



**Consiliul Local al Orașului TÎRGU NEAMȚ**  
**Direcția de Asistență Socială a Orașului TÎRGU NEAMȚ**

Str. Stefan cel Mare 62, 615200 Tirgu Neamt, Tel. 0233/661208 ; Fax:02 33/661208

E-mail: das\_tgnt@yahoo.com

ORAȘUL TÂRGU NEAMȚ  
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ  
Nr. 254  
din ziua 19 luna 01  
anul 2017 anexe

**ANUNT DE PARTICIPARE**

În conformitate cu NORMELE PROCEDURALE INTERNE privind organizarea și desfășurarea procedurii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7, alin. (1), lit. c), cuprinsă în intervalul: de la **132.519 lei până la 3.334.050 lei (exclusiv)**.

Autoritatea contractantă : Direcția de Asistență Socială cu sediul în Târgu Neamț, B-dul Ștefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email [das\\_tgnt@yahoo.com](mailto:das_tgnt@yahoo.com), cod fiscal 34777240, vă invită să depuneți oferta în cadrul Procedurii proprii de atribuire a contractului de servicii, cu denumirea:

- Catering - referitoare la serviciile privind pregătirea, prepararea și servirea a trei mese pe zi, mic-dejun, prânzul și cina, pentru un număr zilnic de 12 porții la sediul Centrului de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora" ;
- Catering - referitoare la serviciile privind pregătirea, prepararea și servirea a două mese pe zi, prânzul și cina, pentru un număr zilnic de 29 porții la sediul Centrului de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora" ;
- Durata contractului este de 365 zile;
- Valoare estimată : 200.000 lei cu T.V.A. ;
- Cod CPV : 55520000-1 Servicii de catering ;
- Sursa de finanțare : Buget local ;
- Termenul – limita de primire a ofertelor : 25.01.2017, ora 12.00 ;
- Termenul de deschidere a ofertelor : 25.01.2017, ora 14.00 ;
- Adresa la care se trimit ofertele : Direcția de Asistență Socială cu sediul în Târgu Neamț, B-dul Ștefan cel Mare nr.62;
- Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele : Limba Română ;
- Perioada de timp în care ofertantul trebuie să-și mențină oferta valabilă : 30 de zile de la termenul limita de primire a ofertelor ;
- Criteriul de atribuire a contractului de achiziție : Oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic – "Prețul cel mai scăzut " .

Director executiv,  
Cioacărlan Nicoleta

Compartiment Juridic,

Sava Bogdan

Compartiment achiziții,

Buduroi Emanuel

ORAȘUL TÂRGU NEAMȚ  
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ  
Nr. 252  
din ziua 19 luna 01  
anul 2017 anexa



## CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru un număr de 29 de beneficiari, asistenții sociali ai Cantinei sociale, din oras Tg. Neamt, judet Neamt

Cod CPV 55520000-1

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 și livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii Cantinei sociale, din oras Tg. Neamt, judet Neamt.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice si Anexei 2;
- 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. 159/28.07.2016;
- Hotararii nr. 903/2014 conform punctului B2, privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

### 1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

1.1. Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das\_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240.

### 2. OBIECTUL PROCEDURII

2.1. Incheierea unui contract privind prestarea serviciilor de catering referitoare la pregatirea, prepararea si servirea a doua mese pe zi, pranzul si cina, pentru un numar zilnic de 29 portii la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora".

2.2 Transportul gratuit al hranei la Centrul de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora", din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamt.

### 3. OBLIGATII PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

3.1. Pregatirea, prepararea si servirea a doua mese, zilnic, pentru fiecare beneficiar, pranzul si cina, in limita alocatiei de 12 lei cu T.V.A. in temeiul H.G. 903/2014 conform Punctului B2 din Anexa nivelurilor alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice de asistenta sociala destinata persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

3.2.1. Asigurarea transportului gratuit al hranei pentru beneficiarii Cantinei sociale la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora" din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamt.

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

3.4. Sa detina mijloace de transport special amenajate ( autofrigidere, autodube) autorizate sanitar-



veterinar de catre organele competente pentru transportul hranei zilnic la domiciliul beneficiarilor si o igiena corespunzatoare.

3.5. Sa asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.

3.5.1. Planul de meniu zilnic poate fi schimbat in ziua de servire a mesei numai in situatii exceptional cu aprobarea sefului compartimentului de specialitate al achizitorului.

3.5.2. 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.

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

**Recomandare: 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).**

Asigurarea pregatirii, prepararii si servirii celor doua mese zilnic ( pranzul si cina ) in limita alocatiei stabilita pentru hrana se va face astfel :

**Pranzul** va fi compus in principiu 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: mâncăruri cu carne sau legume si paine.

**Cina** va fi compusa in principiu din hrana calda si rece. Exemplu de meniu :

- manacare calda ( omleta cu sunca, diverse ciorbe, mancarica de cartofi cu carne etc ) ;
- crenvusti, unt, pate, telemea, cascaval, lapte, ceai, gem, paine, muschi file, sunca presata, kaizer, salam, oua.

3.5.4. 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.

3.5.5. 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.

3.6. 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.

3.6.1. 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.

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

3.6.3. 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.

- 3.6.4. Este interzis fumatul in zona de preparare a hranei.
- 3.6.5. Sa recolteze zilnic conform normelor sanitar-veterinare in vigoare si sa pastreze la rece probe de mancare timp de 48 de ore.
- 3.7. Prestatorul trebuie sa asigure personalul de specialitate necesar executarii serviciului de cantina in conformitate cu propunerea tehnica bazata pe respectarea cerintelor prezentului caiet de sarcini.
- 3.7.1. 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.
- 3.7.2. 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.
- 3.8. 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.
- 3.8.1. Depozitarea si ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma procesului de preparare si servire a mesei cad in sarcina prestatorului.
- 3.9. Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevazute de legislatia in vigoare.
- 3.9.1. De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.
- 3.10.. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatii privind calitatea hranei formulate de beneficiari si/ sau de reprezentantii autoritatii contractante si sa procedeze la inlocuirea acestora 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 Serviciul de Asistenta Sociala din cadrul Directiei de Asistenta Sociala a orasului Tg. Neamt va comunica zilnic modificarile numarului de mese ce vor trebui preparate si servite pentru ziua urmatoare.
- 4.5. Achizitorul prin Serviciul de Asistenta Sociala din cadrul Directiei de Asistenta Sociala a orasului Tg. Neamt 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

*Bud*

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. Decontarea prestarii de servicii se va face având la baza nivelul alocatiei zilnice de hrana prevazuta de Hotarârea nr.903/15.10.2014.

5.2. 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.

5.3. 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;
- b) tabelele zilnice nominale cu beneficiarii de masa la cantina sociala pe baza de semnatura.

## **6. GARANTII**

6.1 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.

6.2. Neprezentarea in termen pentru incheierea contractului atrage dupa sine anulara procedurii.

6.5. 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.

## **7. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANTILOR**

In vederea calificarii, ofertantii depun obligatoriu urmatoarele documente:

1. Certificat de inregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.
2. Sa prezinte autorizatia D.S.P. in copie “conform cu originalul” pentru spatiul in care isi defasoara activitatea.
3. Dovada ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.

## 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)0233661208, fax (+4)0233661208, email das\_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240, pana la data de 25.01.2017, ora 12.00.

Oferta originala se prezinta in doua plicuri separate, purtand denumirea si adresa ofertantului, care se introduc intr-un plic exterior inchis corespunzator si netransparent. Pe plicul exterior 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 25.01.2017, orele 14,00” ;
- 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.

## 9.CRITERIUL DE ATRIBUIRE

In conformitate cu prevederile art. 187 din Legea 98/2016, criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei castigatoare din punct de vedere economic este "**pretul cel mai scazut**".

Oferta care este declarata castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din prezentul caiet de sarcini.

### **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,  
Compartiment contabilitate  
Domnica Mihaela



INTOCMIT,  
Compartiment achizitii publice  
Insp. principal Buduroi Emanuel

ORAȘUL TÂRGU NEAMȚ  
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ  
Nr. 253  
din ziua 19 luna 01  
anul 2017 anexe

Aprob,  
Director executiv  
Căpitan Nicoleta



## CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru un număr de 12 beneficiari al Centrului de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora", din oraș Tg. Neamț, județ Neamț

Cod CPV 55520000-1

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii Centrului de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora", din oraș Tg. Neamț, județ Neamț.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice și Anexei 2;
- H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică;
- Hotărârile Consiliului Local nr. 159/28.07.2016;
- Hotărârile nr. 903/2014 conform punctului B3, privind stabilirea nivelului minim al alocăției zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice.

### 1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

1.1. Direcția de Asistență Socială cu sediul în Târgu Neamț, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das\_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240.

### 2. OBIECTUL PROCEDURII

2.1. Încheierea unui contract privind prestarea serviciilor de catering referitoare la pregătirea, prepararea și servirea a trei mese pe zi, mic-dejun, prânzul și cina, pentru un număr zilnic de 12 porții la sediul Centrului de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora".

2.2 Transportul gratuit al hranei la Centrul de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora", din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamț.

### 3. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

- 3.1. Pregătirea, prepararea și servirea a trei mese, zilnic, pentru fiecare beneficiar, mic-dejun, prânzul și cina, în limita alocăției de 16.6 lei cu T.V.A. în temeiul H.G. 903/2014 conform Punctului B3 din Anexa nivelurilor alocăției zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice de asistență socială destinată persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice.
- 3.2. Asigurarea transportului gratuit al hranei pentru beneficiarii Centrului de Primire în Regim de Urgență pentru Persoane Fără Adăpost "Sf. Teodora" din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamț.
- 3.3. Să dețină autorizația D.S.P. pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.
- 3.4. Să dețină mijloace de transport special amenajate (autofrigidere, autodube) autorizate sanitar-veterinar de către organele competente pentru transportul hranei zilnic la domiciliul beneficiarilor și o igienă corespunzătoare.

*Bud*



3.5. Sa asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.

3.5.1. Planul de meniu zilnic poate fi schimbat in ziua de servire a mesei numai in situatii exceptional cu aprobarea sefului compartimentului de specialitate al achizitorului.

3.5.2. 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.

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

**Recomandare: 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).**

Asigurarea pregatirii, prepararii si servirii celor trei mese zilnic (mic-dejun, pranzul si cina) 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.

**Pranzul** va fi compus in principiu 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: mâncăruri cu carne sau legume si paine.

**Cina** va fi compusa in principiu din hrana calda si rece. Exemplu de meniu :

- manacare calda ( omleta cu sunca, diverse ciorbe, mancarica de cartofi cu carne etc) ;
- crenvusti, unt, pate, telemea, cascaval, lapte, ceai, gem, paine, muschi file, sunca presata, kaizer, salam, oua.

3.5.4. 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.

3.5.5. 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.

3.6. 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.

3.6.1. 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.

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

3.6.3. 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.

*Bud*

- 3.6.4. Este interzis fumatul in zona de preparare a hranei.
- 3.6.5. Sa recolteze zilnic conform normelor sanitar-veterinare in vigoare si sa pastreze la rece probe de mancare timp de 48 de ore.
- 3.7. Prestatorul trebuie sa asigure personalul de specialitate necesar executarii serviciului de cantina in conformitate cu propunerea tehnica bazata pe respectarea cerintelor prezentului caiet de sarcini.
- 3.7.1. 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.
- 3.7.2. 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.
- 3.8. 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.
- 3.8.1. Depozitarea si ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma procesului de preparare si servire a mesei cad in sarcina prestatorului.
- 3.9. Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevazute de legislatia in vigoare.
- 3.9.1. De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.
- 3.10.. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatii 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 reprezentantul Centrului va comunica zilnic modificarile numarului de mese ce vor trebui preparate si servite pentru ziua urmatoare.
- 4.5. Achizitorul prin reprezentantul Centrului 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.

*Bad*

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. Decontarea prestarii de servicii se va face având la baza nivelul alocatiei zilnice de hrana prevazuta de Hotarârea nr.903/15.10.2014.

5.2. 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.

5.3. 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;
- b) tabelele zilnice nominale cu beneficiarii de masa la cantina sociala pe baza de semnatura.

## **6. GARANTII**

6.1. 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.

6.2. Neprezentarea in termen pentru incheierea contractului atrage dupa sine anularea procedurii.

6.5. 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.

## **7. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANTILOR**

In vederea calificarii, ofertantii depun obligatoriu urmatoarele documente:

1. Certificat de inregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.
2. Sa prezinte autorizatia D.S.P. in copie conform cu originalul pentru spatiul in care isi defasoara activitatea.
3. Dovada ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.

*Beu*

## 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)0233661208, fax (+4)0233661208, email das\_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240, pana la data de 25.01.2017, ora 12.00.

Oferta originala se prezinta in doua plicuri separate, purtand denumirea si adresa ofertantului, care se introduc intr-un plic exterior inchis corespunzator si netransparent. Pe plicul exterior 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 25.01.2017, orele 14,00” ;
- 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.

## 9.CRITERIUL DE ATRIBUIRE

In conformitate cu prevederile art. 187 din Legea 98/2016, criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei castigatoare din punct de vedere economic este "**pretul cel mai scazut**".

Oferta care este declarata castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din prezentul caiet de sarcini.

### **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,  
Compartiment contabilitate  
Domnica Mihaela



INTOCMIT,  
Compartiment achizitii publice  
Insp. principal Buduroi Emanuel

**Contract**  
**Nr ..... data ..... 2017**

**1. Preambul**

In temeiul:

- Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice, a Normelor Metodologice din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotararii Consiliului Local al Orasului Tirgu Neamt nr. 159/28.07.2016 privind suspendarea activitatii Cantinei Sociale a orasului Tirgu Neamt din subordinea Directie de Asistenta Sociala a Orasului Tirgu Neamt;
- Art.8 , Art.9 din legea 208/1997 privind cantinele de ajutor social ;
- H.G. 903 /2014 conform Punctului B2 si B3 din anexa NIVELURILE alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice,

**s-a incheiat prezentul contract de servicii, intre,**

***DIRECTIA DE ASISTENTA SOCIALA A ORASULUI TARGU NEAMT ,cu sediul in Targu Neamt , bulevardul Stefan cel Mare,nr.62, telefon: 0233/790245, CUI 34777240, reprezentata de Ciocarlan Nicoleta – Director Executiv, in calitate de achizitor, pe de o parte***

***Si***

.....  
.....  
.....  
.....

**2.Definitii**

2.1 - In prezentul contract urmatoorii termeni vor fi interpretati astfel:

- a. **contract** - reprezinta prezentul contract si toate Anexele sale.
- b. **achizitor si prestator** - partile contractante, asa cum sunt acestea numite in prezentul contract;
- c. **pretul contractului** - pretul platibil prestatorului de catre achizitor, in baza contractului, pentru indeplinirea integrala corespunzatoare a tuturor obligatiilor asumate prin contract;
- d. **servicii** - activitati a caror prestare fac obiect al contractului;
- e. **produse** - echipamentele, masinile, utilajele, piesele de schimb si orice alte bunuri cuprinse in anexa/anexele la prezentul contract si pe care prestatorul are obligatia de a le furniza aferent serviciilor prestate conform contractului;
- f. **forta majora** - un eveniment mai presus de controlul partilor, care nu se datoreaza greselii sau vinei acestora, care nu putea fi prevazut la momentul incheierii contractului si care face imposibila executarea si, respectiv, indeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: razboaie, revolutii, incendii, inundatii sau orice alte catastrofe naturale, restrictii aparute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustive ci enunciativa. Nu este considerat forta majora un eveniment asemenea celor de mai sus care, fara a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligatiilor uneia din parti;
- j. zi - zi calendaristica; an - 365 de zile.

### **3. Interpretare**

3.1 In prezentul contract, cu exceptia unei prevederi contrare cuvintele la forma singular vor include forma de plural si vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 Termenul "zi" sau "zile" sau orice referire la zile reprezinta zile calendaristice data nu se specifica in mod diferit.

### ***Clauze obligatorii***

#### **4. Obiectul principal al contractului**

4.1 - Prestatorul se obliga sa presteze "Servicii de catering", cod CPV 55520000-1: in perioada ....., in conformitate cu obligatiile asumate prin prezentul contract, pentru un numar de beneficiari stabiliti de catre Directia de Asistenta Sociala a orasului Tg.Neamt prin decizia directorului executiv.

4.2 - Achizitorul se obliga sa plateasca pretul convenit in prezentul contract pentru serviciile prestate.

#### **5. Pretul contractului**

5.1. Standardele de cost / beneficiar sunt cele din anexa la H.G. 903 / 2014, respectiv 16,6 RON pentru beneficiarii din Centrul de Primire in Regim de Urgenta a Persoanelor fara Adapost "Sfanta Teodora" si 12 RON pentru beneficiarii cantinei sociale. Modul de calcul a facturii de servicii va fi in concordanta cu numarul de beneficiari comunicati lunar de catre achizitor si prezenti pe baza de pontaj la servirea meselor.

5.2 Valoarea estimata a contractului este de pana la valoarea de ..... lei fara TVA .

5.3. Standardele de cost raman ferme pe toata durata contractului, cu exceptia cazului in care vor fi modificate prin hotarare de guvern, caz in care vor fi aplicabile noile standarde.

5.4. Plata se va efectua in termen de 30 zile de la primirea facturii de catre achizitor, in functie de creditele bugetare alocate la acest articol de cheltuieli de catre Ordonatorul principal de credite.

#### **6. Durata contractului**

6.1 - Perioada de executie a contractului este de ....., incepand cu data de ..... si pana la data de .....

#### **7. Executarea contractului**

7.1 - Executarea contractului incepe la data de .....

#### **8. Obligatiile principale ale prestatorului**

8.1. Prestatorul se obliga sa presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract in perioada stabilita, in conformitate cu standardele prevazute in cadrul legislativ de specialitate roman si european.

8.2 Prestatorul se obliga sa isi asigure dotarea tehnica necesara pentru buna indeplinire a contractului de fata.

8.3 Prestatorul se obliga sa dispuna de personalul necesar indeplinirii obiectului contractului.

8.4 Prestatorul se obliga sa respecte cerintele legale referitoare la siguranta, igiena si sanatate.

8.5 Prestatorul se obliga sa prezinte meniurile saptamanal in fiecare zi de vineri pentru saptamana urmatoare prin depunere la registratura achizitorului.

#### **9. Obligatiile principale ale achizitorului:**

9.1. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul convenit in prezentul contract pentru serviciile

prestate conform facturilor fiscale emise de catre Prestator la care vor fi atasate procesele verbale de receptie a serviciilor. Factura fiscala se va emite in termen de 30 zile de la receptia serviciilor.

9.2 Achizitorul se obliga sa receptioneze serviciile prestate conform comenzilor transmise, plata realizandu-se in termen de 7 zile de la facturare serviciilor.

9.3 Achizitorul se obliga sa puna la dispozitia prestatorului cadrul legislativ in domeniul asistentei sociale, care are legatura cu prezentul contract de prestari de servicii, ori de cate ori prestatorul solicita sprijin expres in acest sens.

9.4 Achizitorul se obliga sa achizitioneze portiile de mancare si sa le verifice ocazional.

9.5 Achizitorul are obligatia de a notifica imediat prestatorul, in scris, in cazul aparitiei unor reclamatii sau plangeri ce pot apare in legatura cu portiile de mancare servite zilnic.

#### **10. Plata serviciilor prestate**

10.1 Plata serviciilor care fac obiectul prezentului contract se va face prin ordin de plata, in baza facturii fiscale emisa lunar si a proceselor verbale de receptie.

#### **11. Sanctiuni pentru neindeplinirea culpabila a obligatiilor**

11.1 - In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu reuseste sa-si execute obligatiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu diferenta de pret dintre plata serviciilor catre alti prestatori si suma cat ar fi trebuit platita catre prestatorul contractual, suma la care se vor calcula penalitati de 0,01 % pentru fiecare zi de intarziere pana la data remedierii.

11.2 - In cazul in care achizitorul nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acesta are obligatia de a plati, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala din plata neefectuata, respectiv 0,01 % pentru fiecare zi de intarziere.

11.3 - Nerespectarea obligatiilor asumate prin prezentul contract de catre una dintre p a r t i , in mod culpabil si repetat, da dreptul partii lezate de a considera contractul de drept reziliat si de a pretinde plata de daune-interese.

11.4 - Achizitorul isi rezerva dreptul de a renunta oricand la contract, printr-o notificare scrisa adresata furnizorului, fara. nici o compensatie, daca acesta din urma da faliment, cu conditia ca aceasta anulare sa nu prejudicieze sau sa afecteze dreptul la actiune sau despagubire pentru furnizor. In acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract indeplinita pana la data denuntarii unilaterale a contractului.

#### **13. Incepere, finalizare, intarzieri, sistare**

13.1 - (1) Prestatorul are obligatia de a incepe prestarea serviciilor incepand cu data de 11.08.2016.

13.2 - (1) Serviciile prestate in baza contractului sau, daca este cazul, oricare faza a acestora prevazuta a fi terminata intr-o perioada stabilita in graficul de prestare, trebuie finalizate de la data inceperii prestarii serviciilor si pana la data de .....

13.3 - Daca pe parcursul indeplinirii contractului, prestatorul nu respecta graficul de prestare, acesta are obligatia de a notifica acest lucru, in timp util, achizitorului. Partile vor stabili de comun acord modul in care vor fi prestate in continuare serviciile contractate.

#### **Amendamente**

15.1 - Partile contractante au dreptul, pe durata indeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act aditional, numai in cazul aparitiei unor circumstante care lezeaza interesele comerciale legitime ale acestora si care nu au putut

fi prevazute la data incheierii contractului.

15.2. In cazul in care achizitorul comunica prestatorului, beneficiari cu probleme alergologice, acesta din urma se obliga sa livreze pentru persoanele in cauza hrana adecvata.

#### **14. Forta majora**

16.1 - Forta majora este constatata de o autoritate competenta.

16.2 - Forta majora exonereaza partile contractante de indeplinirea obligatiilor asumate prin prezentul contract, pe toata perioada in care aceasta actioneaza.

16.3 - Indeplinirea contractului va fi suspendata in perioada de actiune a fortei majore, dar fara a prejudicia drepturile ce li se cuveneau partilor pana la aparitia acesteia.

16.4 - Partea contractanta care invoca forta majora are obligatia de a notifica celeilalte parti, imediat si in mod complet, producerea acesteia si sa ia orice masuri care ii stau la dispozitie in vederea limitarii consecintelor.

16.5 - Daca forta majora actioneaza sau se estimeaza ca va actiona o perioada mai mare de 6 luni, fiecare poate va avea dreptul sa notifice celeilalte parti incetarea de plin drept a prezentului contract, fara ca vreuna din parti sa poata pretinda celeilalte daune-interese.

#### **17. Soluționarea litigiilor**

17.1 - Achizitorul si prestatorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabila, prin tratative directe, orice neintelegere sau disputa care se poate ivi intre ei in cadrul sau in legatura cu indeplinirea contractului.

17.2 - Daca, dupa 15 zile de la inceperea acestor tratative neoficiale, achizitorul si prestatorul nu reusesse sa rezolve in mod amiabil o divergenta contractuala, fiecare poate solicita ca disputa sa se solucioneze de catre instantele judecatoresti competente. de la sediul achizitorului.

#### **18. Limba care guverneaza contractul**

18.1 - Limba care guverneaza contractul este limba romana

#### **19. Comunicari**

19.1 - (1) Orice comunicare intre parti, referitoare la indeplinirea prezentului contract, trebuie sa fie transmisa in scris.

- (2) Orice document scris trebuie inregistrat atat in momentul transmiterii cat si in momentul primirii.

19.2 - Comunicarile intre parti se pot face si prin telefon, telegrame, telex, fax sau e-mail cu conditia confirmarii in scris a primirii comunicarii

#### **20. Legea aplicabila contractului**

20.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din Romania.

Partile au inteles sa incheie azi ..... prezentul contract in doua exemplare, cate unul pentru fiecare parte.

ACHIZITOR

PRESTATOR

**Director executiv ,  
Ciocarlan Nicoleta**

**Manager,**

**Compartiment juridic,  
Jr.Sava Florin Bogdan**

**Contabil Sef,  
Ec.Domnica Mihaela Cristina**

**Compartiment achizitii,  
Insp. Buduroi Emanuel**