



CAIET SARCINI

Servicii de preparare și livrare a hranei

cod CPV 55521200-0

Centrul de primire și intervenție în regim de urgență în caz de abuz, neglijare, exploatare, trafic și migrație din Miercurea Ciuc este un serviciu de tip rezidențial din subordinea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Harghita, al cărui misiune este furnizarea sau asigurarea accesului copiilor, pe o perioadă determinată, la găzduire, îngrijire, reabilitare, educație și pregătire în vederea reintegrării sau integrării familiale și integrării socio-profesionale. Sediul Centrului de primire și intervenție în regim de urgență în caz de abuz, neglijare, exploatare, trafic și migrație este în Miercurea Ciuc, str. Cântarului nr.8/A/3, jud. Harghita.

Descrierea serviciului de catering

Serviciul de catering este necesar pentru asigurarea hranei pentru copii, care beneficiază de serviciile Centrului de primire în regim de urgență în caz de abuz, neglijare, exploatare, trafic și migrație din Miercurea Ciuc în regim rezidențial, trimestrial, respectiv în regim extern.

Dreptul de participare la procedura de atribuire este rezervată doar unităților protejate autorizate conform Legii nr. 448/2006 privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, republicată, cu modificările și completările ulterioare sau întreprinderilor sociale de inserție prevăzute de Legea nr. 219/2015 privind economia socială.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copii care frecventează unitatea contractantă, corespunzător vârstei acestora, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008).

Prețul alocației zilnice de hrană nu poate fi mai mic de cel stabilit în Hotărârea de Guvern nr.904/2014 privind stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute de art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, și anume 22,00 lei/ copil/ zi.

Ofertele care se vor situa sub prețul de 22,00 lei/ copil/zi, așa cum este stabilit în HG 904/2014, vor fi descalificate.

Oferta financiară va fi întocmită la prețuri și valori cu TVA.

Prețurile/ tarifele unitare pot avea maxim două zecimale.

Beneficiarii

Centrul de primire în regim de urgență în caz de abuz, neglijare, exploatare, trafic și migrație din Miercurea Ciuc este un serviciu cu caracter permanent pe toată durata anului.

Centrul de plasament asigură 3 mese pe zi (mic dejun, masă de prânz și cină) și două gustări pentru copiii beneficiari, după cum urmează:

Necesarul de calorii, propuneri meniu

Conform Ordinul MMSSF nr. 25 din 03 ianuarie 2019 privind aprobarea Standardelor minime de calitate pentru serviciile sociale de tip rezidențial destinate copiilor din sistemul de protecție specială, Anexa nr. 2 centre de primire în regim de urgență pentru copilul abuzat, neglijat și exploatat. Modul III, Viața cotidiană –Nevoi curente, Standard 1 Alimentație prevede următoarele:

Centrul rezidențial, organizat ca centru de primire în regim de urgență, asigură copiilor o alimentație corespunzătoare din punct de vedere calitativ și cantitativ, ținând cont de vârsta, nevoile și preferințele acestora și, totodată, îi implică în procesul de alegere a alimentelor și de preparare a hranei.

S1.3 Centrul asigură fiecărui copil alimentația necesară, adecvată vârstei și nevoilor sale

Centrul asigură copiilor 3 mese principale și gustări între mese.

Centrul pregătește meniuri variate de la o zi la alta, diferențiate prin prelucrare și prezentare, ținându-se cont, pe cât posibil, de preferințele copiilor.

Meniurile se stabilesc trimestrial sau ori de câte ori este nevoie, cu consultarea medicului responsabil pentru sănătatea copilului și/sau de specialiști nutriționiști, astfel încât să se asigure o alimentație echilibrată din punct de vedere caloric și nutritiv, în conformitate cu nevoile biologice specifice fiecărei vârste și starea de sănătate a fiecărui copil.

Alimentația zilnică conține fructe și legume proaspete, specifice fiecărui sezon.

Se evită servirea produselor alimentare procesate nocive (semi-preparate congelate cu mult sodiu, chipsuri, napolitane, mezeluri și alte tipuri de carne procesată etc.).

Deserturile asigurate beneficiarilor sunt preparate, de preferință, în bucătăria prestatorului de servicii. Copiilor li se oferă o alimentație dietetică, pe baza recomandărilor medicului/nutriționistului/asistentului dietetician.

Meniul și programul de masă sunt afișate, și sunt stabilite în funcție de nevoile, vârsta, preferințele și programul zilnic al copiilor. Centrul oferă copiilor, la solicitarea acestora, un supliment de hrană, dacă este cazul.

La stabilirea meniurilor se respectă necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți, aprobat prin Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor.

Centrul dispune de rezerve de alimente și apă pentru asigurarea alimentației zilnice, în caz de urgență pentru perioadă de 48 ore.

S1.4 Centrul facilitează implicarea copiilor în stabilirea meniurilor, prepararea alimentelor și servirea meselor

În funcție de vârsta și de gradul de maturitate al acestora, copiii sunt consultați la pregătirea meniurilor și sunt încurajați să participe la prepararea alimentelor și servirea meselor.

Copiii își exprimă liber nemulțumirile, precum și propunerile privind alimentația zilnică.

Conform practicilor și a prescripțiilor în domeniu, privind alimentația rațională a copiilor, necesarul de calorii pentru o persoană este de 35-40 cal./kg corp/zi (aprox. 2100-2400 cal./zi), care se compune din proteine, lipide, glucide, apă, săruri minerale, după cum urmează :

- proteine: 1 gr/kg corp/zi: acestea reprezintă 11-13% din rația calorică zilnică a necesarului de calorii pentru o persoană și se obține în principal din: carne, pește, lapte, brânzeturi, ouă, făină, cereale.
- lipide: 1 gr/kg corp/zi: acestea reprezintă 30-35% din rația calorică zilnică a necesarului de calorii pentru o persoană și se obține în principal din: unt, untură, smântână, carne, brânzeturi grase, gălbenuș de ouă, mezeluri, lapte. Proportia lipidelor trebuie să fie: jumătate de origine vegetală și jumătate de origine animală.
- glucide: 6-10 gr/kg corp/zi: acestea reprezintă 50-55% din rația calorică zilnică a necesarului de calorii pentru o persoană și se obține în principal din: zahăr și derivații ale acestuia, făinoase, legume și fructe.

Model meniu- trei mese pe zi

	<i>Luni</i>	<i>Marți</i>	<i>Miercuri</i>	<i>Joi</i>	<i>Vineri</i>	<i>Sâmbătă</i>	<i>Duminică</i>
<i>Mic dejun</i>	<i>Cârnați, cașcaval, ketchup, ceai, pâine (Margarină, gem, ceai, pâine)</i>	<i>Parizer, margarină, roșii, ceai, pâine</i>	<i>Ciolan presat, pastă usturoi, ceai, pâine</i>	<i>Cremvusti, muștar, ceai, pâine</i>	<i>Pastă de pește, ceai, pâine</i>	<i>Gem, unt, lapte, pâine</i>	<i>Brânză topită cu smântână, ceai, pâine</i>
<i>Gustare</i>	<i>Corn simplu</i>	<i>Biscuiți</i>	<i>Corn cu rahat</i>	<i>Napolitane</i>	<i>Mere</i>	<i>Plăcinte</i>	<i>Prăjitură</i>
<i>Prânz</i>	<i>Ciorbă de fasole verde, Ficat de pui cu orez, castraveți murați, mere, pâine</i>	<i>Ciorbă de cartofi, Fasle boabe cu costiță afumată, salată de varză, pâine, clementină</i>	<i>Ciorbă de zarzavaturi, varză a la cluj, pâine, kiwi</i>	<i>Supă de pasăre, friptură cu cartofi țărănești, pâine, banane</i>	<i>Ciorbă de fasole boabe, pilaf cu ciuperci, pâine, corn cu rahat</i>	<i>Ciorbă de roșii, paprikaș de pui cu mămăliguță, pâine, ciocolată</i>	<i>Ciorbă de ouă, spaghete cu carne, pâine, biscuiți, caramelle</i>
<i>Gustare</i>	<i>Corn simplu</i>	<i>Biscuiți</i>	<i>Corn cu rahat</i>	<i>Napolitane</i>	<i>Mere</i>	<i>Plăcinte</i>	<i>Prăjitură</i>
<i>Cină</i>	<i>Macaroane cu nucă, pâine</i>	<i>Griș cu lapte și cacao, pâine</i>	<i>Omletă cu ceapă, pâine</i>	<i>Mămăligă cu brânză, pâine</i>	<i>Ouă fierte, brânză topită, pâine</i>	<i>Salam, pâine</i>	<i>Peteu ficat, pâine</i>

Programul de servire a mesei în cadrul centrului de primire este următorul

- în zilele cu program școlar:
 - mic dejun: orele 7,30 – 8,00
 - gustare
 - prânz: orele 14,00 – 15,30
 - gustare
 - cină: orele 19,00 – 20,00
- la sfârșit de săptămână: orele
 - mic dejun: orele 9,00– 10,00
 - gustare: orele 11,00
 - prânz: orele 14,00 – 15,00
 - gustare orele 17,00 - 17.30
 - cină: orele 19,00 – 20,00

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora de 9.30 și va fi valabilă pentru masa de prânz și cina din ziua în curs și micul dejun și gustarea de a doua zi. Comanda se va face de către persoana desemnată de coordonatorul instituției.

Numărul de porții comandate zilnic se va realiza în funcție de prezența zilnică a copiilor/tinerilor în Centru, existând fluctuații în funcție de numărul de intrări și ieșiri, precum și în funcție de anumite situații ce pot interveni (ex. boală).

Predarea preluarea hranei se va face în Centru sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru.

ÎN CAZ DE PANDEMIE/EPIDEMIE PREDAREA PRELUAREA HRANEI SE VA FACE ÎNTR-O ZONĂ DEDICATĂ DE IZOLARE .

Personalul administrativ are obligația de a urmări și verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 30 de minute, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Propunerea tehnică (cerințe impuse de autoritatea contractantă)

a. cerințe specifice privind transportul

Transportul și distribuirea hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate DSP și DSV, în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate pentru gustări și mic dejun, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

b. cerințe privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt, și va purta echipament de protecție adecvat și curat.

Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice.

Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

c. cerințe specifice privind alimentele

- Hrana să fie de calitate, consistentă. Hrana va fi verificată periodic prin sondaj de către un reprezentant al DGASPC.

- Sunt interzise alimentele cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii per unitate de vânzare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2007), precum și alimentele neambalate (la vrac) sau ne-etichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor)

- Să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar

- Să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei

d. alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile avizate autorizații privind activitățile de protecția muncii, PSI în vigoare la data întocmirii contractului de furnizare de servicii și actualizarea a acestora pe toată durata contractului.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile și echipamentele de rezervă vor fi conform legislației române în vigoare și standardele europene.

Obligațiile prestatorului:

- să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă)
- prestatorul își asumă responsabilitatea ca micul dejun, masa de prânz, cina și cele două gustări să fie adecvate vârstei copiilor conținând necesarul de elemente nutritive specifice vârstei copiilor/ tinerilor
- recipientele se vor livra direct la unitatea contractantă. La livrare se va întocmi fișa de însoțire a alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de către reprezentanții prestatorului și de către reprezentanta unității contractante
- să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare- transfer, restituire, bonuri de repartitie- distribuție) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum
- produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, aviz, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate)

În situația în care personalul angajat uzează de dreptul la grevă, ofertantul trebuie să asigure desfășurarea activității de hrănire.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi o persoană cu responsabilități operative care va prelua zilnic solicitările din partea instituției.

Zilnic, o probă din hrana preparată de la fiecare meniu servit va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul desemnat de coordonatorul instituției. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin personalul desemnat. Nu se va distribui hrană fără avizul de însoțire al acesteia. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris prestatorului, iar măsurile de remediere a deficiențelor vor fi stabilite de comun acord.

Ofertantul desemnat câștigător are obligația să prezinte achizitorului la începutul fiecărei luni o variantă de meniu pe luna în curs.

Miercurea Ciuc

18.04.2024

Întocmit

Șef centru Csiszér Csaba