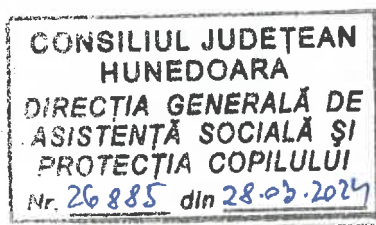




*Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Simeria*  
*Oras Simeria, Sat Simeria Veche, Aleea Hans Spalinger, nr. 7, jud. Hunedoara; Tel.: 0254.262.230*  
*Email: cposimeria@gmail.com*  
*Nr. 682/26.03.2024*



Aprobat,  
Director General,  
Geanina – Marina IANC

**CAIET DE SARCINI**  
**SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARI CARE FRECVENTEAZA**  
**CENTRUL DE ZI PENTRU PERSOANE ADULTE CU DIZABILITATI SIMERIA**  
**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 acordului cadru/contractului subsecvent de prestari servicii de catering pentru Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Simeria, 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 Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Simeria, conform HG 665/2016.

**COD CPV: 55520000-1 Servicii de catering**

Prestatorul va prepara hrana constand in masa de pranz (2 feluri de mancare, paine, salata), tinand cont de nivelul 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 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.

Ofertantul este obligat sa se incadreze in aceasta valoare zilnica a alocatiei de hrana si sa o respecte.

**Alocatia se poate modifica numai prin act administrativ, in conditiile legii.**

## **2) Scopul organizarii procedurii**

Prestarea serviciilor de catering se face in scopul asigurarii hranei beneficiarilor care frecventeaza Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Simeria, centru aflat in subordinea Directiei Generale de Asistenta Sociala si Protectia Copilului Hunedoara.

Hrana beneficiarilor va consta intr-o masa calda compusa din doua feluri de mancare, paine, salata, livrata zilnic intre orele 12<sup>30</sup> – 13 la sediul centrului de zi situat in Orasul Simeria, Sat Simeria Veche, Aleea Hans Spalinger, nr. 7, judetul Hunedoara, **in zilele lucratoare aferente unei perioade de 12 luni (01.05.2024 – 30.04.2025)**, respectiv 247 de zile lucratoare.

| 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 constand in livrarea unei mese de pranz (2 feluri de mancare, paine, salata) | portie | 20,18                      | 247                         | 6.422                       | 62  | 1.606   |

Numarul minim de portii comandate intr-o zi lucratoare = 1.

Numarul maxim de portii comandate intr-o zi lucratoare = 26.

Comenzile vor fi 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 lucratoare a perioadei contractuale, cel tarziu la ora 9 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.

Achizitionarea serviciilor se face prin incheierea unui acord cadru cu un singur operator economic pe o perioada de **12 luni (01.05.2024 – 30.04.2025)**, livrarea zilnica efectuandu-se in baza comenzii zilnice plasate telefonic si in scris prin mesaj telefonic/e-mail, respectiv intre 1 portie si 26 portii, in functie de prezenta fizica a beneficiarilor in centrul de zi.

## **II.OBLIGATIILE OFERTANTULUI (PRESTATORULUI)**

1. Sa asigure prepararea si livrarea la sediul centrului de zi 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 lucratoare a perioadei contractuale, cel tarziu la ora 9 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 zi 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 persoanele adulte, corespunzatoare mesei calde de pranz preparate si distribuite, constand in mancare gatita compusa din: 2 feluri de mancare, paine, salata.

5. Prepararea hranei se face in conformitate cu necesitatile calorice ale beneficiarilor centrului de zi, persoane adulte cu dizabilitati, 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 ora 9 a diminetii, la plasarea comenzii de catre seful de centru, 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 zi in maxim 30 minute de la terminarea prepararii mancarii.

7. Mancarea gatita va fi livrata la sediul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Simeria, situat in Orasul Simeria, Sat Simeria Veche, Aleea Hans Spalinger, nr. 7, 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 lucratoare a perioadei contractuale, intre orele 12<sup>30</sup> – 13.

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 acesta in pretul unitar oferat.

13. Sa asigure comunicarea permanenta cu centrul de zi, 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 acordului cadru/contractului subsecvent.

17. 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.

18. 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.

19. Sa aduca imbunatatiri permanente sistemului de hranire prin diversificarea meniurilor.

### **III. RECEPTIA PRESTATIILOR**

- Se realizeaza zilnic de catre centrul de zi prin instructorii de educatie sau prin inspectorul de specialitate; 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 zi, 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 zi.

### **IV. OBLIGATIILE ACHIZITORULUI**

1) Sa asigure controlul calitatii si al cantitatii portiilor predate - primite, cu ocazia fiecarei livrari in centrul de zi, prin personalul centrului de zi (instructori educatie; inspector specialitate);

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 in acordul cadru/contractul subsecvent;

8) Solicitarea numarului de portii ce vor trebui preparate si livrate beneficiarului se va transmite telefonic prestatorului in fiecare zi lucratoare din perioada contractuala si in scris prin mesaj telefonic/e-mail, pe categorii si diete (regim normal, diabet zaharat, etc.), pana la ora 9:00 si va fi valabila pentru masa calda a zilei respective, in functie de prezenta consemnata a beneficiarilor in centrul de zi.

## 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.

### 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.

## VI. 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.

## VII. Meniul va cuprinde:

- **felul I** va cuprinde una dintre urmatoarele: supa, ciorba (350 ml);

- **felul II** va cuprinde urmatoarele:

**Carne:** un preparat din carne de pui, vita, porc, peste (150 gr)


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

**Salata:** salata (50 gr)

**Paine:** 50 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 urmearea unei diete/regim alimentar, seful de centru va anunta telefonic si in scris prin mesaj telefonic/e-mail prestatorul pana la orele 9:00 pentru livrarea meniului in ziua in curs.

Nota 1: Pentru beneficiarii carora medicul specialist le-a prescris urmearea unei diete/regim alimentar, ofertantul va respecta, pentru fiecare tip de mancare gatita, aceleasi gramaje in cantitati nete (dupa preparare termica) care sunt solicitate pentru beneficiarii care nu urmeaza regim alimentar, adica pentru regimul normal (comun) - (ex. ciorbe si supe 350 ml; preparat din carne 150 gr.; garnituri 200 gr.; salate 50 gr.).

Director General ASD EC.  
ANGELA GEORGETA POPA  


Intocmit,  
Sef centru,  
Luana BURSA



