

**CENTRUL DE ÎNGRIJIRE BĂTRÂNI
DIN LOCALITATEA CORUIA
COMUNA SĂCĂLĂȘENI JUDEȚUL MARAMUREȘ
Str. ALEXANDRU VAIDA VOEVOD NR.1
CIF 41350224
Telefon 0766-053527**

Caiet de sarcini

Privind achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii din cadrul CENTRULUI DE ÎNGRIJIRE BĂTRANI

Cod CPV55520000-1(Servicii de catering)(Rev.2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului de achiziție publică și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de prestare de servicii având ca obiect prestarea serviciilor de catering-pregătirea , prepararea și livrarea hranei la sediul autorității contractante, respectiv:

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

-Legea nr 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, OUG 107/2017:

-Hotărârea Guvernului nr 395/2016 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering, respective pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele instituționalizate în cadrul autorității contractante, denumite beneficiari(utilizatori de servicii sociale),pentru o perioadă de 168 zile calendaristice, cu începere de la data semnării sale de către părți.

CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea ,prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante.Zilnic se vor servi 3 (trei) mese calde (mese principale) și 1 (una) gustare, în număr de 8.portii pentru fiecare fel de mâncare din cadrul meselor ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare(răția zilnică medie va fi de 2500 calorii,90 grame proteine, 85 grame lipide și 420 grame glucide) și cu respectarea nivelului minim al alocăției de hrană stabilit

prin HG nr 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile collective din institutiile publice de asistenta sociala.

Mesele calde(mesele principale)

- **Micul dejun** (masa de dimineata)
- **Pranzul** (masa de pranz)si
- **Cina**(masa de seara)

Micul dejun reprezinta 18% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambulate in pachete individuale, in folie vidata (cu exceptia painii), la care se adauga ceai, lapte sau cacao cu lapte.

Gustare(I) reprezinta 7% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si se vor realiza din produse nepreparate

Pranzul reprezinta 50% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compusa din 3(trei) feluri de mancare:

Felul 1 – supe, ciorbe, gustari calde

Felul 2 – fripturi, snitele, chiftele etc+ garniture si/sau salate, mancaruri etc

Felul 3 – deserturi; prajituri, fructe proaspete compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatarie etc, precum si apa minerala sau sucuri.

Cina reprezinta 25% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi realizate din hrana calda sub forma de mancaruri sau gustari calde la care se adauga ceai, compot, lapte, cacao cu lapte sau dulciuri de bucatarie.

Portia zilnica de paine, pentru meniu complet (3 mese +1 gustare) este de 350 grame (gr) pentru un beneficiar.

PREPARAREA HRANEI;

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale beneficiarilor autoritatii contractante si cu respectarea regimurilor prescrise acestora de catre medicul unitatii.

Conducerea autoritatii contractante va inainta prestatorului o lista de meniuri pentru fiecare regim dietetic in parte, lista ce va cuprinde cel putin 10 feluri de mancare pentru fiecare tip de regim,, din care prestatorul este obligat sa aleaga cate unul pentru fiecare zi , cu conditia ca acest tip de regim sa nu se repete pe parcursul unei saptamani.

Ofertantul are obligatia de a-si insusi si respecta lista de meniuri, anexata la prezentul caiet de sarcini.

Prestatorul poate propune- numai printr-un inscris- si alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi pana nu are aprobarea scrisa din partea conducerii autoritatii contractante.

Personalul desemnat de catre sefulde centru si personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autoritatii contractante vor avea obligatia si dreptul de a urmarii si verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de catre seful de centru si personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autoritatii contractante vor avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul serviciilor de catering va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de 2(doua) ore de la primirea notificarii.

Nota de comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic , pana la ora 10.00 si va fi valabila pentru mesele din ziua urmatoare.