



MUNICIPIUL BUCUREȘTI - CONSILIUL LOCAL AL SECTORULUI 4
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI
PROTECȚIA COPILULUI SECTOR 4

Adresa: Șos. Olteniței, Nr. 252-254, Bl. 151, Parter, Sector 4; Tel: 0372.715.100, 0372.715.101;
Fax: 0372.713.885; Pagină web: www.dgascpc4.ro; Adresă E-mail: contact@dgascpc4.ro
Sistem de management al calității conform cu SR EN ISO 9001:2015; SR ISO IWA 4:2010; CERTIFICAT Nr.254 C



Direcția Dezvoltare

Serviciul Achiziții Publice, Urmărire Contracte

Nr. 31 / 1155 / 29.08.2024

Aprobat
p. Director General,
Data: MTA
conform Dispoziției nr. 2951/15.07.2024

**CAIET DE SARCINI
SERVICII DE CATERING**

Caietul de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea încheierii acordului-cadru având ca obiect prestarea serviciilor de catering la sediile unităților de asistență socială aflate în subordinea autorității contractante Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului (DGASPC) Sector 4, respectiv:

- **Centrul de Zi pentru Recuperare Copil cu Dizabilități "Harap Alb"**, București, Str. Șoldanului nr. 80A, sector 4 – **număr estimat beneficiari 50;**
- **Centrul de Zi "Eu și prietenii mei"**, București, Str. Aliorului nr. 8A, sector 4 – **număr estimat beneficiari 45;**
- **Centrul de Zi "Casa Speranței"**, București, Str. Șoldanului nr. 80, sector 4 și Str. Nițu Vasile nr. 50-54, sector 4 – **număr estimat beneficiari 70;**
- **Serviciul Rezidențial pentru Copii și Tineri**, București, locațiile menționate mai jos – **număr estimat beneficiari 80.**

Nr. crt.	Denumire	Adresa
1	Casa de tip familial "Cuore"	Str. Ionescu Gheorghe nr. 3, bl. 144, sc. 2, parter, ap. 53
2	Casa de tip familial "Bambi"	Str. Panselor nr. 1, bl. 150, sc. 2, parter, ap. 56
3	Casa de tip familial "Gulliver"	Str. Ionescu Gheorghe nr. 7, bl. 140, sc. 1, et. 1, ap. 3
4	Casa de tip familial "Cutezătorii"	Str. Ionescu Gheorghe nr. 11, bl. 138, sc. 2, parter, ap. 56
5	Casa de tip familial "Prâslea cel Voinic"	Str. Anton Bacalbașa nr. 17, bl. 143, sc. 1, et. 3, ap. 21
6	Casa de tip familial "Mușchetarii"	Str. Șoldanului nr. 12, bl. 159, sc. 2, parter, ap. 56
7	Casa de tip familial "Magellan"	Str. Frumușani nr. 4, bl. 41, sc. 1, parter, ap. 3
8	Casa de tip familial "Casa Soarelui"	Șos. Olteniței nr. 254, bl. 151, sc. 3, et. 8, ap. 89
9	Casa de tip familial "Luceafărul"	Str. Dumitru Samoilă nr. 11, bl. 106, sc. 1, et. 8, ap. 51
10	Casa de tip familial "Steaua Polară"	Str. Anton Bacalbașa nr. 17, bl. 143, sc. 1, parter, ap.

Nr. crt.	Denumire	Adresa
		4
11	Casa de tip familial "Robinson Crusoe"	Str. Aleea Țebea nr. 8, bl. D12, sc. B, et. 4, ap. 20
12	Casa de tip familial "Floare de Colț"	Șos. Olteniței nr. 250, bl. 148, sc. 1, et. 3, ap. 12
13	Casa de tip familial "Pistruiatul"	Str. Cetatea Veche nr. 8, bl. 3/4, sc. 1, et. 7 ap. 45
14	Casa de tip familial "Ram de Măslin"	Str. Ionescu Gheorghe nr. 13, bl. 136, sc. 2, et. 6, ap. 91
15	Casa de tip familial "Temerarii"	Str. Luică nr. 35A, bl. IV/1A, sc. 2, et. 5, ap. 87
16	Casa de tip familial "Cavalerii"	Str. Aleea Emil Racoviță nr. 2B
17	Casa de tip familial "Floare Albastră"	Str. Aliorului nr. 6A
18	Compartimentul Primire în Regim de Urgență	Bd. Metalurgiei nr. 89

Organizarea și desfășurarea procedurii de atribuire se realizează conform prevederilor:

- 1) Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- 2) HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- 3) Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 84/31.03.2022 privind cuantumul alocației de hrană pentru copiii și adulții din centrele/creșele aflate în subordinea/administrarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 4, astfel cum a fost modificată prin Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 35/23.02.2023;
- 4) Procedura operațională PO.A11.02 privind realizarea achizițiilor de servicii sociale și alte servicii specifice cuprinse în Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

1. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Autoritatea contractantă Direcția Generală de Asistență și Protecția Copilului Sector 4 va finaliza procedura de atribuire prin încheierea unui **acord-cadru** având ca obiect **Servicii de catering** pentru persoanele beneficiare din cadrul unităților subordonate mai sus enumerate, cu durata **16 septembrie 2024 – 30 septembrie 2025**.

Cod CPV: 55520000-1 – Servicii de catering (Rev. 2).

Acordul-cadru se va încheia cu un singur operator economic.

Frecvența de atribuire a contractelor subsecvente: lunar/trimestrial/semestrial, condiționat de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

Serviciile de catering includ și **Servicii conexe**, care se referă la:

- a) aprovizionarea alimentelor pentru prepararea hranei;
- b) prepararea și livrarea hranei ce revine pe zi calendaristică sau lucrătoare, după caz, pentru un beneficiar;
- c) prezentarea felurilor de mancare;
- d) punerea la dispoziția beneficiarilor, dacă este cazul, a recipientelor/echipamentelor care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale;
- e) punerea la dispoziția beneficiarilor de personal care se ocupă cu servirea/manipularea și consilierea pentru alcătuirea meniului și, dacă este necesar, pentru alegerea băuturilor.

În funcție de fondurile bugetare alocate pentru îndeplinirea acordului-cadru sau de unele situații care nu pot fi prevăzute la încheierea acestuia (modificări de efective - număr de persoane beneficiare din unități),

autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii care fac obiectul acordului-cadru.

Nu sunt acceptate oferte alteranative. Nu sunt acceptate oferte parțiale.

2. CONSIDERAȚII GENERALE

2.1 DESCRIEREA SERVICIILOR DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare din cadrul centrelor menționate mai sus, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană, după cum urmează:

- **Centrul de Zi pentru Recuperare Copil cu Dizabilități "Harap Alb"** (50 beneficiari iau masa numai în vacanțe, 78 zile; din cei 50 beneficiari, 25 iau masa și în zilele lucrătoare, 185 zile) beneficiază de:
 - **micul dejun** (masa de dimineață), servit la ora 8.30;
 - **gustare**, servită la ora 10.00;
 - **prânz** (masa de prânz), servit la ora 12.30;
 - **gustare**, servită la ora 15.00-15.30.

- **Centrul de Zi "Eu și Prietenii mei"** (45 beneficiari x 260 zile) beneficiază de:
 - **micul dejun** (masa de dimineață), servit la ora 8.30;
 - **prânz** (masa de prânz), servit la ora 12.30;
 - **gustare**, servită la ora 15.00-15.30.

Observație: copiii care vin în Centru de dimineață (învață după-amiaza) beneficiază de micul dejun și prânz); copiii care vin în Centru după-amiaza (învață dimineața) beneficiază de prânz și gustare.

- **Centrul de Zi "Casa Speranței"** (70 beneficiari x 260 zile) beneficiază de:
 - **micul dejun** (masa de dimineață) sau **gustarea**, servite la ora 08.30 sau 15.00-15.30, în funcție de orarul copiilor;
 - **prânz** (masa de prânz), servit la ora 12.30-13.00.
- **Serviciul Rezidențial pentru Copii și Tineri** (80 beneficiari x 380 zile) beneficiază de:
 - **micul dejun** (masa de dimineață), servit la ora 8.30;
 - **gustare**, servită la ora 10.00;
 - **prânz** (masa de prânz), servit la ora 12.30;
 - **gustare**, servită la ora 15.00-15.30;
 - **cina** (masa de seară), servită la ora 17.30.

Micul dejun: Va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale, în folie vidată, la care se adaugă ceai, lapte (lapte dulce, lapte bătut, sana, iaurt) sau cacao cu lapte.

Masa de prânz: Va fi compusă din 2 (doua) feluri de mâncare: **felul 1** - supe, ciorbe; **felul 2** - fripturi, știțele, chiftele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;

Cina: Va fi realizată din hrană caldă sub forma de mâncăruri scăzute, la care se adaugă ceai, compot, lapte sau cacao cu lapte.

Gustări: În funcție de centru, se vor introduce și gustări; produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale ambalate sau neambalate, precum: fructe proaspete, diverse deserturi, chec, prăjitură, budincă, plăcintă etc.

2.2 CANTITĂȚI ESTIMATE DE SERVICII

Estimările cantităților minime și maxime care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru, precum și ale cantităților minime și maxime care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele care urmează să fie atribuite pe durata acordului-cadru, sunt evidențiate mai jos:

Denumire	Nr. beneficiari	Estimări ale cantităților minime care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru		Estimări ale cantităților maxime care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru		Estimări ale cantităților minime care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele care urmează a fi atribuite pe durata acordului-cadru		Estimări ale cantităților maxime care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele care urmează a fi atribuite pe durata acordului-cadru	
		Nr. zile	Nr. porții	Nr. zile	Nr. porții	Nr. zile	Nr. porții	Nr. zile	Nr. porții
Centrul de zi pentru recuperare Copil cu dizabilități "Harap Alb"	50	5	250	78	3.900	5	250	60	3.000
Centrul de zi "Eu și prietenii mei"	25	15	375	185	4.625	15	375	67	1.675
Centrul de zi "Casa Speranței"	45	20	900	260	11.700	20	900	126	5.670
Serviciul Rezidențial pentru Copii și Tineri	70	20	1.400	260	18.200	20	1.400	126	8.820
Total	80	28	2.240	380	30.400	28	2.240	183	14.640
			5.165		68.825		5.165		33.805

2.3 PREPARAREA HRANEI

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Șeful de centru va stabili, împreună cu prestatorul, o listă de meniuri, din care prestatorul este obligat să aleagă câte unul pentru fiecare zi, cu condiția ca acest tip de meniu să nu se repete pe parcursul unei săptămâni.

Prestatorul poate propune - numai printr-un înscris - și alte tipuri de meniuri, dar nu le va putea folosi până când nu va avea în prealabil aprobarea scrisă din partea personalului de specialitate din cadrul unității respective.

Personalul de specialitate și șeful centrului vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și șeful de centru vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.**

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la ora 10.00, și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

Comanda se va face de șeful de centru, care va specifica numărul exact de porții.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

2.4 LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei se va realiza în fiecare zi calendaristică sau lucrătoare, în funcție de centru, de **3 (trei) ori pe zi**, după cum urmează:

- Mic dejun: ora 08.00-08.30;
- Prânz: felul I și II, ora 12.00-12.30;
- Cina: felul I și II, ora 17.00-17.30;
- 2 gustări: cea de dimineața va fi livrată împreună cu micul dejun, cea de după-amiază va fi livrată împreună cu prânzul.

Numărul de livrări va fi egal cu numărul de mese principale, acestea fiind considerate micul dejun, prânzul și cina.

Programul de servire a meselor va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesități și la dorința beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.

În situația în care prestatorul poate oferi, fără costuri suplimentare pentru achizitor, echipamente care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale, autoritatea contractantă poate opta pentru stabilirea numărului de livrări zilnice.

2.5 TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIILE UNITĂȚILOR BENEFICIARE

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile indicate.

2.6 SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei și vesela vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrului, făcute de persoanele delegate de conducerea unității cu astfel de sarcini.

3. CONSIDERAȚII PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

Ofertantul participant la procedura de atribuire trebuie să aibă capacitatea tehnică și profesională pentru a îndeplini activitățile care fac obiectul acordului-cadru, respectiv ale contractelor subsecvente care vor fi atribuite în baza acestuia.

Prestatorul trebuie să constituie **stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 3 zile**, constând în alimente și materiale de transport la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de beneficiar, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a șefului de centru, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure:

- a. condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;
- b. întocmirea meniului săptămânal ținând cont de următorii factori:
 - i. realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc);
 - ii. afecțiunile, bolile și indicațiile medicale ale beneficiarilor;
 - iii. anotimpul în care se prepară meniurile;
 - iv. preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
 - v. planurile de meniu întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
 - vi. realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
 - vii. mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
 - viii. mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
 - ix. asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase (Paște, Crăciun, Revelion etc.), tort aniversar pentru zilele de naștere ale beneficiarilor, pentru Serviciul Rezidențial pentru Copii și Tineri.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de șeful de centru. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și al șefului de centru. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către achizitor sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore**. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Zilnic, prestatorul asigură **gratuit o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece)**, care va fi pastrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată

obligatoriu de șeful de centru și de personalul de specialitate. Avizul acestora se va regăsi pe documentul de distribuție.

Cerințe specifice privind transportul hranei

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și, acolo unde este necesar, vor fi create condiții pentru a permite o curățare adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că acestea sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "**numai pentru alimente**".

Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor, sau la transportul diferitelor alimente în același timp, se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată iar, acolo unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Cerințe specifice privind igiena personalului

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 la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Cerințe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce pot face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

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 va permite expunerea acestora pe perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Atât echipamentele/utilajele necesare prestării serviciilor, cât și cele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

Prestatorul trebuie să realizeze la termenele legale, și ori de câte ori este necesar, **verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.**

Livrarea meniurilor se asigură de către prestator.

Prestatorul trebuie să asigure **personalul de specialitate calificat** necesar prestării serviciilor de catering și serviciilor conexe în conformitate cu propunerea tehnică. Propunerea tehnică trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Personalul prestatorului, utilizat pentru îndeplinirea acordului-cadru, trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentele unităților beneficiare.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului, sunt cele prevăzute de legislația specifică în vigoare.

4. ELABORAREA PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va conține un comentariu articol cu articol al cerințelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini, în scopul demonstrării conformității acesteia cu cerințele respective.

Propunerea tehnică va cuprinde, de asemenea, minim 2 variante de meniuri săptămânale, utilizând lista de meniuri anexată prezentului caiet de sarcini, respectiv mic dejun, prânz, cină și gustări, pentru fiecare zi a săptămânii.

5. ELABORAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară pe baza:

- **cantităților maxime de servicii (porții)** care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru;
- **cuantumul alocației de hrană (lei/zi/beneficiar) stabilit prin Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 84/31.03.2022** privind cuantumul alocației de hrană pentru copiii și adulții din centrele/creșele aflate în subordinea/administrarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 4, astfel cum a fost modificată prin Hotărârea Consiliului Local Sector 4 nr. 35/23.02.2023, respectiv:
 - pentru copii cu handicap din centrele de zi (Centrul de zi pentru recuperare copil cu dizabilități "Harap Alb") – 23,85 lei/zi/beneficiar fără TVA, respectiv 26,00 lei/zi/beneficiar inclusiv TVA;
 - pentru copii din centrele de zi (Centrul de zi "Eu și prietenii mei și Centrul de zi "Casa Speranței") – 21,10 lei/zi/beneficiar fără TVA, respectiv 23,00 lei/zi/beneficiar inclusiv TVA;
 - pentru copiii și tinerii din centrele rezidențiale (Serviciul Rezidențial pentru Copii și Tineri) – 23,85 lei/zi/beneficiar fără TVA, respectiv 26,00 lei/zi/beneficiar inclusiv TVA;

- valoarea propusă pentru serviciile conexe, lei/zi/beneficiar.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să edidențieze distinct valoarea hranei și valoarea serviciilor conexe, în lei fără TVA, la care se adaugă **TVA 9%**.

Cota redusă de 9% este reglementată de prevederile art. 291 alin. (2) lit. e) și k) din Legea nr. 227/2016 privind codul fiscal, cu modificările și completările ulterioare.

Prețurile unitare ale serviciilor care fac obiectul acordului-cadru sunt ferme în lei și nu se ajustează pe durata acordului-cadru.

6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: prețul cel mai scăzut

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin comparația prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile, fără să fie cuantificate alte elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a obiectului acordului-cadru de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a prețurilor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu prețul cel mai scăzut.

Departajarea ofertelor, aplicând criteriul de atribuire, se face pe baza prețului ofertat pentru prestarea serviciilor conexe.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară, iar acordul-cadru va fi încheiat cu ofertantul a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

7. Modalități de plată

Prestatorul va emite facturile lunar, în baza documentelor însoțitoare de predare-primire a hranei întocmite la livrarea zilnică, respectiv dispoziția de livrare și certificatul de conformitate, pentru fiecare unitate beneficiară.

Achizitorul va efectua plățile în contul de trezorerie al prestatorului, după semnarea proceselor-verbale de recepție a serviciilor prestate, în termen de maxim 30 zile de la data la care factura este disponibilă achizitorului pentru descărcare din sistemul național privind factura electronică RO e-Factura, în limita creditelor bugetare și de angajament aprobate cu această destinație.

Anexă: Lista de meniuri.

**Întocmit,
Referent,
Stela POPESCU**



LISTA DE MENIURI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe porție
	SUPE	
1	Supă de bulion cu orez	400 gr.
2	Supă din carne de pasăre cu fidea	400 gr.
3	Supă din carne de pasăre cu tăiței	400 gr.
4	Supă de cartofi	400 gr.
5	Supă de ciuperci	400 gr.
6	Supă de conopidă	400 gr.
7	Supă de fasole albă	400 gr.
8	Supă de fasole verde	400 gr.
9	Supă cu găluști de griș	400 gr.
10	Supă de gulii	400 gr.
11	Supă italiană	400 gr.
12	Supă de legume	400 gr.
13	Supă de mazăre cu găluști	400 gr.
14	Supă de oase cu fidea	400 gr.
15	Supă de oase cu orez	400 gr.
16	Supă poloneză din roșii	400 gr.
17	Supă de praz cu cartofi	400 gr.
18	Supă de roșii cu orez	400 gr.
19	Supă de roșii cu paste făinoase	400 gr.
20	Supă de salată verde	400 gr.
	CIORBE	
1	Ciorbă de burtă	100/300 gr
2	Ciorbă de carne de porc	40/360 gr
3	Ciorbă cu carne de vacă cu fidea	40/360 gr
4	Ciorbă cu carne de vacă cu legume	40/360 gr
5	Ciorbă de cartofi	400 gr.
6	Ciorbă de conopidă	400 gr.
7	Ciorbă de fasole albă	400 gr.
8	Ciorbă de fasole albă cu carne de porc	400 gr.
9	Ciorbă de fasole verde cu costiță afumată	400 gr.
10	Ciorbă de perișoare	60/340 gr
11	Ciorbă de roșii cu orez	400 gr.
12	Ciorbă de praz	400 gr.
13	Ciorbă de perișoare	60/340 gr
14	Ciorbă țărănească cu carne de porc	40/360 gr
15	Ciorbă țărănească cu carne de pasăre	40/360 gr
16	Ciorbă țărănească de legume	400 gr.
17	Ciorbă de varză albă dulce	400 gr.
	BORȘURI	
1	Borș din carne de pasăre cu orez	60/340 gr
2	Borș de crap	100/300 gr

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe porție
3	Borș de fasole verde	400 gr.
4	Borș din carne de miel	60/340 gr
5	Borș moldovenesc din carne de vacă	40/360 gr
6	Borș de pasăre cu legume	400 gr.
7	Borș a la rus	40/360gr
8	Borș de sfeclă	40/360 gr
9	Borș țărănesc din carne de porc cu cartofi	60/340 gr
	PREPARATE FĂRĂ CARNE	
1	Ardei umpluți cu legume și sos tomat	160/140 gr
2	Ardei umpluți cu orez	160/140 gr
3	Budincă de legume	200 gr.
4	Budincă de spanac cu cașcaval	220 gr.
5	Cartofi gratinați	250 gr.
6	Cartofi cu unt și smântână	260 gr
7	Ciulama de ciuperci	260 gr
8	Ciuperci a la grec	150 gr.
9	Conopidă cu sos de smântână	150/100 gr
10	Dovlecei a la grec	250 gr.
11	Dovlecei cu unt și smântână	200 gr.
12	Fasole bătută	200 gr
13	Fasole verde cu smântână	250 gr.
14	Ghiveci național (minim 9 legume)	60/250 gr
15	Iahnie de fasole albă	150 gr.
16	Macaroane cu brânză și unt	250 gr.
17	Macaroane cu sos tomat	300 gr
18	Mâncare de cartofi cu măsline	250 gr.
19	Mâncare de cartofi cu smântână	250 gr.
20	Mâncare de conopidă	300 gr.
21	Mâncare de fasole verde	300 gr.
22	Papricaș de cartofi cu ciuperci și smântână	250 gr.
23	Pilaf cu praz	250 gr.
24	Pilaf cu spanac și sos tomat	400 gr.
25	Piure de spanac (cu ouă)	80/180 gr
26	Praz cu măsline	120/125/30 gr
27	Salată orientală	300 gr.
28	Sarmale cu orez	200/150 gr
29	Stufat de legume	200 gr.
30	Tăiței cu cartofi	300 gr.
31	Tăiței cu varză	250 gr.
32	Tocană de cartofi	250 gr.
33	Tocană dobrogeană	220 gr.
34	Tocană oltenească de legume	250 gr.
	PREPARATE DIN PEȘTE	
1	Macrou în sos tomat cu pilaf simplu de orez	200 gr.
2	Mâncărică de pește oceanic	200 gr.
3	Marinată de pește oceanic	100/100 gr

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe porție
4	Papricaș de pește oceanic	300 gr.
5	Pește prăjit cu cartofi natur	150/150 gr
6	Plachie de pește (mâncărică moldovenească)	100/200 gr
PREPARATE DIN LEGUME ȘI CARNE DE PASĂRE		
1	Carne de pasăre la tavă cu piure de cartofi	150/150 gr
2	Ciulama din carne de pasăre cu mămăliguță	90/200/200 gr
3	Conopidă cu carne de pasăre	90/120/200 gr
4	Fasole verde cu carne de pasăre	90/100/100 gr
5	Friptură din carne de pasăre la tavă cu varză călită	100/200 gr
6	Legume cu carne de pasăre	90/300 gr
7	Gulaș cu carne de pasăre	100/100 gr
8	Ostropel din carne de pasăre	90/100/120 gr
9	Papricaș din carne de pasăre cu cartofi	90/120/100 gr
10	Pilaf cu carne de pasăre	90/200 gr
11	Roșii cu carne de pasăre	90/230 gr
12	Spanac cu carne de pasăre	250 gr.
13	Pui sote cu galuste	90/100/100 gr
14	Tocană cu carne de pasăre și mămăliguță	90/200/200 gr
15	Pui cu masline	90/125 gr
16	Vinete cu carne de pasăre	90/120/100 gr
17	Friptură de pui cu sos de legume	100/100 gr
18	Piept pui cu legume	150/150 gr
19	Pui cu bame	300 gr.
20	Piept pui cu mazăre	300 gr.
21	Șnițel de pui	100 gr.
22	Piure de cartofi cu crenvurști de pui	300 gr.
23	Carne de pasăre cu sos tomat și orez	90/230 gr
24	Ficat de pasăre la tavă	100 gr.
25	Sarmale cu carne de pui	350 gr.
PREPARATE DIN LEGUME ȘI CARNE DE VACĂ		
1	Castraveți cu carne de vită	250 gr.
2	Chifteluțe marinate	90/140 gr
3	Conopidă cu carne de vită	45/120/100 gr
4	Chifteluțe cu sos de smântână	90/100 gr
5	Dovlecei umpluți cu carne de vită	160/100/20 gr
6	Fasole verde cu carne de vită	45/100/150 gr
7	Friptură de vită cu sos	150 gr.
8	Ghiveci cu carne de vită	45/255 gr
9	Mazăre cu carne de vită	45/80/120 gr
10	Musaca de cartofi cu carne de vită	220/100 gr
11	Musaca de conopidă cu carne de vită	220/100 gr
12	Musaca de paste făinoase cu carne de vită	220/100 gr
13	Ostropel cu carne de vită	45/120/100 gr
14	Roșii cu carne de vită	45/250 gr
15	Șnițel pane din carne de vită	100 gr.
16	Spanac cu carne de vită	45/200 gr

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe porție
17	Tocană cu carne de vită și mămăliguță	45/150/200 gr
18	Varză cu carne de vită	60/250 gr
19	Bame cu carne de vită	300 gr.
20	Friptură picantă	70/75 gr
21	Mușchi la tavă cu sos brun	200 gr.
	PREPARATE DIN LEGUME ȘI CARNE DE OVINE	
1	Friptură de miel la tavă	200 gr
2	Stufat de miel	85/250 gr
3	Tocană de miel cu mămăliguță	85/180/200 gr
4	Spanac cu carne de miel	85/180 gr
	PREPARATE DIN LEGUME ȘI CARNE DE PORC	
1	Mâncare de castraveți cu carne de porc	290 gr.
2	Cârnați de porc proaspeți	60/150/100 gr
3	Fasole boabe cu ciolan	200/250 gr
4	Ficat de porc înăbușit cu sos de smantana	70/100 gr
5	Friptură de porc cu ciuperci	60/25/100 gr
6	Musaca de cartofi cu carne de porc și sos tomat	220/100 gr
7	Papricaș din carne de porc	55/200 gr
8	Pârjoale din carne de porc	115 gr
9	Sarmale din carne de porc și mămăliguță	180/230/15/100 gr
10	Șnițel de porc	100 gr.
11	Șnițel parizian din carne de porc cu cartofi natur	60/150 gr
12	Tocană cu carne și mămăliguță	60/120/100 gr
13	Varză cu carne de porc și mămăliguță	60/250/150 gr
14	Varză clujeană	350 gr.
15	Ardei umpluți cu carne de porc	175/100/25 gr
16	Chiftele din carne de porc	120 gr (3 buc)
17	Cotlet de porc la cuptor banatean	70/80/200 gr
18	Cârnați cu varză	60/200 gr
19	Ciolan cu varză și mămăliguță	200/250 gr
	PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ	
1	Chiftele marinate	90/140 gr
2	Perișoare cu verdeață	120/150/25 gr
3	Musaca de cartofi	220/100 gr
4	Musaca de dovlecei	220/100 gr
5	Musaca de vinete	220/100 gr
6	Dovlecei umpluți	160/100/20 gr
	SALATE	
1	Salată asortată	200 gr.
2	Salată de castraveți	150 gr.
3	Salată de sfeclă	150 gr.
4	Salată de varză albă	150 gr.
5	Salată de varză roșie	150 gr.
6	Salată verde	150 gr.
	DULCIURI DE BUCĂTĂRIE ȘI PRODUSE DE PATISERIE	
1	Budincă cina	200 gr.

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe porție
2	Budincă din macaroane si sirop	250 gr.
3	Budincă de orez cu mere	250/25 gr
4	Clătite umplute cu brânză de vaci	200 gr
5	Compot fructe	250 gr.
6	Gogoși cu marmeladă	80 gr.
7	Haioși cu gem	90 gr.
8	Melci cu brânză	90 gr.
9	Minciunele	150 gr.
10	Orez cu lapte	150 gr.
11	Plăcintă cu brânză de vaci	220 gr.
12	Plăcintă cu mere	150 gr.
13	Tăiței cu brânză de vaci	300 gr
14	Paste făinoase cu lapte	200 gr.
15	Clătite umplute cu gem / dulceață	120 gr
16	Budincă cu griș	150/25 gr
17	Colțunași cu brânză de vaci	200/30 gr
18	Cozonac diverse umpluturi(nuca, stafide, rahat, cacao)	100 gr.
19	Chec	100 gr.
20	Griș cu lapte	150 gr.
21	Macaroane cu ton	300 gr.
22	Spaghete milaneze	300 gr.
23	Spaghete cu brânză de vaci	250 gr.
24	Spaghete cu bacon și măslina	350 gr.
25	Tartă cu fructe	100 gr.
26	Ciocolată	50 gr.
27	Corn cu ciocolată 70 gr.	1 buc.
28	Prăjitură "Măgura" 38 gr.	1 buc.
29	Napolitane 40 gr.	1 buc.
30	Nuga	50 gr.
31	Ruladă	100 gr.
32	Fructe proaspete	200 gr.
33	Suc	250 ml.
34	Apă minerală	500 ml.
35	Tort diverse sortimente cremă de ciocolată, fructe, frisca	100 gr.
36	Turtă dulce	50 gr.
	GARNITURI	
1	Cartofi țărănești	100 gr.
2	Cartofi natur	150 gr.
3	Cartofi prăjiți	100 gr.
4	Fasole verde sote	100 gr.
5	Mazăre sote	90 gr.
6	Morcovi sote	100 gr.
7	Pilaf simplu de orez	100 gr.
8	Piure de cartofi	100 gr.
9	Varză înăbușită	100 gr.
	PRODUSE MIC DEJUN	

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe porție
1	Brânză dulce	100 gr.
2	Brânză topită	50 gr.
3	Cacao cu lapte	250 ml.
4	Cașcaval	60 gr.
5	Ceai fructe / plante	250 ml.
6	Gem fructe	40 gr.
7	Iaurt	100 gr.
8	Lapte	250 ml.
9	Lebăr	100 gr.
10	Margarină	40 gr.
11	Parizer pasăre	100 gr.
12	Pate ficat pasăre	40 gr.
13	Pate ficat porc	40 gr,
14	Roșii	100 gr.
15	Tobă	100 gr.
16	Salam porc	100 gr.
17	Șuncă presată pasăre	100 gr.
18	Unt	40 gr.
19	Telemea vacă	100 gr.
20	Zacuscă	40 gr.
21	Cremwusti	60 gr
22	Ou fiert	1 buc