Consiliul Local al Oraşului TARGU NEAMŢ
Direcţia de Asistenţă Socială a Oraşului TARGU NEAMŢ

Str. Stefan cel Mare 62, 615200 Targu Neamt, Tel. 0233/790245 ; Fax:02 33/790508
E-mail: office@dastirguneamt.ro

ORAŞUL TÂRGU NEAMŢ
DIRECŢIA DE ASISTENŢĂ SOCIALĂ
Nr. 4123
din ziua 15 luna 10
anul 2026 anexe

Aprobat,
Director executiv
Antohie Giulia

ORAŞUL DIRECŢIA DE ASISTENŢĂ SOCIALĂ 1 TÂRGU NEAMŢ

CAIET DE SARCINI

privind achiziţia de servicii de catering pentru un numar de 15 beneficiari a Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sfanta Teodora", din oras Tg. Neamt, judet Neamt
Cod CPV 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2)

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora propunerea sa in vederea atribuirii contractului de achizitii publice avand ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregatirea, prepararea şi livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost 'Sfanta Teodora', din oras Tg. Neamt, judet Neamt.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:
- Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
- H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica;
- Hotararii Consiliului Local nr. 1/2019, privind desfiintarea structurii "Cantina sociala";
- Hotararii Consiliului Local nr. 69 din 23 aprilie 2026 privind aprobara nivelului alocatiei zilnice de hrana pentru beneficiarii Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sfanta Teodora" in cuantum de minim 22 lei/zi/persoana si maxim 80 lei/zi/persoana .

1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

1.1. Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233790245, fax (+4)0233790508, email office@dastirguneamt.ro, cod fiscal 34777240.

2. OBIECTUL PROCEDURII

2.1. Incheierea unui contract privind prestarea serviciilor de catering referitoare la pregatirea, prepararea si servirea a trei mese pe zi, **mic-dejun, pranzul si cina**, pentru un numar estimat de **15** portii pentru beneficiari.

2.2 Transportul gratuit al hranei la Centrul de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sfanta Teodora" din Tg. Neamt.

3. OBLIGATII PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

3.1. Pregatirea, prepararea si servirea a trei mese, zilnic, pentru fiecare beneficiar, mic-dejun, pranzul si cina, in limita alocatiei de maxim 80,00 lei cu T.V.A in temeiul Hotararii Consiliului Local nr. 69 din 23 aprilie 2026 privind aprobara nivelului alocatiei zilnice de hrana pentru beneficiarii Centrului de

Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sfanta Teodora" in cuantum de minim 22 lei/zi/persoana si maxim 80 lei/zi/persoana.

3.2. Asigurarea transportului gratuit al hranei pentru beneficiarii Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sfanta Teodora" la adresa centrului din Tg. Neamt.

3.3. Sa detina autorizatia D.S.P. pentru spatiul in care isi defasoara activitatea.

3.4. Sa asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.

3.4.1. Planul de meniu zilnic poate fi schimbat in ziua de servire a mesei numai in situatii exceptional cu aprobarea sefului centrului CPRUPFA "Sfanta Teodora".

3.4.2. La intocmirea planului de meniu se vor avea in vedere urmatoarele elemente:

a) realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza;

b) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de beneficiari, consistente si care dau senzatia de satietate;

c) sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

3.4.3. Planurile de meniu vor fi afisate in sala de mese si bucatarie, in vederea consultarii lor de catre beneficiari si reprezentantii achizitorului.

La prepararea hranei se va avea in vedere asigurarea unei alimentatii echilibrate ce prevede cantitatea optima, corelatiile substantelor nutritive si biologice active de baza (proteine, grasimi, glucide, vitamine, substante minerale).

Stabilirea modelelor meniului de alimentatie zilnica se efectueaza pe baza recomandarilor medicului nutritionist sau ale unui asistent dietetician, sarcina ce cade in obligatia prestatorului.

Asigurarea pregatirii, prepararii si servirii meselor in limita alocatiei stabilita pentru hrana se va face astfel :

Mic-dejun va fi compus in principiu din hrana rece. Exemplu de meniu :

- Crenvusti, unt, pate, telemea, cascaval, branza, lapte, ceai, gem, paine, muschi file, sunca presata, kaizer, salam, oua, conserve, fructe si legume proaspete, etc.

Pranzul va fi compus din ***hrana calda***. Exemplu de meniu :

a) felul 1 : ciorbe de zarzavat (de doua ori/saptamana), ciorbe cu carne (de cinci ori/saptamana) si paine ;

b) felul 2: mâncaruri cu carne, legume si paine.

Cina va fi compusa din ***hrana calda***. Exemplu de meniu :

- manacare calda (diverse mancaruri scazute pe baza de carne si legume, fainoase cu branza/lapte, orez, gris cu lapte, paste cus sosuri etc).

3.4.4. Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrana rece si calda si vor fi servite si transportate anticipat, in ziua de vineri a fiecarei saptamani.

3.4.5. Pentru sarbatorile legale (ex.Pastele si Craciunul), se va prepara si servi un meniu specific acestora, de asemenea se va servi masa anticipat pentru zilele nelucratoare aferente acestora.

3.5. Pentru realizarea serviciului de pregatire, preparare si servire a hranei, prestatorul va trebui sa asigure conditiile igienico-sanitare, de prevenire a incendiilor si siguranta in exploatare la locul de munca prevazute de actele normative in vigoare pentru a elimina riscul accidentarii persoanelor

care beneficiaza de acest serviciu social.

3.5.1 In acest scop prestatorul trebuie sa detina : bucatarie dotata corespunzator, lavoar pentru spalarea alimentelor, magazie pentru depozitarea alimentelor (zarzavat si conserve), frigidere si congelatoare pentru pastrarea acestora la o temperatura controlata.

3.5.2. De asemenea spatiul trebuie sa fie dotat cu grup sanitar si vestiar pentru personalul care se ocupa de prepararea hranei.

3.5.3. Dezinsectia, dezinfectia si deratizarea spatiilor puse la dispozitie se vor executa obligatoriu de catre prestator pe cheltuiala acestuia ori de cate ori este nevoie iar vesela folosita la prepararea si servirea hranei va fi dezinfectata inainte de folosire.

3.5.4. Este interzis fumatul in zona de preparare a hranei.

3.5.5. Sa recolteze zilnic conform normelor sanitar-veterinare in vigoare si sa pastreze la rece probe de mancare timp de 48 de ore.

3.6. Prestatorul trebuie sa asigure personalul de specialitate necesar executarii serviciului de catering in conformitate cu propunerea tehnica bazata pe respectarea cerintelor prezentului caiet de sarcini.

3.6.1. Pregatirea, prepararea, servirea si distribuirea mancarii se va face de catre personalul care trebuie sa fie instruit cu privire la respectarea normelor de sanatate si securitate in munca, protectia mediului si PSI. Acestia trebuie sa urmeze un curs atestat de notiuni fundamentale de igiena si trebuie sa-si efectueze periodic un control medical.

3.6.2. Personalul va purta echipament care sa acopere imbracamintea si parul, iar in caz de raniri usoare va pansa ranile cu pansamente sterile, mentinute permanent curate.

3.7. Resturile de alimente se vor depozita in recipiente etanse cu capac, din materiale usor de spalat si dezinfectat. Gunoiul si resturile menajere vor fi aruncate dupa fiecare masa, iar prosoapele si echipamentul murdar se vor spala dupa fiecare intrebuintare.

3.7.1. Depozitarea si ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma procesului de preparare si servire a mesei cad in sarcina prestatorului.

3.8. Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevazute de legislatia in vigoare.

3.8.1. De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.

3.9. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatiile privind calitatea hranei formulate de beneficiari si/ sau de reprezentantii autoritatii contractante si sa procedeze la inlocuirea acesteia cu hrana rece, fara a i se deconta hrana necorespunzatoare.

4. OBLIGATIILE PRINCIPALE ALE ACHIZITORULUI :

4.1. Achizitorul se obliga sa receptioneze serviciile prestate in termenul convenit.

4.2. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul reprezentand contravaloarea serviciilor de pregatire, preparare si servire a mesei de catre prestator in termenul convenit de la emiterea facturii de catre acesta.

4.3. Sa stabileasca programul de servire a mesei de luni pana vineri, de comun acord cu prestatorul.

4.4. Achizitorul prin seful centrului CPRUPFA "Sfanta Teodora" va comunica zilnic modificarile numarului de mese ce vor trebui preparate si servite pentru ziua urmatoare.

4.5. Achizitorul prin seful centrului CPRUPFA "Sfanta Teodora"va verifica prezenta beneficiarilor si va propune masurile necesare in cazul in care apar unele nereguli.

4.6. Sa colaboreze cu prestatorul pentru prezenta zilnica pe baza de tabel a persoanelor care beneficiaza de acest serviciu social.

4.7. Sa verifice periodic, prin biroul de specialitate, modul de derulare a activitatilor ce decurg din prezentul contract sub toate aspectele, executand periodic analize cu prestatorul respectiv, sa verifice ori de cate ori este necesar termenele de valabilitate ale produselor precum si modul de depozitare al acestora, cantitatea alimentelor precum si transportul acestora, sa respecte tehnica de gatire a hranei pentru beneficiarii serviciului social.

4.8. Sa urmareasca pastrarea curateniei in incinta si exteriorul locului unde este servita hrana de catre prestator.

4.8.1. Persoanele care vor executa verificarile si obiectivele acestor verificari se vor stabili de catre conducatorul autoritatii contractante si vor fi comunicate prestatorului.

4.8.2. In cazul sesizarii unor nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna intr-un raport, care se va prezenta conducatorului institutiei si prestatorului, pentru luarea masurilor care se impun in cazul nerespectarii flagrante a cerintelor impuse prin prezentul caiet de sarcini si prin contractul de prestarea serviciilor de catering.

5. DECONTAREA SERVICIILOR

5.1. Factura pentru serviciile prestate va fi emisa lunar si decontata prin ordin de plata in termen de maxim 30 zile calendaristice de la primirea creditelor bugetare, in limita fondurilor repartizate cu aceasta destinatie.

5.2. Factura va fi insotita de documente justificative avizate de organele competente ale achizitorului pentru legalitatea, conformitatea si corectitudinea datelor inscrise, astfel:
a) centralizator lunar privind mesele servite in luna respectiva, in functie de numarul beneficiarilor prezenti in luna respectiva;
b) tabelele zilnice nominale cu beneficiarii de masa la centrul social pe baza de semnatura.

6. GARANTII

6.1. Neprezentarea in termen pentru incheiarea contractului atrage dupa sine anularea procedurii.

6.2. Achizitorul are dreptul de a emite pretentii in urma prejudiciului creat, daca prestatorul nu isi executa corespunzator si cu intarziere obligatiile asumate prin prezentul contract.

6.3. In cazul in care prestatorul este declarat castigator in urma analizei ofertelor depuse la Registratura Autoritatii contractante, acesta este obligat sa se prezinte in termenul cuprins intre prima si a 5-a zi de la primirea comunicarii, in vederea semnarii contractului.

7. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANTULUI

In vederea calificarii, ofertantul depune obligatoriu urmatoarele documente:

7.1. Certificat de inregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul".

7.2. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul".

7.3. Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către D.S.P, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul"

7.4. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul"

7.5. Completarea formularelor publicate ca anexa, Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 si art 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice..

7.6. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul local, eliberat de catre UAT unde isi desfasoara activitatea, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente anterioare deschiderii ofertei. Acest certificat trebuie depus in original sau copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul", si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.

8. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTELOR

Documentele de calificare si oferta financiara se depun in plic inchis si sigilat la sediul autoritatii contractante, Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233790245, fax (+4)0233790508, email office@dastirguneamt.ro, cod fiscal 34777240, pana la data de 20.10.2026, ora 11:00.

Oferta originala se prezinta in plic, purtand denumirea si adresa ofertantului. Pe plic se trece adresa autoritatii contractante cu inscriptia:
- „Catre Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62" ;
- „A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA 20.10.2026, orele 11:30" ;
- Nu se accepta transmiterea acestor documente pe e-mail sau fax ;
- Orice solicitare, notificare, informare trebuie sa fie transmisa in scris ;
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificari, cu privire la oferta depusa astfel incat adjudecarea ofertei castigatoare sa se faca pe baza tuturor justificarilor prezentate de catre ofertant.
- Ofertantul isi asuma raspunderea pentru veridicitatea si legalitatea datelor si documentelor prezentate.

Pentru serviciile prestate prevazute in Caietul de Sarcini, prestatorul va prezenta in oferta financiara un pret unitar (lei/portie), inclusiv TVA. Actualizarea pretului se va putea face doar in functie de modificarile legislative care vor aparea in legatura cu nivelul alocaliei de hrana/beneficiar, cu conditia existentei bugetului alocat in acest scop.

9.CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru stabilirea ofertelor castigatoare in cadrul prezentei proceduri de atribuire a contractului de achizitie publica, criteriul de atribuire este **"PRETUL CEL MAI SCAZUT".**

In conformitate cu prevederile art. 138 din H.G. nr. 395/2016, in cazul in care criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei castigatoare este **"pretul cel mai scazut",** astfel cum este prevazut la art. 187 alin (3) lit. d) din Legea nr. 98/2016, clasamentelor ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a preturilor respective, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu pretul cel mai scazut.

Mentiuni:

- numarul beneficiarilor este fluctuant, acesta se poate diminua sau creste, in functie de reglementarile legale si a fondurilor bugetare alocate cu aceasta destinatie.

Avizat economic, Sef serviciu S.E.F.A. Tataru Farmus Maria	Compartiment Juridic, Jr. Iftode Oana Maria	Compartiment achizitii publice Scutaru Andron Cosmin

Sef C.P.R.U.P.F.A. "Sfanta Teodora"
Angheluta Teodora