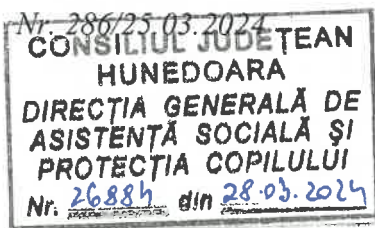




CPRU Deva

Str. Scarisoara, nr. 3, Deva



SE APROBĂ,
DIRECTOR GENERAL,
Geanina Marina IANC



CAIET DE SARCINI

SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARIII CARE FRECVENTEAZA

CENTRUL DE PRIMIRE IN REGIM DE URGENTA DEVA

55520000-1 Servicii de catering

Prezentul caiet de sarcini constituie ansamblul cerintelor de care prestatorul trebuie sa tina seama la elaborarea ofertei si implicit, la executarea contractului de prestari servicii de catering pentru Centrul de Primire in Regim de Urgenta Deva, centru care se afla in subordinea Directiei Generale de Asistenta Sociala si Protectia Copilului Hunedoara.

Caietul de sarcini, contine specificatii tehnice care definesc, dupa caz si fara a se limita la cele ce urmeaza, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, terminologie, simboluri, teste si metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standardele relevante sau altele asemenea.

I. GENERALITATI

1) Obiectul contractului

Achizitia de servicii de catering, respectiv prepararea si livrarea hranei pentru beneficiarii care frecventeaza Centrul de Primire in Regim de Urgenta Deva, conform Legea nr. 272/2004.

COD CPV: 55520000-1 Servicii de catering

Prestatorul va prepara hrana constand in trei mese pe zi, mic dejun, pranz si cina, tinand cont de nivelul alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate copiilor in cuantum de 20,18 lei fara TVA, dupa cum este prevazut in Legea nr. 143/2022 pentru modificarea si completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protectia si promovarea drepturilor copilului si pentru stabilirea unor masuri de asistenta sociala, publicata in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I, Nr. 502/23.05.2022.

Valoarea alocatiei zilnice de hrana este de 20,18 lei fara TVA / zi.

În situația în care va fi necesară instituționalizarea unui copil care este încadrat în grad de handicap, alocația de hrană, care acoperă costul celor trei mese pe zi (mic dejun, prânz, cină), ambalaje și transport, se majorează cu 50%, respectiv în sumă de 33 lei cu TVA (30,28 lei fără TVA), în conformitate cu art. 129 alin. (1) și alin. (3) din LEGEA nr. 272 / 2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului. În acest caz gramajele porțiilor menționate anterior în caietul de sarcini se vor majora cu 50%. Deoarece nu este posibilă estimarea unui anumit număr de copii încadrați în grad de handicap, care vor instituționalizați în centru pe perioada de desfășurare a acordului-cadru, care urmează a fi încheiat, în măsura în care va apărea o astfel de situație, atât autoritatea contractantă cât și prestatorul vor respecta cerințele enumerate mai sus, cu condiția încadrării în valoarea maximă totală a contractului subsecvent ce urmează a fi încheiat.

Ofertantul este obligat să se încadreze în această valoare zilnică a alocației de hrană și să o respecte.

Alocația se poate modifica numai prin act administrativ, în condițiile legii.

2) Scopul organizării procedurii

Prestarea serviciilor de catering se face în scopul asigurării hranei beneficiarilor care frecventează Centrul de Primire în Regim de Urgență Deva, centru aflat în subordinea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Hunedoara.

Hrana beneficiarilor va consta în trei mese pe zi, mic dejun, prânz și cină, livrate astfel: micul dejun la ora 8³⁰, prânzul și cină la ora 13⁰⁰ la sediul Centrului de Primire în Regim de Urgență Deva situat în Orasul Deva, Str. Scarisoara, nr. 3, județul Hunedoara, **de luni până duminică pentru o perioadă de 12 luni (01.05.2024 – 30.04.2025), respectiv 365 de zile calendaristice.**

Serviciu	UM	Pret unitar (Lei fara TVA)	Cantitate minima AC 12 luni	Cantitate maxima AC 12 luni	Cantitate minima cel mai mare subsecvent 3 luni	Cantitate maxima cel mai mare subsecvent 3 luni
Servicii de catering constând în livrarea a trei mese pe zi, mic dejun, prânz și cină	portie	20,18	365	5.475	92	1.369

Numărul minim de porții comandate într-o zi = 1.

Numărul maxim de porții comandate într-o zi = 15.

Comenzile vor fi comunicate prestatorului de servicii de catering telefonic și în scris prin mesaj telefonic/e-mail de către seful de centru/persoana delegată, zilnic, în fiecare zi a perioadei contractuale, cel târziu la ora 7³⁰ a dimineții în funcție de prezența beneficiarilor în centru. Comunicarea va avea în vedere atât numărul de porții pentru beneficiarii care nu urmează un regim alimentar, cât și numărul de porții pentru beneficiarii cărora medicul specialist le-a recomandat/prescris urmarea unui regim alimentar.

Achiziționarea serviciilor se face prin încheierea unui acord cadru cu un singur operator economic pe o perioadă de **12 luni (01.05.2024 – 30.04.2025)**, livrarea zilnică efectuându-se în baza

comenzii zilnice plasate telefonic si in scris prin mesaj telefonic/e-mail, respectiv intre 1 portie si 15 portii, in functie de prezenta fizica a beneficiarilor in centrul de primire in regim de urgenta.

II.OBLIGATIILE OFERTANTULUI (PRESTATORULUI)

1. Sa asigure prepararea si livrarea la sediul centrului de primire in regim de urgenta a portiilor de hrana la nivelul costului alocatiei zilnice de hrana stabilite, in strict acord cu numarul de portii comunicate prestatorului de servicii de catering telefonic si in scris prin mesaj telefonic/e-mail de catre seful de centru/persoana delegata, zilnic, in fiecare zi a perioadei contractuale, cel tarziu la ora 7³⁰ a diminetii in functie de prezenta beneficiarilor in centru. Comunicarea va avea in vedere atat numarul de portii pentru beneficiarii care nu urmeaza un regim alimentar, cat si numarul de portii pentru beneficiarii carora medicul specialist le-a recomandat/prescris urmarearea unui regim alimentar.

2. Sa asigure servicii de preparare a hranei conform standardelor existente pentru institutiile si unitatile publice si private sanitare si de asistenta sociala.

3. Hrana preparata si distribuita centrului de primire in regim de urgenta este obligatoriu sa fie insotita de documente legale prevazute de legislatia in vigoare (certificat de conformitate).

4. Sa asigure din produsele prevazute in normele de hrana, numarul de calorii zilnice necesare pentru copii, corespunzatoare meniurilor preparate si distribuite, constand in mancare gatita, compuse din trei mese pe zi, mic dejun, pranz si cina.

5. Prepararea hranei se face in conformitate cu necesitatile calorice ale beneficiarilor centrului de primire in regim de urgenta, copii, precum si cu respectarea regimurilor prescrise acestora de catre medicul specialist (cand este cazul), prestatorul luand cunostinta in dimineata fiecarei zile lucratoare, cel tarziu la cel tarziu la ora 7³⁰ a diminetii, la plasarea comenzii de catre seful de centru/persoana delegata, de numarul beneficiarilor care nu urmeaza un regim alimentar, cat si de numarul de portii pentru beneficiarii carora medicul specialist le-a recomandat/prescris urmarearea unui regim alimentar.

6. Livrarea mancarii trebuie sa se faca in maxim 30 minute de la terminarea prepararii mancarii in conformitate cu Ord. 713/2004 al Ministerului Sanatatii si Familiei, prestatorul obligandu-se sa asigure livrarea hranei la sediul centrului de primire in regim de urgenta deva in maxim 30 minute de la terminarea prepararii mancarii.

7. Mancarea gatita va fi livrata la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta Deva situat in Orasul Deva, Str. Scarisoara, nr. 3, judetul Hunedoara, in ambalaje de unica folosinta inchise cu capac (caserole cu capac), separat pentru fiecare tip de mancare gatita (felul I, felul II), insotite de tacamuri de unica folosinta ambalate separat pentru fiecare portie comandata, cu respectarea normelor in vigoare privind igiena alimentara, zilnic, in fiecare zi a perioadei contractuale, livrate astfel: micul dejun la ora 8³⁰, pranzul si cina la ora 13⁰⁰.

8. Realizarea unui raport optim intre principiile alimentatiei de baza (proteine, lipide, glucide, etc).

9. Hrana sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate, sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara, sa se incadreze in alocatia de hrana.

10. Raspunde de respectarea regulilor igienico - sanitare referitoare la manipulare, depozitare, conservare si prelucrare a alimentelor conform actelor normative in vigoare si isi asuma, prin depunerea ofertei ca are obiect de activitate prepararea hranei, ca detine Autorizatie Sanitar Veterinara pentru linia de pregatire a hranei si Autorizatie Sanitara de functionare emisa de DSP (conform Ord. M.S. nr. 1030/2009) si ca personalul implicat in prepararea hranei a absolvit cursul „Notiuni fundamentale de igiena”.

11. Mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie sa fie mentinute in permanenta curate si in stare buna de intretinere si functionare pentru ca alimentele sa fie protejate impotriva oricarei surse de contaminare;

12. Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de catre prestator si vor fi incluse de acestea in pretul unitar oferat.

13. Sa asigure comunicarea permanenta cu centrul de primire in regim de urgenta, prin telefon, comunicarea este necesara din cauza faptului ca pot aparea modificari in ceea ce priveste prezenta beneficiarilor in centru.

14. In cazul constatarii unor deficiente/neconformitati in derularea contractului, prestatorul este obligat sa remedieze in maxim 2 ore de la notificarea telefonica din partea beneficiarului orice deficiente/neconformitate.

15. Portiile neconforme vor fi inlocuite in termen de maxim 2 ore;

16. Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate prestatorului pe perioada derularii contractului;

16. Prestatorul raspunde conform legislatiei in materie civila fata de Directia Generala de Asistenta Sociala si Protectia Copilului Hunedoara, cat si fata de beneficiari in caz de toxiinfecție alimentara, din cauze datorate prestatorului;

17. In cazul in care prestatorului i se retrag oricare dintre avizele de functionare, contractul se reziliaza de drept, prestatorul avand obligatia sa notifice in scris beneficiarul in termen de 3 zile lucratoare de la retragere;

18. Sa aduca imbunatatiri permanente sistemului de hranire prin diversificarea meniurilor;

-

III. RECEPTIA PRESTATIILOR

- Se realizeaza zilnic de catre centrul de primire in regim de urgenta prin seful de centru/persoane delegate; Acestia sunt angajati pentru care angajatorul tine o evidenta periodica a controalelor medicale, conform legislatiei in vigoare;

- Receptia se face la livrare pe baza de aviz de insotire a marfii;

- Fiecare receptie este obligatoriu sa fie insotita de certificat de conformitate prin care sa se certifice ca produsele preparate s-au preparat in ziua livrarii cu maxim 30 de minute inainte ca acestea sa fie livrate efectiv la sediul centrului de primire in regim de urgenta, ca acestea s-au pastrat in conditii optime de temperatura si corespund din punct de vedere cantitativ si calitativ, in conformitate cu standardele europene adecvate consumului uman;

- In cazuri extreme, cand unitatea nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua numai cu acordul centrului de primire in regim de urgenta.

IV. OBLIGATIILE ACHIZITORULUI

1) Sa asigure controlul calitatii si al cantitatii portiilor predate - primite, cu ocazia fiecarei livrari in centrul de primire in regim de urgenta, prin personalul centrului de primire in regim de urgenta;

2) Sa platesca pretul contractat catre prestator in termenul convenit;

3) Sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;

4) Sa comunice/notifice de indata, in cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, in scris si/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul sa ia masurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situatiei;

5) Sa verifice modul de prestare al serviciilor de asigurare a hranei pentru beneficiari, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnica, cu meniul prestabilit, calitatea, cantitatea si respectarea

normelor impuse conform reglementarilor in vigoare si a prezentului caiet de sarcini. Verificarile pot fi si inopinate la sediul prestatorului;

6) Sa verifice ori de cate ori este necesar, modul de preparare al hranei, calitatea alimentelor folosite;

7) Sa rezilieze contractul in mod unilateral in cazul nerespectarii prevederilor caietului de sarcini sau in cazul in care prestatorul nu reuseste sa isi indeplineasca obligatiile prevazute in caietul de sarcini si acordul cadru/contractul subsecvent;

8) Solicitarea numarului de portii ce vor trebui preparate si livrate beneficiarului se va transmite telefonic prestatorului in fiecare zi din perioada contractuala si in scris prin mesaj telefonic/e-mail, pe categorii si diete (regim normal, diabet zaharat, etc.), pana la ora cel tarziu la ora 7³⁰ a diminetii si va fi valabila pentru meniul zilei respective, in functie de prezenta consemnata a beneficiarilor in centrul de primire in regim de urgenta.

V. OFERTA

1. Oferta tehnica:

- Ofertantul are obligatia de a prezenta in cadrul propunerii tehnice Autorizatie Sanitara de functionare valabila la data depunerii ofertei.

- In cadrul Propunerii tehnice, ofertantul va depune oferta sa, in care va detalia meniurile propuse, precum si cantitatile aferente acestora.

- Prin depunerea ofertei, prestatorul isi asuma ca in situatia in care centrul va comanda hrana pentru un copil incadrat in grad de handicap, acesta va livra acelasi meniu stabilit pentru ziua respectiva, insa cantitatile se vor majora cu 50%.

2. Oferta financiara:

Oferta de pret nu va depasi valoarea alocatiei zilnice de hrana in vigoare, respectiv suma de 20,18 lei fara TVA/portie. Oferta va respecta cerintele din caietul de sarcini.

Oferta va fi semnata de persoane imputernicite ale operatorului economic si va avea caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata durata de valabilitate stabilita de autoritatea contactanta.

Pretul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzand toate cheltuielile aferente: preparare, ambalare si transport.

3. Criteriul de atribuire: pretul cel mai scazut.

VII. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Prestatorul se obliga sa intocmeasca factura fiscala in vederea decontarii in termen de maxim 10 zile de la finele lunii pentru care se face decontarea si in baza borderoului de prestari servicii intocmit de beneficiar si confirmat de catre prestator.

Beneficiarul se obliga sa efectueze plata serviciilor facturate in termen de maxim 30 zile de la emiterea facturii de catre prestator.

VIII. Meniul va cuprinde:

Mic dejun: - va cuprinde una dintre urmatoarele:

- paine (150 gr),
- pateu (100 gr)/unt (30 gr)/branza (50gr)/crenvursti (120 gr)/salam (100 gr), rulada de pui (200 gr)
- legume (50 gr)/sunca (100 gr)/gem (30gr)/ou (1 buc),
- ceai indulcit (200 ml)/lapte cu cacao (200 ml);

Pranz: - va cuprinde una dintre urmatoarele:

- **felul I:** supa, ciorba (400 ml);

- **felul II:** - **Carne:** un preparat din carne de pui, vita, porc, peste (100 gr)

- **Garnitura:** cartofi, orez, paste fainoase, mamaliga, fasole, mazare, linte, spanac, etc.
(200 gr)

- **Salata:** salata (50 gr)


- **Paine:** 50 gr.

Cina: - va cuprinde una dintre urmatoarele:

- griș cu lapte / cartofi frantuzesti/ salata orientala/ mamaliga cu branza/ pilaf de orez (200 gr)

Meniul va fi stabilit de prestator impreuna cu seful de centru in fiecare vineri pentru saptamana ce urmeaza. In cazul in care exista beneficiari carora medicul specialist le-a prescris urmarearea unei diete/regim alimentar, seful de centru va anunta telefonic prestatorul pana la orele 7³⁰ pentru livrarea meniului in ziua in curs.

Nota 1: Pentru beneficiarii carora medicul specialist le-a prescris urmarearea unei diete/regim alimentar, ofertantul va respecta, pentru fiecare tip de mancare gatita, aceleasi gramaje in cantitati nete care sunt solicitate pentru beneficiarii care nu urmeaza regim alimentar, adica pentru regimul normal (comun) - (ex. ciorbe si supe 400 ml; preparat din carne 100 gr; garnituri 200 gr; salate 50 gr; cina 200 gr).

DIRECTOR GENERAL ADJ. EC,
ANGELA GEORGETA POPA


Intocmit,
Sef centru,
Monica URS

