

Consultarea pieței - Servicii de catering pentru Beneficiarii cantinei de ajutor social, la sediul Prestatorului din municipiul Bacău, perioada 2026 - 2029

OBIECT CONSULTARE

Servicii de catering pentru Beneficiarii cantinei de ajutor social, la sediul Prestatorului din municipiul Bacău, prin distribuirea concomitentă a mesei de prânz și a cinei într-un singur pachet, pentru un număr zilnic de maxim 100 persoane. Durata prestării: 2026 – 2029.

DESCRIERE

Având în vedere prevederile art. 139 ale Legii nr. 98 din 2016 privind achizițiile publice, prevederi care se referă la procesul de Consultare a pieței, înainte de inițierea procedurii de atribuire și în vederea pregătirii achiziției, vă rugăm să ne prezentați oferta dumneavoastră comercială pentru prestarea serviciilor de catering pentru Beneficiarii cantinei de ajutor social la sediul Prestatorului din municipiul Bacău, prin distribuirea concomitentă a mesei de prânz și a cinei într-un singur pachet:

- zilnic de luni până vineri – hrană caldă
- vinerea/ultima zi lucrătoare pentru week-end/Sărbători legale – hrană rece.

Prestarea serviciilor pentru un număr zilnic de maxim 100 persoane.

Durata prestării serviciilor: 2026 – 2029.

PRESTATORUL trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei, la sediul său, în cantitățile stabilite în prezentul Caiet de Sarcini și cu respectarea nivelului maxim al alocației de hrană stabilit prin Hotărârea Consiliului Local al municipiului Bacău. Prestarea serviciilor va fi făcută la Sediul prestatorului / punctul de lucru care trebuie să fie pe raza municipiului Bacău, într-o zonă ușor accesibilă beneficiarilor, în apropierea mijloacelor de transport în comun. În prestarea serviciilor, atât în ceea ce privește depozitarea alimentelor și prepararea hranei cât și în ceea ce privește ambalarea, depozitarea și distribuirea hranei către beneficiari vor fi respectate condițiile igienico – sanitare corespunzătoare fiecărei activități, în parte.

Beneficiarii hranei 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 maxim 100 de beneficiari ai hranei 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 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.

Livrarea și distribuirea hranei se va efectua la sediul Prestatorului / punctul de lucru, din municipiul Bacău, în condiții igienico – sanitare corespunzătoare, în baza Listelor Beneficiarilor transmisă de D.A.S. Bacău.

Masa de Prânz și Cina vor fi distribuite concomitent, într-un singur pachet, fiecărui beneficiar, 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.
3. Ultima zi lucrătoare – între orele 11,45 – 15,00 – înaintea zilelor libere de sărbători legale, dacă sunt stabilite prin acte normative.

Hrana caldă și hrana rece sunt distribuite, 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.

Distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință închise ermetic.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate una dintre următoarele: activități de alimentație / Servicii de catering / servirea mesei / restaurante.

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) într-un singur pachet fiecărui beneficiar.

Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal "Meniul săptămânal", pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini care va fi certificat de un nutriționist. 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;
- Alimentația zilnică a beneficiarilor va 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)
- deserturile asigurate beneficiarilor vor fi preparate în bucătăria prestatorului de cel puțin 3 ori / săptămâna.
- 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, agreate 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;

Valoarea alocației zilnice de hrană maxim stabilită conform H.C.L. 497 din 28.11.2023, care prevede că: "Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - maxim 42 lei/zi/persoană cu Tva inclus".

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.

ANEXA NR. 1

Specificații tehnice minimale pentru

serviciile catering pentru Beneficiarii cantinei de ajutor social

- 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, etc., 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, etc., 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, etc., 300 grame.
- Desert – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe / etc.

ASPECTE SUPUSE CONSULTĂRII

În vederea stabilirii, în mod corect și obiectiv, a prețului viitoarei achiziții a serviciilor de catering pentru Beneficiarii cantinei de ajutor social la sediul Prestatorului din municipiul Bacău, prin distribuirea concomitentă a mesei de prânz și a cinei într-un singur pachet:

- zilnic de luni până vineri – hrană caldă
- vinerea/ultima zi lucrătoare pentru week-end/Sărbători legale – hrană rece.

Prestarea serviciilor pentru un număr zilnic de maxim 100 persoane.

Durata prestării serviciilor: 2026 – 2029.

Conform H.C.L. 497 din 28.11.2023, care prevede că: "Valoarea alocației zilnice de hrană pentru Cantina de Ajutor Social - maxim 42 lei/zi/persoană cu Tva inclus".

MODALITATE DESFĂȘURARE

Achiziția serviciilor de catering pentru un număr maxim de 100 beneficiari ai hranei zilnice, pentru o perioadă de 3 ani, prin intermediul unui acord-cadru. Modalitatea de atribuire aleasă este Licitație deschisă.

DATE DE CONTACT

Liviu Șoldeanu

E-mail: achizitii@dasbacau.ro

Telefon: 0720 550 206