



CAIET DE SARCINI

PROCEDURĂ PROPRIE

Servicii de cantină de ajutor social
Direcția de Asistență Socială a municipiului Bacău

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor de bază cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de achiziție publică, având ca obiect prestarea serviciilor de cantină socială – pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social din rândul persoanelor aflate în situații economico-sociale sau medicale deosebite.

I. ACHIZITOR / BENEFICIAR

Direcția de Asistență Socială a municipiului Bacău

CIF: 15370567

Bacău, str. Ștefan cel Mare nr. 17A

Telefon: 0372 / 777859

Fax: 0234 / 586492

E-mail: contact@dasbacau.ro

Site: <http://www.dasbacau.ro/>

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE BUNURI

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de cantină socială, la sediul Prestatorului, destinate persoanelor aflate în situații economico-sociale sau medicale deosebite.

Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de Sarcini cuprinde specificațiile tehnice minimale ale serviciilor solicitate;

Durata contractului: **03 ianuarie 2023 – 30 iunie 2023.**

COD CPV

55510000-8 – Servicii de cantină

III. CADRUL LEGAL DE PRESTARE A SERVICIILOR

- **Legea 98 din 19.05.2016** privind achizițiile publice.
- **Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016** pentru aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică / acordului-cadru din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice.

▪ **Decizia Directorului D.A.S. nr. 189 din 01.11.2022** privind aprobarea Normei Procedurale Interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr. 2 din Legea 98 / 2016, a căror valoare estimată este mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7, alin. (1), lit. d din Lege.

▪ **Legea nr. 208 din 15.12.1997** privind cantinele de ajutor social.

▪ **Ordinul nr. 29 din 03.01.2019** pentru aprobarea standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care a părăsit sistemul de protecție a copilului și altor categorii de persoane adulte aflate în dificultate, precum și a serviciilor acordate în comunitate, serviciilor acordate în sistemul integrat și cantinelor sociale, **Anexa nr. 9 – standarde minime de calitate pentru cantina socială.**

▪ **Hotărârea Consiliului Local nr. 112 din 31.03.2022** privind majorarea nivelului alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile de asistență socială destinate persoanelor adulte, respectiv Cantina de Ajutor social, de la 12 lei/zi/persoană la maxim 30 lei/zi/persoană.

IV. PRESTAREA SERVICIILOR

A. PRESTATORUL trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social, în cantitățile stabilite în prezentul Caiet de Sarcini și cu respectarea nivelului maxim al alocației de hrană.

Beneficiarii hranei în regim de cantină socială sunt cei aflați pe Listele Beneficiarilor transmise de Direcția de Asistență Socială a municipiului Bacău. Beneficiarii se stabilesc prin Dispoziția Primarului municipiului Bacău.

Meniul / zi pentru cei 100 de beneficiari ai hranei în regim de cantină socială este compus din: masa de prânz și cină.

- **Masa de prânz:** reprezintă un procent de 65% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 2 feluri de mâncare, ambalate în pachete individuale / în folie vidată (cu excepția pâinii);

- **Cina:** reprezintă un procent de 35% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 1 fel de mâncare, ambalate în pachete individuale / în folie vidată (cu excepția pâinii).

- pentru **zilele de weekend**, mesele sunt asigurate exclusiv din hrană rece și vor fi livrate anticipat, în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni, odată cu meniul din ziua de vineri.

- pentru **sărbătorile legale** (ex. Crăciunul, Paște, etc.), beneficiarii vor primi pachet conținând hrană rece, în ultima zi lucrătoare premergătoare sărbătorilor legale, pentru toate zilele nelucrătoare aferente acestor sărbători legale.

B. PREPARAREA HRANEI.

Reprezentanții Autorității Contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru

starea de sănătate a beneficiarilor, reprezentanții Autorității Contractante 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.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei. Prestatorul deține spații cu destinația de bucătărie, oficiu, cămară sau beci, dotate cu mobilier, echipamente, materiale, instalații și aparatura necesară derivării activităților specifice, cum ar fi: chiuvete cu apă curentă caldă și rece, instalații pentru gătit, frigider, congelator, hotă, mașină de spălat vase și altele.

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de baza (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).

C. DISTRIBUIREA HRANEI.

Livrarea hranei se va efectua la sediul Prestatorului, în condiții igienico – sanitare corespunzătoare, în baza Listelor Beneficiarilor transmisă de D.A.S. Bacău, după cum urmează:

- 1. De Luni – Vineri – între orele 11,45 – 15,00 – Masa de Prânz și Cina pentru fiecare zi, în parte.*
- 2. Vineri – între orele 11,45 – 15,00 - Hrană rece, neperisabilă, pentru zilele de sâmbătă și duminică și sărbători legale.*

Hrana caldă și rece se distribuie, cu respectarea normelor de igienă sanitară, într-un spațiu special amenajat, în recipiente curate și etanșe, împachetate corespunzător în vederea evitării riscurilor de contaminare. Spațiul Prestatorului amenajat pentru distribuirea hranei trebuie să respecte toate normele de igienă, pentru această activitate.

Distribuția hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință închise ermetic, separat pentru fiecare fel de mâncare, respectiv fiecare porție.

Prestatorul va avea obligația întocmirii unor tabele de distribuție a hranei, conform Listelor Beneficiarilor transmise de către Achizitor. Tabelele de distribuție a hranei, întocmite de Prestator, conțin următoarele date: numele și prenumele beneficiarului, numărul de mese oferite, semnătura beneficiarului de primire. Aceste tabele nominale vor fi atașate, ca document justificativ în vederea decontării, facturilor lunare emise de Prestator.

Atunci când o persoană (aflată pe tabelul de distribuție a hranei) nu se prezintă, minim 3 zile în decursul unei săptămâni să ridice hrana zilnică, Prestatorul are obligația de a notifica Achizitorul, în scris, pentru a propune și a dispune menținerea sau suspendarea dreptului de a beneficia de hrană în regim de cantină socială.

V. CRITERII DE CALIFICARE

A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate, activități de alimentație / Servicii de catering /

servirea mesei / restaurante. Alimentația zilnică a beneficiarilor conține fructe și legume proaspete, specifice fiecărui sezon.

Prestatorul va evita, pe cât posibil, servirea produselor alimentare procesate (semi-preparate congelate cu mult sodiu, chipsuri, napolitane, mezeluri și alte tipuri de carne procesată).

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrana și numărul de mese zilnice la ora solicitată. Prestatorul prepară și acordă mesele zilnice cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase, echilibrate din punct de vedere cantitativ și calitativ. Vor fi asigurate, pentru fiecare beneficiar, două mese zilnic (corespunzătoare prânzului și cinei).

Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal "Meniul săptămânal", pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini. La finalul săptămânii va fi comunicat Achizitorului "Meniul săptămânal" pentru săptămâna următoare. Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a Achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

La întocmirea "Meniu săptămânal" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).

- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;

- În cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei alimentare) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate;

- meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (doua) ore înainte de servire;

- Hrana rece de genul conserve, iaurturi, pateuri, etc. va fi obligatoriu marcată prin atașarea unei etichete (dacă aceasta lipsește) care cuprinde cel puțin următoarele informații:

- denumirea sortimentului, denumirea producătorului, data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare conform legislației în vigoare;

- Realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros și aspect plăcut, agreeate de cei care le consumă;

- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

- Mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară.

- Hrana acordată corespunde criteriilor unei alimentații sănătoase;

- Hrana acordată trebuie să aibă termen de valabilitate în vigoare;

Prestatorul trebuie să pregătească zilnic o mostră de probă recoltată sigilată și etichetată, din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită, hrană rece) pentru a fi păstrată 72 de ore (conform normelor sanitar-veterinare în vigoare) în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop. Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să îl execute. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, prestatorului. Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă, în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen maxim de 2 ore. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

B. 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 indicațiile medicului de medicina muncii.

Prestatorul trebuie să respecte normele sanitare legale pentru prevenirea și combaterea infecțiilor cu privire la: colectarea, împachetarea, manevrarea și furnizarea hranei și a alimentelor de bază, manevrarea și păstrarea echipamentelor de bucătărie, a veselei și tacâmurilor, colectarea și păstrarea probelor de alimente pentru teste de laborator, colectarea, manevrarea și depozitarea deșeurilor, etc. Avizele sanitare prevăzute de lege sunt disponibile la sediul Prestatorului.

C. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate sau transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau oricăror altor contaminării. Alimentele trebuie plasate 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, posibil de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. În concordanță 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

D. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

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

Personalul angajat al prestatorului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul unității respective.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, normele de siguranță alimentară precum și cele de protecția a mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

E. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

▪ Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de valoarea alocației de hrană stabilită conform H.C.L. 112 din 31.03.2022, care prevede că: **"Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - maxim 30 lei/zi/persoană"**.

Costurile legate de livrarea hranei și ambalajele (de unică folosință) folosite sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar al ofertei.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza Tabelor zilnice de distribuire a hranei, semnate de primire de către Beneficiari, și a unui Centralizator lunar privind numărul de mese servite în luna respectivă.

Se va deconta doar cantitatea de servicii prestată efectiv, cantitate livrată și recepționată (cu semnătura de primire a Beneficiarilor). Facturile emise de prestator vor fi decontate în termenul precizat în contractul de prestare.

Transportul pentru persoanele care beneficiază de distribuirea hranei la domiciliu va fi asigurat de Achizitor.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta copii ale documentelor legale de achiziționare a produselor livrate sub forma alimentelor nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii hranei în regim de cantină socială (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

F. DOCUMENTELE CARE ÎNSOȚESC OFERTA TEHNICĂ ȘI OFERTA FINANCIARĂ:

1. Ofertantul are înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, activități de alimentație / Servicii de catering / servirea mesei / restaurante. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Certificatului de Înregistrare / Certificat Constatator la Registrul Comerțului.

2. Ofertantul deține Autorizație emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru siguranța alimentelor. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Autorizației.

3. Ofertantul prezintă copia Conform cu Originalul a Cursurilor de igienă pentru salariații săi, valabile și în termen la momentul depunerii ofertei.

4. Ofertantul va elabora, ca parte a Ofertei Tehnico-Financiare, cel puțin 1 variantă de "Planul meniu săptămânal". Planul va conține detaliat tipurile de mese propuse cu gramaj, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini.

5. Ofertantul deține Autorizație de securitate la incendiu. Ofertantul va prezenta copia Conform cu Originalul a Autorizației.

6. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat

trebuie depus în original sau copie cu mențiunea "conform cu originalul și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

7. 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 cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

8. Centralizatorul cu experiența personalului angajat în specialitatea de bucătar / ajutor de bucătar. Prin experiență a personalului de specialitate se înțelege vechimea cea mai mare, convertită în ani și luni, a unui bucătar / ajutor de bucătar, la nivelul fiecărui operator economic. Fiecare ofertant va prezenta pentru fiecare specialist (bucătar/ajutor de bucătar) o copie după contractul de munca, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte specializarea acestuia.

9. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016.

10. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr. 98/2016.

11. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/2016.

12. Formular privind reguli de evitare a conflictului de interese art. 59-60 din Legea 98/2016.

VI. VALOARE MAXIMĂ ESTIMATĂ

Prețul maxim al contractului este de 492.608 lei fără Tva – pentru perioada 03 ianuarie – 30 iunie 2023. Prețul maxim individual, pentru pregătirea și prepararea hranei zilnice, pentru un beneficiar este de 27,52 lei fără Tva. Prețul individual este ferm și nerevizibil, nu poate fi diminuat sau crescut și este în concordanță cu H.C.L. 112 din 31.03.2022, care prevede că Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - maxim 30 lei/zi/persoană.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de suplimenta sau a diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor mesei la cantină pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar și fără a depăși numărul maxim de beneficiari / zi.

Numărul maxim de beneficiari este de 100 de persoane / zilnic.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului "Servicii de cantină" este **cel mai bun raport calitate - pret.**

Factori de evaluare:

Propunere financiară:

- Punctaj maxim factor: 80 puncte (pondere ofertă 80%)
- Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim alocat - 80 puncte;
- Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$P_{\text{pret}(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 80$, unde:

$P_{\text{pret}(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț (min) : cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile

Preț (n) : prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare inclus în Propunerea tehnică va fi calculat utilizând informațiile din propunerea prezentată de către ofertant.

Propunere tehnică:

- Punctaj maxim factor: 20 (pondere ofertă 20%)

Experiența și calificarea personalului de specialitate. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucătar / ajutor de bucătar. Prin personal de specialitate se înțelege bucătar / ajutor de bucătar. Prin experiență a personalului de specialitate se înțelege vechimea cea mai mare, convertită în ani și luni, a unui bucătar / ajutor de bucătar, la nivelul fiecărui operator economic. Fiecare ofertant va prezenta pentru fiecare specialist (bucătar/ajutor de bucătar) o copie după contractul de munca, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte specializarea acestuia.

- Pentru cea mai mare experiență a personalului de specialitate se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare - 20 puncte.
- Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$E(n) = (\text{experiență}(n)/\text{experiență max}) \times 20$ (punctaj maxim alocat).

Total punctaj maxim: 80 (financiar) + 20 (tehnic) = 100 puncte.

VIII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Toți operatorii interesați vor depune oferte de preț (formularul de ofertă) împreună cu propunerea tehnică la secretariatul instituției D.A.S. Bacău în plic închis, în condițiile prevăzute în Caietul de Sarcini și în Anunțul de Participare.

Ofertele trebuie să fie depuse în plic închis și netransparent, care să conțină 3 plicuri marcate corespunzător: Documente de calificare, Propunerea Tehnică și Propunerea financiară.

Pe plicul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Direcția de Asistență Socială a municipiului Bacău, strada Ștefan cel Mare nr. 17A.
- Numele achiziției pentru care se depune oferta.
- Mențiunea "A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor".

Autoritatea contractantă nu își asumă nici o responsabilitate în cazul în care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: D.A.S. Bacău, str. Ștefan cel Mare nr. 17A.

Operatorul economic trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă la sediul Autorității Contractante, numai până la data limită de depunere a ofertelor, așa cum va fi aceasta evidențiată în Anunțul de Participare.

Riscurile depunerii / transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cade în sarcina operatorului economic.

Nu se acceptă oferte nesemnate.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificări, cu privire la oferta depusă astfel încât adjudecarea ofertei câștigătoare să se facă pe baza tuturor justificărilor prezentate de către ofertant.

ATRIBUIREA CONTRACTULUI

Achiziția se va realiza prin Procedura Proprie, conform prevederilor art. 111 alin. 1, și ale art. 68 alin. 1 lit. h din *Legea nr. 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice*, conform Normei Procedurale Interne – aprobate prin **Decizia Directorului D.A.S. nr. 189 din 01.11.2022**. Norma Procedurale Internă poate fi consultată pe site-ul instituției, la adresa de web: <http://www.dasbacau.ro/achizitii.html>

După înaintarea ofertei, ofertantul va înregistra oferta sa și în catalogul electronic din Sistemul Electronic de Achiziții Publice, iar după procesul de desemnare a ofertei câștigătoare în baza Propriei Proceduri de atribuire, va fi efectuată cumpărarea on-line, din S.I.C.A.P..

IX. PERIOADE DE PRESTARE A SERVICIILOR

În perioada 03 ianuarie 2023 – 30 iunie 2023.

ANEXA NR. 1

Specificații tehnice minimale pentru serviciile de prepararea și livrarea hranei tip cantină socială

I. Masa de Prânz va fi compusă din 2 feluri de mâncare:

- ✚ **Felul 1** – supe, ciorbe - carne – cel puțin de 3 ori pe săptămână
 - (legume, carne de pui / curcan / vițel / perișoare / țărănească, etc.) – 400 grame / felul I
 - Gramaj / porție = 160 gr. lichid / 140 gr. legume / 100 gr. Carne
- ✚ **Felul 1** – supe, ciorbe, supe creme – fără carne – maxim de 2 ori pe săptămână
 - (legume, etc.) – 400 grame / felul I
 - Gramaj / porție = 160 gr. lichid / 240 gr. legume
- ✚ **Felul 2** – preparat din carne – 150 grame
 - Garnituri (cartofi / orez / paste făinoase / mămăligă / mazăre, etc)
 - 100 grame
- ✚ **Pâine** – albă / integrală, 150 grame
- ✚ **Desert** – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe/ etc.

II. Cina va fi compusă din 1 fel de mâncare:

- ✚ **Felul 1** – preparat din carne – 100 grame
 - Garnituri (cartofi / orez / paste făinoase / mămăligă / mazăre, etc)
 - 150 grame
- ✚ **Pâine** – albă / integrală, 150 grame

III. Zilele de weekend / Sărbători legale / zile nelucrătoare

- ✚ **Masa** – Hrană rece - produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, etichetate cu data fabricării și termen de valabilitate/data expirării);
 - să corespundă valoric Mesei de prânz și Cinei din timpul zilelor lucrătoare
 - să asigure echilibrul nutrițional și ponderea între produsele din carne și garnituri / legume, corespunzătoare Mesei de prânz și Cinei, din timpul zilelor lucrătoare
- Exemplu Masă Beneficiar / zi weekend / Sărbători legale / zile nelucrătoare
- ✚ 350 grame carne / produse din carne / salam / conserve carne / brânzeturi / ouă / etc.
- ✚ 250 grame produse nepreparate - cartofi / orez / paste făinoase / fasole / mazăre / conserve legume
- ✚ **Pâine** – albă / integrală, 300 grame.
- ✚ **Desert** – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe / etc.