 272/2004 din 21 iunie 2004 (\*\*\*) Republicată) privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială;
- Legea nr.143/2022 (art. I) 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;

## **I. DATE GENERALE**

I.1 Autoritatea contractantă: Direcția de Asistență Socială Târgu Mureș cu sediul în Târgu Mureș, str. Gheorghe Doja, nr. 9, telefon 0365 430 859, cod fiscal 39906612.

I.2 Sursa de finanțare: bugetul local.

## **II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI**

II.1 Obiectul achiziției este încheierea unui acord-cadru/contract de achiziție publică privind prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copiii Centrului de zi Rozmarin, începând cu data semnării acord-cadru/contractului, conform bugetului aprobat.

II.2 Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii care frecventează programul Centrului de zi Rozmarin, în cantitățile și cu conținutul caloric stabilit prin Legea nr. 123/2008 și Ordinul nr. 1563/2008, pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

II.3 Transportul gratuit al hranei la Centrul de zi Rozmarin, din strada Ludușului nr. 29, Târgu Mureș.

## **III. CONSIDERAȚII GENERALE**

### **III.1. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:**

III.1.1 Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr aproximativ- 100 de copii înscriși în programul Centrului de zi Rozmarin, cu vârste cuprinse între 3 și 10 ani.

III.1.2 Hrana constă în două mese pe zi: mic dejun, prânz cu 3 feluri (*felul 1, felul 2, felul 3 desert/gustărică*) pentru fiecare copil, începând cu data semnării acord-cadru/contractului, exceptând weekendurile și perioadele în care copiii nu frecventează centrul (sărbători legale, concedii personal, perioade de igienizare a centrului).

III.1.3 Locul de servire a meselor va fi în incinta Centrului de zi Rozmarin din Târgu Mureș, str. Ludușului, nr 29.

### III.2. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

III.2.1 Pregătirea, prepararea și livrarea hranei în fiecare zi lucrătoare pentru beneficiarii Centrului de zi Rozmarin din Tg-Mureș, str. Ludușului, nr. 29.

III.2.2 Asigurarea transportului gratuit al hranei beneficiarilor Centrului de zi Rozmarin.

III.2.3 Să dețină autorizație DSV prestării serviciilor de catering pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.

III.2.4 Să dețină mijloace de transport special amenajate și autorizate DSV, pentru mijlocul de transport cu care se va face livrarea alimentelor necesare preparării hranei.

III.2.5 Să dețină carnet de sănătate vizate la zi pentru personalul care asigură prepararea și livrarea hranei copiilor la sediul Centrului de zi Rozmarin.

III.2.6 Să asigure prepararea hranei copiilor conform meniului stabilit.

III.2.7 Întocmirea planului de meniu va avea în vedere următoarele elemente:

- Realizarea unui raport optim între principiile unei alimentații de bază;
- Prepararea unor feluri de mâncare cu gust și aspect apetisant, miros plăcut, agreat de copii, consistente care dau senzația de sațietate;
- Să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- Să respecte aportul caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările legislației în vigoare.

III.2.8 Realizarea meniului și a porțiilor de hrană ce vor fi pregătite și preparate de către prestator va fi în cantitățile și având conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform Ordinului nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

#### **Recomandări:**

- În realizarea, întocmirea meniului pentru copii, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului (proteine, lipide, glucide), respectarea unor principii de bază prin asigurarea unei diversități alimentare, pe parcursul unei zile, de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- Asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele care au un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr;
- Un aport corespunzător de proteine/zi prin consumul de carne, brânză, produse lactate, ouă dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia etc.;
- Un aport mai scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat;
- Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale și legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de apă, majoritatea venind odată cu alimentele;
- Pentru un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, vor asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei, specificului activității și anotimpului;
- Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine și gem ci cu preparate din carne sau derivate lactate, în schimb, se poate folosi, lapte cu pâine și gem sau biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale (de exemplu, supă de găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci cu garnitură din legume). La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.
- Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic. Ouăle se recomandă fierte, omletă la cuptor și nu ca ochiuri prăjite;

- Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume frunze în supe și ciorbe;

-Nu se vor folosi creme de ouă și frișcă, maioneze, indiferent de anotimp;

(ANEXELE 1-5, Ordinul nr.1563/2008)

III.2.9 Prestatorul va propune în oferta tehnică diferite variante de meniuri săptămânale, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată (informațiile nutriționale care constau în distribuția macronutrienților/masă, gramaje, calorii (kcal)).

III.2.10 Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante.

La sfârșitul fiecărei săptămâni, respectiv vineri, prestatorul și beneficiarul stabilesc de comun acord meniul pentru săptămâna viitoare și numărul de porții estimate, astfel încât prestatorul să nu se găsească în postura de a nu-și îndeplini sarcinile contractuale, iar beneficiarul de a nu asigura hrana pentru toți copiii prezenți în Centrul de zi Rozmarin. Meniul stabilit va fi semnat atât de prestatorul de servicii cât și de persoanele responsabile cu urmărirea contractului din cadrul Direcției de Asistență Socială Târgu Mureș.

Hrana este pentru un număr aproximativ - 100 de copii înscriși în programul Centrului de zi, cu un meniu prestabilit săptămânal și distribuit de luni până vineri, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare. Numărul porțiilor este aproximativ, el fluctuează în funcție de numărul copiilor prezenți la centru.

### III.3 OBLIGAȚIILE ACHIZITORULUI

Achizitorul și/sau persoana desemnată pentru preluarea hranei copiilor al autorității contractante, împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus.

**Comanda** pentru numărul de porții necesare zilnic, se va face până la ora 08:00 pentru prânzul din ziua curentă, și pentru micul dejun din următoarele zi.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor prezenți la Centrul de zi Rozmarin, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar (Legea nr.143/2022 (art. I) 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, conform cărora cuantumul alocației de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice și pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, precum și pentru mamele protejate în centre maternale este de 22,00 de lei) și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Comanda zilnică se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă.

**Personalul administrativ** al autorității contractante are următoarele obligații:

- Recepționarea serviciilor prestate în termenul convenit;
- Urmărirea și verificarea distribuirii 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 servirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.
- Să stabilească programul de servire a mesei de luni până vineri, de comun acord cu prestatorul.

- Achizitorul, prin reprezentantul său, va comunica zilnic modificările de porții ce vor trebui preparate pentru ziua în curs.
- Achizitorul are obligația să plătească prețul reprezentând contravaloarea serviciilor de pregătire, preparare și servire a mesei de către prestator în termen de 30 de zile de la recepția facturii și a documentelor justificative privind prestarea serviciilor.

### III.4 GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Micul dejun se va servi la ora 07:50 și va reprezenta 15% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, sub următoarele forme:

- A) sandwich-uri cu produse din carne de vită/porc/pui (șuncă pui/porc/vită, salam, mușchi file, pastramă de porc/pui/vită, pateuri) + legume și o cană cu ceai/lapte;
- B) sandwich-uri pe bază de produse lactate (brânză, cașcaval, unt, iaurt) și ou + legume diversificate de sezon și o cană cu ceai/lapte;
- C) diverse produse de panificație și patiserie, miere sau dulceturi bio + o cană cu ceai/lapte;
- D) diverse budinci cu lapte din orez sau griș cu diverse toppinguri.

Masa de prânz se va servi la ora 12:15 și va reprezenta 50% din totalul alimentelor necesare unui copil pe o zi, el va fi compus din 3 (trei) feluri de mâncare + pâine:

*-felul 1* - supe, ciorbe, supe creme;

*-felul 2* - grătar, fripturi la tavă, pește, gulașuri, gustări calde, mămligă cu brânză și smântână etc. + garnituri și/sau salate (legume la grătar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri, murături, salate etc.) ;

*-felul 3* - deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, dulciuri de bucătărie, produse de patiserie/cofetărie preparate în laboratorul sau bucătăria proprie, biscuiți, etc.

Meniurile vor fi transportate și vor fi servite în veselă de unică folosință.

Ofertantul va pregăti meniuri pentru un număr aproximativ - 100 de copii începând cu data semnării contractului, cu posibilitate de prelungire prin act adițional.

După servirea mesei de prânz, colectarea și transportul deșeurilor alimentare (biodegradabile) și a materialelor reciclabile (caserole, lingurițe, pahare, etc) vor fi în sarcina prestatorului.

Ținând seama de caracterul limitat al resurselor naturale, reciclarea, valorificarea și eliminarea deșeurilor prezintă avantaje ecologice (înlătură poluarea mediului) și economice (economisirea de materii prime și energie).

Colectarea, reciclarea și tratarea deșeurilor, reprezintă o prioritate și se regăsește și în angajamentele asumate de România față de uniunea Europeană. (O.U.G nr. 92 (A2023-04) din 19 august 2021 privind regimul deșeurilor).

## IV PROPUNEREA TEHNICĂ

### IV.1. TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor se va face doar cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinare, autorizația însoțind în permanență mijlocele de transport dotate corespunzător, folosite

în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Operatorul economic trebuie să prezinte lista dotărilor ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului:

- ladă frigorifică cu capacitate de minim 50 l (minim 1 buc) pentru transportul alimentelor;
- autorizația mijlocului de transport.

Fiecare angajat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei, își 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 prezenta un document care certifică că este absolventul unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003, în copie "conform cu originalul".

#### IV.2 CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot 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.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. 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 preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Hrana beneficiarilor va fi servită la maxim 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

***Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.***

#### IV.3 SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

1. Pentru depozitare se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute.
2. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
3. 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.
4. Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor. 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 preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

5. În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului.
6. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, șeful de serviciu sau persoana desemnată vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de **2 ore** de la primirea notificării.
7. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

#### IV.4 CERINȚE 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.

#### IV.5 CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Operatorii economici interesați să depună oferta pentru servicii de catering vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime prevăzute în prezentul Caiet de sarcini, dar și din restul documentației de atribuire.

Oferta trebuie să conțină propunerea financiară și propunerea tehnică detaliată a serviciilor. Elementele propunerii tehnice se vor prezenta detaliat și complet, pentru fiecare tip de serviciu solicitat în parte. Pentru fiecare sortiment de produs se va menționa gramajul pe o porție.

La întocmirea "Planului de meniu săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- în realizarea, întocmirea meniului pentru copii, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului (proteine, lipide, glucide), respectarea unor principii de bază prin asigurarea unei diversități alimentare, pe parcursul unei zile, de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către copii;
- să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

În acest scop vor fi elaborate cel puțin 2 variante ale "Planului de meniu săptămânal" și asigurarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copiii Centrului de zi Rozmarin, precum și colectarea deșeurilor, resturilor alimentare.

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

#### IV.6 DECLARAȚIE PE PROPRIA RĂSPUNDERE

Ofertantul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare a hranei copiilor în concordanță cu normele de protecție a muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului.

### V. PROPUNEREA FINANCIARĂ

#### V.1 FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA. Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini.

Ofertantul va elabora propunerea financiară ținând cont de alocația de hrană stabilită, conform art. 1 din 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, la valoarea de 22,00 lei cu TVA pe zi/beneficiar.

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA.

**Facturarea serviciilor** prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmise zilnic de către autoritatea contractantă. Factura va fi însoțită de un centralizator al comenzilor și tabel centralizator cu număr de porții zilnice.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii 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 mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

**Plata serviciilor** se va face în termen de 30 de zile calendaristice de la data înregistrării facturii la registratura Direcției de Asistență Socială Târgu Mureș și va fi decontată prin ordin de plată.

Pe perioada implementării acord-cadru/contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

#### V.2 DURATA CONTRACTULUI:

Durata acord-cadru/contractului este până la 31.12.2024, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional pentru maxim 4 luni, în funcție de fondurile bugetare aprobate cu această destinație.

#### V.3 PREȚUL CONTRACTULUI:

Prețul unitar al serviciilor de catering la valoarea de 22,00 lei cu TVA pe zi/beneficiar rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite, modificarea prețului unitar fiind posibilă doar în cazul unor modificări legislative.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii prestate în raport cu numărul preșcolărilor și a școlărilor prezenți la centru în ziua efectuării comenzii.



## **VI. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTEI**

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

- VI.1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul”.
- VI.2. Actul constitutiv al operatorului economic, din care să reiasă codul CAEN corespunzător activității de alimentație.
- VI.3. Certificat fiscal privind obligațiile fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest document trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea, “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
- VI.4. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către UAT unde își desfășoară activitatea, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
- VI.5. Să prezinte autorizație D.S.P. și D.S.V. în copie conform cu originalul pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.
- VI.6. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, autorizat DSV pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea, “conform cu originalul”.

## **VII. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI**

VII.1 Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la termenul limită stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va depune la registratura Direcției de Asistență Socială Târgu Mureș din str. Gheorghe Doja, nr. 9, camera 8 la parter.

VII.2 Propunerea tehnică și propunerea financiară vor fi transmise împreună cu documentele de calificare. Aceste documente vor fi sigilate într-un plic, iar pe plic se va face mențiunea „Servicii de catering pentru Centrul de zi Rozmarin”, denumirea și adresa operatorului economic.

VII.3 Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere, se returnează nedeschisă.

VII.4 Se acceptă transmiterea acestor date prin e-mail doar dacă sunt autentificate cu semnătură digitală autorizată.

VII.5 Orice solicitare, informare, notificare trebuie să fie transmisă în scris.

VII.6 Ofertantul care nu respectă cerințele de participare din Caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.

VII.7 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.

VII.8 Autoritatea contractantă își rezervă dreptul, conform legii, de a solicita clarificări în legătură cu oferta depusă astfel încât adjudecarea ofertei câștigătoare să se facă pe baza justificărilor prezentate de către ofertant.

VII.9 Ofertantul își asumă răspunderea pentru veridicitatea și legalitatea datelor și documentelor prezentate.

### **VIII. CRITERIILE DE ATRIBUIRE**

VIII.1 În conformitate cu prevederile art. 187 din Legea 98/2016 criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei câștigătoare din punct de vedere economic este: “cel mai bun raport **calitate – preț**”.

Având în vedere că decontarea prestării de servicii se va face având la baza nivelului alocației zilnice de hrană prevăzută de H.G. nr. 904/2014 pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute de art. 129 alin. 1 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și art. 1 din 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, cuantumul alocației de hrană pentru copiii înscriși la Centrul de zi Rozmarin este stabilită la valoarea de 22,00 lei cu TVA pe zi/beneficiar, TVA inclus.

Pentru criteriul financiar se vor acorda doar 20 puncte, factorii de evaluare referitoare la aspecte calitative ale serviciilor de catering având un punctaj de 80 puncte.

VIII. 2 Criteriul de atribuire financiar - punctaj financiar = **20 puncte**.

Pentru valoarea de 20,1835 lei fără TVA/zi/beneficiar se acordă 20 puncte.

Pentru valoarea de 22,00 lei/zi/beneficiar, ofertantul nu este plătitor de TVA pentru serviciile prestate, se acordă 0 puncte.

VIII. 3 Punctajul tehnic se acordă astfel:

<b>Nr. crt.</b>	<b>Criteriu de atribuire</b>	<b>Punctaj tehnic</b>
1	Personalul tehnic angajat cu diplome de specialitate	20 puncte
2	Planul de meniu săptămânal	40 puncte
3	Mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar	10 puncte
4.	Colectarea și transportul deșeurilor alimentare (biodegradabile) și a materialelor reciclabile (caserolelor, lingurițelor, paharelor)	10 puncte
	<b>Total</b>	<b>80 puncte</b>

- În cazul criteriului de evaluare - Personal tehnic angajat - se va acorda punctaj maxim ofertantului care dispune de minim 4 angajați, respectiv:
  - 1 persoană cu certificat de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației (10 puncte).
  - 2 ajutoari de bucătar (5 puncte),
  - 1 persoană responsabilă de livrarea alimentelor la sediul autorității contractante (5 puncte).

Dovada personalului tehnic angajat se va face prin: prezentarea de atestate profesionale, extras Revisal, contract de muncă.

- În cazul criteriului de evaluare - Planul de meniu săptămânal - se va acorda punctaj maxim ofertantului care va avea varietatea cea mai mare a meniului, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată (informațiile nutriționale care constau în distribuția macronutrienților/masă, gramaje, calorii (kcal), asigurarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copiii cu intervale de vârste cuprinse între 3 și 10 ani, în acest scop vor fi elaborate cel puțin 2 variante de meniu (40 puncte).

- În cazul criteriului de evaluare -Mijloc de transport autorizat- se va acorda punctaj maxim ofertantului care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată (10 puncte).
- În cazul colectării și transportului deșeurilor alimentare (biodegradabile) și a materialelor reciclabile (caserole, lingurițe, pahare, etc.), (10 puncte)

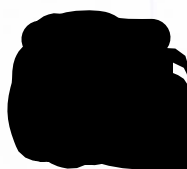
VIII.4 După calcularea punctajului total pentru fiecare din ofertele admisibile, comisia de evaluare va întocmi clasamentul acestora în ordinea descrescătoare a punctajului total obținut calculat, acord-cadru/contractul urmând a fi atribuit operatorului economic clasat pe primul loc.

Director Executiv Adjunct,  
Todoran Corina



Digitally signed by / Semnat digital de:  
CARMEN-CORINA Todoran  
Avizare  
05.04.2024 14:29:28 (GMT+03:00)

Șef serviciu,  
Gheorghită Eugenia- Daniela



Digitally signed by / Semnat digital de:  
EUGENIA-DANIELA GHEORGHITA  
Avizare  
05.04.2024 09:28:31 (GMT+03:00)