Nr. 7881 / 27 MAR. 2024
Ind.dosar III.D.3

Vizat,
Director General Adj.
Balázs Erika

Aprobat,
Director General
Papp Adolf-József

ROMÂNIA DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI 1 CONSILIUL JUDEȚEAN COVASNA

CAIET DE SARCINI

privind contractarea de:

Servicii de livrare a mâncării (Rev.2) – cod CPV 55521200-0

1. Introducere

Această secțiune include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor sociale care fac obiectul contractului atribuit prin achiziție directă.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Covasna îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni, 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 trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2. Informații privind Autoritatea Contractantă:

Denumire: Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Covasna
Adresa: str. Presei, nr.8/A, mun. Sft.Gheorghe, jud.Covasna
E-mail: sale-roth_calin@protectiasociala.ro, varga_terezia@protectiasociala.ro.
Cod poștal: 520064 Telefon: 0732-810829

3. Obiectul achiziției

3.1.Obiectivul general al achizitiei:

Obiectivul general al prezentei achizitii este asigurarea standardelor minime de calitate pentru serviciile sociale de tip Centre de zi/Centre rezidențiale pentru copii: copii în familie, copii separați sau în risc de separare de părinți.

3.2.Obiectivul specific al achizitiei:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de livrare a hranei, respectiv **pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei** pentru:

1. Centrul de reabilitare a copiilor cu handicap „Székely-Pótsa"-Centrul de reabilitare Chilieni, situat în Chilieni, nr. 62, jud. Covasna.
2. Centrul de reabilitare pentru copii cu tulburări din spectrul autist/deficiențe senzoriale Sfântu Gheorghe, situat în Str. Puskás Tivadar, Nr.62, Bl.32, Sc. A, Ap.3, Sf. Gheorghe, jud. Cv
3. Centrul de zi pentru copilul neglijat Sfântu Gheorghe, situat în Str. Gödri Ferenc, Nr.3, Sf. Gheorghe, jud. Cv
4. Centrul de primire în regim de urgență „Prinț și cerșetor" Sfântu Gheorghe, situat în Sfântu Gheorghe, Str. Borviz, nr.70A, jud. Cv.

4. Condiții si cerințe generale

4.1 Descrierea serviciilor

Pregătirea și prepararea hranei se va efectua la sediul prestatorului, iar livrarea se va face la:

- sediul centrului de reabilitare a copiilor cu handicap „Székely-Pótsa"-Centrul de reabilitare Chilieni, situat în Chilieni, nr. 62, jud. Cv - 24 beneficiari – frecvență medie zilnică 18 beneficiari;
- sediul centrului de reabilitare pentru copii cu tulburări din spectrul autist/deficiențe senzoriale Sfântu Gheorghe, situat în Str. Puskás Tivadar, Nr.62, Bl.32, Sc.A, Ap.3, Sf.Gheorghe, jud. Cv - 10 beneficiari – frecvență medie zilnică 8 beneficiari.
- sediul centrului de zi pentru copilul neglijat Sfântu Gheorghe, situat în Str. Gödri Ferenc, Nr.3,Sf.Gheorghe, jud.Cv - 35 beneficiari – frecvență medie zilnică 10 beneficiari;
- sediul centrului de primire în regim de urgență „Prinț și cerșetor" Sfântu Gheorghe, situat în Sfântu Gheorghe, Str. Borviz, nr.70A, jud. Cv – 15 beneficiari -frecvență medie zilnică 5 beneficiari.

În funcție de modificările intervenite în frecvența zilnică a beneficiarilor, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului și fără vreo modificare prealabilă, ci numai prin comanda lansată de reprezentanții fiecărui centru în parte în fiecare dimineață, până cel târziu la ora 9.00 și va conține numărul de porții – dejun, gustare și cină - pentru ziua respectivă, respectiv mic dejun ptr. ziua următoare.

Prestatorul va onora comenzile, individualizat pe centre, în funcție de numărul beneficiarilor comunicați, după cum urmează:

trei mese principale/zi (mic dejun, dejun și cină) și o gustare/zi, zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :

- dejunul (masa de prânz din ziua respectivă)
- gustarea (ptr. ziua respectivă)
- cina (masa de seară din ziua respectivă)
- micul dejun (pentru ziua următoare)

Graficul de prestare va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzator, în funcție de necesitățile beneficiarului. Prestatorul va fi anuntat, în scris, la inceputul activitatii si ori de cate ori va suferi modificari.

Spațiile de servire a mesei, precum și servirea efectivă vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, prestatorul va prezenta următoarele documente: factura/aviz de însoţire a mărfii, declaraţie de conformitate semnata de prestator, o declaratie cu privire la continutul caloric al fiecarei portii, semnata de prestator cu respectarea alocatiei de hrana zilnica.

5. Cerințe specifice privind alimentele

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către prestator, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii. Astfel, ofertantul va prezenta *Documentul de înregistrare sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor, emis de DSVSA pentru obiectivul catering*, valabil la momentul prezentării, conform art. 18, alin. 2 și Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau non-animală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine non-animală.

Totodată, pregătirea și prepararea hranei se va face de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului: proteine 15%, lipide 30-40 %, glucide 45-50 %, necesarul zilnic de calorii fiind de 1300-3000 calorii/persoana/zi.

Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez, paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză şi iaurt, carne şi preparate din carne, peşte şi ouă.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a beneficiarilor și de recomandările medicilor.

5.1. Centrul de zi pentru copilul neglijat Sfântu Gheorghe, situat în Str. Gödri Ferenc, Nr.3, Sf. Gheorghe, jud. Cv:

Livrarea hranei se va efectua zilnic de luni până vineri, excepție făcând sărbătorile legale și va cuprinde: mic-dejun(MD), gustare(G), prânz(D) și cină(C).

- **Micul dejun** va reprezenta 25% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, sub următoarele forme:
- 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;
- sandwich-uri pe bază de produse lactate (brânză, caşcaval, unt, iaurt) + ou + legume diversificate de sezon și o cană cu ceai/lapte;
- diverse produse de panificație/patiserie, miere sau dulcețuri + o cană cu ceai/lapte;
- diverse budinci cu lapte, din orez sau griș, cu diverse topinguri.
- **Prânzul** se va servi la ora 12:00 și va reprezenta 50% din totalul alimentelor

necesare/zi/copil și va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare + pâine: felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, supe creme; felul 2 - grătar, fripturi, pește, sosuri cu carne, mâncăruri scăzute, etc. + garnituri și/sau salate;

- **Gustarea** se va servi la ora 15:00 și va reprezenta 10% din totalul alimentelor necesare/zi/copil, se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).

- **Cina se** va servi la ora 15:00 și va reprezenta 15% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate , asemănătoare celor din micul dejun.

5.2. Centrul de reabilitare a copiilor cu handicap „Székely-Pótsa"-Centrul de reabilitare Chilieni, situat în Chilieni, nr. 62, jud. Covasna

Livrarea hranei se va efectua zilnic de luni până vineri, excepție făcând sărbătorile legale și va cuprinde: mic-dejun(MD), gustare(G) și prânz(D).

- **Micul dejun** se va servi între orele 8:30-9:30 și va reprezenta 25% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, sub următoarele forme:

- 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;
- sandwich-uri pe bază de produse lactate (brânză, caşcaval, unt, iaurt) + ou + legume diversificate de sezon și o cană cu ceai/lapte;
- diverse produse de panificație/patiserie, miere sau dulcețuri + o cană cu ceai/lapte;
- diverse budinci cu lapte, din orez sau griș, cu diverse topinguri.

- **Prânzul** se va servi la ora 12:30 și va reprezenta 65% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare + pâine: felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, supe creme; felul 2 - grătar, fripturi, pește, sosuri cu carne, mâncăruri scăzute, etc. + garnituri și/sau salate;

- **Gustarea** se va servi la ora 15:00 și va reprezenta 10% din totalul alimentelor necesare/zi/copil, se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).

5.3. Centrul de reabilitare pentru copii cu tulburări din spectrul autist/deficiențe senzoriale Sfântu Gheorghe, situat în Str. Puskás Tivadar, Nr.62, Bl.32, Sc. A, Ap.3, Sf. Gheorghe, jud. Cv

Livrarea hranei se va efectua zilnic de luni până vineri, excepție făcând sărbătorile legale și va cuprinde: mic-dejun(MD), gustare(G) și prânz(D).

- **Micul dejun** se va servi la ora 9:00 și va reprezenta 25% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, sub următoarele forme:

- 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;
- sandwich-uri pe bază de produse lactate (brânză, caşcaval, unt, iaurt) + ou + legume diversificate de sezon și o cană cu ceai/lapte;

- diverse produse de panificație/patiserie, miere sau dulcețuri + o cană cu ceai/lapte;
- diverse budinci cu lapte, din orez sau griș, cu diverse topinguri.
- **Prânzul** se va servi la ora 12:30 și va reprezenta 65% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare + pâine: felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, supe creme; felul 2 - grătar, fripturi, pește, sosuri cu carne, mâncăruri scăzute, etc. + garnituri și/sau salate;
- **Gustarea** se va servi la ora 15:00 și va reprezenta 10% din totalul alimentelor necesare/zi/copil, se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).

5.4. Centrul de primire în regim de urgență "Prinț și cerșetor" Sfântu Gheorghe, situat în Sfântu Gheorghe, Str. Borviz, nr.70A, jud. Cv:

Livrarea hranei se va efectua zilnic și va cuprinde: mic-dejun(MD), gustare(G), prânz(D) și cină(C).
- **Micul dejun** va reprezenta 20% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, sub următoarele forme:
- 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;
- sandwich-uri pe bază de produse lactate (brânză, cașcaval, unt, iaurt) + ou + legume diversificate de sezon și o cană cu ceai/lapte;
- diverse produse de panificație/patiserie, miere sau dulcețuri + o cană cu ceai/lapte;
- diverse budinci cu lapte, din orez sau griș, cu diverse topinguri.
- **Prânzul** se va servi la ora 12:00 și va reprezenta 55% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare + pâine: felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, supe creme; felul 2 - grătar, fripturi, pește, sosuri cu carne, mâncăruri scăzute, etc. + garnituri și/sau salate;
- **Gustarea** se va servi la ora 15:00 și va reprezenta 10% din totalul alimentelor necesare/zi/copil, se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).
- **Cina se** va servi la ora 18:00 și va reprezenta 15% din totalul alimentelor necesare/zi/copil și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate , asemănătoare celor din micul dejun.

Se va avea în vedere pregătirea dietetică a mâncărurilor, prin fierbere, coacere, mai puține prăjeli, fără condimente iritative, moderat sărate, nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali, evitându-se pe cât posibil folosirea oricăror factori alergeni, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, în conformitate cu prevederile Ordinului MSP nr. 1.563 din 12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți .

Meniurile zilnice se vor stabili respectând prevederile Ordinului nr. 27/2019 privind aprobarea standardelor minime de calitate pentru serviciile de zi destinate copiilor, Standardul 8 (din anexa la Ordin).

Meniurile vor fi transmise de către firma furnizoare la finele săptămânii pentru săptămâna următoare pentru care se solicită alimentația.

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 sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

În conformitate cu Ord. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, hrana caldă se prepară și se servește în aceeași zi beneficiarilor. Se recomandă să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, până la servirea de către consumator va fi menținută la o temperatură de minimum + 60^{0}C (hrană caldă) sau la maximum + 8^{0}C (hrană rece).

Dacă pe parcursul desfășurării contractului vor surveni anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii conform cu originalul după documentele legale de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiari (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar - veterinare, declarații de conformitate/certificate de calitate).

6. Cerințe privind transportul

Transportul hranei la sediul unității beneficiare va fi asigurat de către personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, dotate corespunzător, respectând normele de igienă conform legislației în vigoare și va fi însoțit de documente legale (facturi, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate). Transportul hranei se va face în recipiente ce permit menținerea temperaturii optime de servire, separate pentru fiecare fel de mâncare, iar acestea vor fi depozitate în termoporturi termoizolante(cu capacitate de min 50 l). Termoporturile termoizolante vor rămâne la beneficiar și vor fi returnate la următoarea livrare (după golire).

Mijloacele de transport folosite trebuie să fie autorizate de DSP și DSVSA - se vor prezenta autorizațiile respective, copie conform cu originalul.

7. Recepția serviciilor

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic și meniul din ziua respectivă. De asemenea, prestatorul va prezenta declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

8. Cerințe privind personalul și igiena personală

Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat necesar executării prestației. Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală şi va purta echipament de protecție şi de lucru adecvat şi curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare şi periodic, al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor şi distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică şi indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

9. Alte cerințe minime impuse

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul, prin personalul desemnat va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului.

Prestatorul va avea zilnic obligația de a păstra o probă alimentară recoltată din fiecare fel de hrană administrat (mâncare gătită sau hrană rece) în recipiente de sticlă închise ermetic și inscripționate cu data la care a fost preparat produsul. Acestea se vor păstra timp de 48 de ore la o temperatură de + 4^0 C, în spații frigorifice special destinate acestui scop, conform normelor impuse de legislația sanitară în vigoare, respectiv Ord. 976/1999.

Pe durata derulării contractului autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:
- prezența redusă a beneficiarilor în cadrul centrului de zi;
- alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație.

10. Alte documente de prezentat

Operatorii economici ce vor depune ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul este legal constituit și nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului. În acest sens se va prezenta:
- certificat constatator emis de ONRC din care să rezulte denumirea completă, sediul social și punctul/punctele de lucru, persoanele autorizate (administratori/persoane

împuternicite), domeniul de activitate principal/domeniile de activitate secundare și codurile CAEN (nu mai vechi de 30 zile).

Operatorii economici trebuie să demonstreze că au capacitatea tehnică și profesională de a executa contractul la un standard de calitate superioară.

În acest sens se va prezenta:

Lista cu principalele prestări de servicii similare din ultimii 3 ani – conținând valori, perioade de livrare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați, din care să reiasă că au fost prestate servicii similare în valoare cumulată egală cu valoarea minimă estimată și este solicitată pentru garantarea capacității de execuție a contractului de către ofertant.

O declarație pe propria răspundere din care să reiasă că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de respectarea obligațiilor referitoare la condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă și că le va respecta pe toată durata de îndeplinire a contractului.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă se pot obține de la Inspecția Muncii. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului.

11. Condiții de facturare și plată

Până la data de 5 ale lunii se vor factura serviciile prestate în luna anterioară. Facturile vor fi transmise în conformitate cu prevederile art. 5 din OUG 120/2021 privind administrarea, funcționarea sistemului național privind factura electronică RO e-Factura și factura electronică în România și vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de beneficiarul direct și confirmate de către coordonatorul centrului de zi. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data comunicării acesteia, în contul prestatorului deschis la Trezoreria statului. De asemenea, se va avea în vedere faptul că se solicită ca alimentele/ hrana preparată să fie livrate la locațiile unităților mai sus enumerate.

12. Criteriul de atribuire și oferta financiară

Atribuirea contractului se va face, în conformitate cu prevederile Art.111, alin (6) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, pe baza criteriului: **"cel mai bun raport calitate-preț"**. Evaluarea constă în compararea punctajelor obținute de fiecare ofertant și întocmirea unui clasament în ordinea descrescătoare a punctajului obținut în baza ofertelor depuse. Clasamentul ofertelor va fi determinat în baza punctajului total.

Factori de evaluare	Pondere
Oferta financiară	40%
Desfășurarea activității de catering a operatorilor economici	60%

1). La elaborarea ofertei financiare se va respecta nivelul minim al alocației de hrană stabilit prin 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 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 de lei." – **40 puncte**

2). Desfășurarea activității de catering a operatorilor economici (din certificatul constatator emis de ONRC) – **60 puncte**
a) peste 3 ani (36 luni) - punctaj maxim 60 puncte
b) sub 6 luni - punctaj minim 0 puncte
c) pentru orice alte perioade, între 6 și 36 luni:
Pn = Dn/Dn max x 60
Pn – punctajul ofertantului n
Dn – durata activității ofertantului n
Dn max- durata maximă de 36 luni

13. Prezentarea ofertei

Oferta, constituită din documentele de calificare și de selecție, propunerea financiară, va fi transmisă electronic la toate adresele de e-mail mai-sus menționate, până la data limită specificată în anunțul de publicitate din SEAP.

14. Durata contractului

Contractul de prestări servicii se va încheia pe o perioadă de 12 luni, respectiv de la data semnării până la 31 decembrie 2024, cu posibilitatea prelungirii în anul 2025, în funcție de necesitățile Autorității Contractante și condiționat de existența fondurilor bugetare.

15. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

i. *Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;*
ii. *Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;*
iii. *Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;*
iv. *Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;*
v. *Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;*
vi. *Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);*
vii. *Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;*
viii. *Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;*
ix. *Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;*
x. *Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);*
xi. *Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP);*

Actele normative și standardele indicate mai sus sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă.

Din prezentul Caiet de Sarcini face parte **LISTA DE MENIURI**, anexa 1.

NOTĂ:

Cerințele Autorității Contractante sunt prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și sunt considerate minimale. Nerespectarea cerințelor menționate duce la respingerea ofertelor.

Coordonator centru:
1. Centru de reabilitare a copiilor cu handicap „Székely-Pótsa"
2. Centru de reabilitare pentru copii cu tulburări din spectrul autist/deficiențe senzoriale Sfântu Gheorghe
Székely Csaba-Flórián
3. Complex de servicii comunitare Sfântu Gheorghe
Faragó Pálma
4. Centru de primire în regim de urgență „Prinț și cerșetor" Sfântu Gheorghe
Deák Elisabeta

Șef serviciu
Udrea Ion

Consilier juridic
Varga Terezia

Consilier achiziții publice
Sale-Roth Căpn-Ioan



Liste de meniuri Anexa 1

Denumire produs și cantitate finită/porție :	
Ciorbe:	
Ciorba a la grec de porc (0,300 kg)	carne fara os 0,030kg + ciorba 0.270 kg
Ciorba a la grec cu perisoare(0,300 kg)	perisoare 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba a la grec de vitel(0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba a la grec de vacuta(0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba a la grec de miel (0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba a la grec de pasare(0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba taraneasca de porc (0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba taraneasca de vacuta (0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba taraneasca de vitel (0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba de perisoare (0,300 kg)	perisoare 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba taraneasca de pasare (0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg + ciorba 0,270 kg
Ciorba de legume proaspete (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba de fasole alba (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba de fasole alba cu carne afumata (0,300 kg)	carne fara os 0,020 kg + ciorba 0,280 kg
Ciorba de fasole verde (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba de cartofi (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba de zarzavat cu smintina (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba a la grec de legume (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba de salata verde cu smântâna si omleta (0,300 kg)	ciorba 0,300 kg
Ciorba de varza dulce (0,300 kg)	ciorba 0,300kg
Ciorba radauteana (0,300 kg)	carne fara os 0,030 kg+ciorba 0,270 kg
Supe:	
Supa de cartofi (0,300 kg)	supa 0,300 kg
Supa de pasare cu taitei de casa(0,300 kg)	carne pasare fara os 0,020 kg + supa 0,280 kg



Supa de galuste de gris (0,300 kg)	supa 0,300 kg
Supa de rosii cu fidea (0,300 kg)	supa 0,300 kg
Supa de rosii cu orez (0,300kg)	supa 0,300 kg
Supa crema de legume (0,300 kg)	supa 0,300 kg
Preparate din carne:	
Ardei umpluti cu carne (0,335 kg)	ardei umpluti 0,180 kg + sos 0,140 kg + smantana 0,015 kg
Sarmalute in foi de varza (0,300 kg)	sarmalute 0,280 kg + smântâna 0,020 kg
Dovlecei umpluti cu carne (0,300 kg)	dovlecei umpluti 0,180 kg + sos 0,100 kg + smântâna 0,020 kg
Chiftelute marinate (0,280 kg)	chiftelute la cuptor 4 bucati 0,120 kg + sos 0,140 kg + smântâna 0,020 kg
Ghiveci din legume cu carne de porc/pasare /vita(0,350 kg)	carne 0,050 kg + ghiveci 0,300 kg
Pilaf cu carne de vacuta/pasare (0,300 kg)	carne 0,060 kg + pilaf 0,240 kg
Snitel pane de pasare/porc/vita (0,090 kg)	
Varza a la Cluj (0,300 kg)	carne tocata 0,090 kg + varza 0,250 kg
Tocana de ciuperci , carne de pui/porc/vita si mamaliga (0,300 kg)	carne 0,050 kg + ciuperci 0,050kg + sos 0,200 kg
Tocana taranesca (0,300 kg)	carne 0,060 kg + legume si sos 0,240 kg
Ciulama de pui cu ciuperci(0,300 kg)	carne 0,090 kg + ciuperci 0,040 kg + sos 0,170 kg
Ciulama de ciuperci(0,300 kg)	ciuperci 0,130 kg + sos 0,170 kg
Orez cu spanac,dovlecei,ciuperci (0,300 kg)	ciuperci, spanac sau dovlecei 0,100 kg + orez 0,200 kg
Spanac cu carne de porc (0,280 kg)	carne 0,080 kg, spanac + sos 0,200 kg
Carne de pui/vacuta /porc cu fasole verde(0,320 kg)	carne 0,070 kg + fasole 0,120 kg + sos 0,130 kg
Carne de pasare/porc cu mazare verde (0,300 kg)	carne 0,070kg + mazare 0,100 kg + sos 0,130
Carne de pasare/vacuta cu vinete (0,320 kg)	carne 0,050 kg + vinete 0,120 kg + sos 0,150 kg
Fasole batuta cu carnati de porc la cuptor(0,280 kg)	fasole 0,200 kg + carnati 0,080 kg
Fasole alba cu carnati de porc la tigaie (0,330 kg)	fasole 0,250 kg + carnati 0,080 kg
Iahnie de fasole (0,250 kg)	Iahnie de fasole (0,250 kg)
Friptura de porc la tava (0,260 kg)	friptura de porc 0,140 kg + sos 0,120 kg
Mancare de praz cu masline fara sâmburi(0,350 kg)	praz 0,150 kg + sos 0,170 kg + masline fara sâmburi 0,030 kg
Carne de porc /pui cu spanac (0,310 kg)	carne 0,060 kg + spanac 0,250 kg
Porc cu vinete in bulion (0,300 kg)	carne 0,050 kg + vinete 0,100 kg + sos 0,150 kg
Porc cu varza (0,325 kg)	carne 0,075 kg + varza 0,250 kg
Piftie de porc (0,250 kg) - in perioada sarbatorilor	
Snitel parizian de porc (0,100 kg)	
Snitel cu sos natur de porc, vita sau pui (0,120 kg)	carne 0,070 kg + sos 0,050 kg
Tocana de porc (0,260 kg)	carne 0,070 kg + sos 0,190 kg



Varza a la Cluj(0,330 kg)	carne de porc fara os 0,085 kg + slanina afumata 0,005 kg + varza murata 0,240 kg
Drob de miel (0,150 kg) - in perioada sarbatorilor	
Friptura de miel la tava (0,120 kg)	friptura de miel 0,090 kg + sos 0,030 kg
Friptura de pasare la tava (0,120 kg)	
Pui la tava (0,100 kg)	
Ciulama de pasare cu mamaliguta(0,370 kg)	pasare 0,070 kg + ciulama 0,200 kg + mamaliguta 0,100 kg
Piure de cartofi cu pasare (0,300 kg)	pasare 0,080 kg + piure 0,220 kg
Piure de cartofi cu carnati (0,300 kg)	carnati 0,070 kg + piure 0,230 kg
Piure de cartofi cu chiftelute de porc (0,300 kg)	chiftelute 0,070 kg + piure 0,230 kg
Musaca cu cartofi si carne de porc (0,350 kg)	musaca 0,300 kg + sos 0,050 kg
Musaca cu vinete si carne de porc (0,360 kg)	musaca 0,300 kg + sos 0,060 kg
Sote din ficat de pasare (0,350 kg)	ficat 0,070 kg + cartofi 0,180 kg + sos 0,100 kg
Papricas din carne de pasare cu galuste (0,270 kg)	carne 0,080 kg + galuste 0,100 kg + sos 0,090 kg
File de salau pane (0,120 kg)	
Preparate la gratar :	
În perioada sarbatorilor sau cu ocazii speciale (zile de nastere etc..)	
Pulpa de porc la gratar (0,100 kg)	
Carnati de porc la gratar (0,085 kg)	
Ficat de porc la gratar (0,080 kg)	
Mititei cu carne de porc si vita (0,040 kg)	
Friptura de porc la gratar (0,150 kg)	
Piept de pui la gratar (0,100 kg)	
Pulpe de pui fara os la gratar (0,100kg)	
Garnituri:	
Cartofi natur	
Salata orientala	
Cartofi taranesti	
Cartofi copti	
Legume la gratar	
Piure de cartofi	
Piure de spanac	
Piure de mazare	
Fasole verde	



Preparate din legume, paste fainoase, orez, brânză și ouă:	
Cartofi parizieni (0,250 kg)	
Cartofi cu unt si smântâna (0,250 kg)	cartofi 0,200 kg + unt 0,010 kg + smântâna 0,040 kg
Macaroane cu unt si brânza (0,250 kg)	
Spaghete (0,250 kg)	
Paste cu carne de porc (0,250 kg)	
Paste cu carne de vita (0,250 kg)	
Salate:	
Castraveti in otet (0,100 kg)	
Salata de ardei copti (0,100 kg)	
Salata de castraveti (0,080 kg)	
Salata de castraveti cu rosii (0,100 kg)	
Salata de rosii (0,080 kg)	
Salata de sfecla rosie (0,070 kg)	
Salata de varza (0,070 kg)	
Salata de varza murata (0,070 kg)	
Salata verde (0,060 kg)	
Salata asortata de legume (0,080 kg)	
Salata de muraturi asortate (0,100 kg)	
Gustări:	
Mere - 0,200 kg	
Pere - 0,200 kg	
Prune - 0,200 kg	
Struguri - 0,200 kg	
Piersici - 0,200 kg	
Caise - 0,150 kg	
Cirese - 0,150 kg	
Banane - 0,150 kg	
Capsuni - 0,150 kg	
Pepene - 0,400 kg	
Portocale -2 bucati	
Grepfruit- 0,200 kg	
Mandarine - 0,200 kg	
Kiwi - 0,150 kg	

Ananas - 0,100 kg	
Corn cu ciocolata - 0,085 kg	
Strudel cu mere - 0,100 kg	
Branzoaica - 0,100 kg	
Miniprajitura - 0,070 kg	
Minuturi:	
Brânză de vaci cu smantana (0,140 kg)	branza de vaci 0,070 kg + smantana 0,035 kg + iaurt 0,035 kg
cascaval pane (0,090 kg)	
mamaliguta cu branza de vaci si smantana (0,260 kg)	mamaliga 0,120 kg + branza de vaci și smantana 0,140 kg
mamaliguta cu unt și branza telemea (0,190 kg)	mamaliga 0,120 kg + unt 0,020 kg + telemea 0,050 gk
omleta (0,120 kg)	
branza telemea (0,020 kg)	
omletă cu carne afumată fără os (0,100 kg)	ouă 0,090 kg + carne afumată 0,010 kg
Aperitive, sandwich-uri:	
Chiftele la cuptor, 2 buc. (0,050 kg)	
Ouă umplute cu ficat, 2 jumătăți (0,060 kg)	
Ouă umplute cu pastă de brânză, 2 jumătăți (0,060 kg)	
Pateuri mici cu brânză, 1 buc (0,025 kg)	
Pateuri mici cu carne, 1 buc (0,025 kg)	
Sandwich cu brânză telemea 0,070 kg	
Sadwich cu caşcaval 0,065 kg	
Sandwich cu brânză de vaci Făgăraș 0,065 kg	
Sandwich cu pateu de ficat 0,065 kg	
Sandwich cu piet de porc afumat 0,070 kg	
Sandwich cu salam 0,065 kg	
Sandwich cu șuncă presată 0,060 kg	
Sandwich cu mușchi file 0,050 kg	
Sandwich cu salam de sibiu 0,050 kg	
Chifteluțe calde cu brânză telemea și muștar (0,125 kg)	telemea 0,040 kg + 3 buc. chiftele 0,075 kg + muștar 0,010 kg
Chifteluțe calde cu muștar (0,110 kg)	chiftele 4 buc 0,100 kg + muștar 0,010 kg
Salată orientală cu ou, măsline și ceapă (0,300 kg)	
Gustări pentru mic dejun:	
Ceai de fructe/mentă cu lamâie, brânză telemea, salam de vară, unt, roșii	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + telemea 0,060 kg + salam feliat 0,060 kg + unt 0,025 kg + roșii 0,150 kg
Ceai de fructe/mentă cu lămâie, caşcaval, salam de vară, unt, roșii	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + salam feliat 0,060 kg + unt 0,025 kg + roșii 0,150 kg



Ceai de fructe/mentă cu lămâie, mușchi țigănesc, unt, gem	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + mușchi țigănesc 0,080 gr + unt 0,025 kg + roșii 0,150 kg
Ceai de fructe cu lămâie, lebăr/caltaboș, unt, ardei gras	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + lebăr/caltaboș 0,060 kg + unt 0,025 kg + ardei gras 0,100 kg
Ceai de fructe/mentă cu lămâie, șuncă, muștar, unt, gem	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + șuncă 0,100 kg + muștar 0,010 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Ceai de fructe/mentă cu lămâie, costiță afumată, muștar, unt, gem	ceai 0,200 l + zahîr 0,025 kg + costiță afumată 0,100 kg + muștar 0,010 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Ceai de fructe/mentă cu lămâie, cremvurști, muștar, unt, gem	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + cremvurști 0,100 kg + muștar 0,010 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Ceai de fructe/mentă cu lămâie, omletă cu șuncă presată, unt, gem	ceai 0,200 l + zahăr 0,025 kg + ouă 0,090 kg + șuncă presată 0,010 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Lapte/iaurt cu mușchi țigănesc, unt, gem	lapte/iaurt 0,200 l + mușchi țigănesc 0,080 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Lapte/iaurt/kefir cu șuncă presată, unt, gem	lapte/iaurt/kefir 0,200 l + șuncă presată 0,060 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Lapte/iaurt/kefir cu salam de vară, unt, gem	lapte/iaurt/kefir 0,200 l + salam feliat 0,060 kg + unt 0,025 kg + gem 0,050 kg
Lapte/iaurt/kefir cu unt, pateu de ficat, miere	lapte/iaurt/kefir 0,200 l + pateu de ficat 0,050 kg + unt 0,025 kg + miere 0,020 kg
Desert:	
Orez cu lapte 0,250 kg	
Griș cu lapte 0,250 kg	
Plăcintă cu brânză de vaci/mere/vișine 0,100 kg	
Cornuri cu gem 0,100 kg	
Gogoși simple 0,080 kg	
Gogoși umplute 0,080 kg	
Clătite 2 bucăți	
Cozonac 0,100 kg	
Chec 0,100 kg	
Rulada 0,080 kg	
Prăjitură de casă 0,080 kg	
Compot:	
compoturi cu diverse fructe 0,250 l	
Cantitatea de pâine/porție - 0,450 kg/zi	pâine albă/integrală
Carnea din preparatele culinare trebuie livrată sub formă de bucăți mici, fără oase, șorici, zgârciuri; legumele vor fi bine fierte, în bucăți mici, pentru a fi evitate cazurile de asfixie mecanică cu bol alimentar.	
Pe perioada derulării contractului, de comun acord, această listă de meniuri poate fi completată, în baza solicitărilor centrelor beneficiare.	
Produsele preambalate, tip patiserie, trebuie să aibă inscripționate, cel puțin, data fabricației și termenul de valabilitate	
Produsele lactat vor avea grăsime min 2,6%.	

Meniurile speciale pentru diabet, afecțiuni renale, hepatice, intoleranțe la gluten/lactoză, ș.a.m.d., vor fi solicitate furnizorului de centrele beneficiare, pe măsura apariției necesității lor.