



Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Tulgheș
NR.32, Pav.31, cod. 537330, Loc. Tulgheș, jud. Harghita Tel/fax : 0723545491, 0266338243
Nr.124709/15.05.2025



CAIET DE SARCINI

Servicii de livrare a mâncării
Cod CPV 55521200-0

Prezentul caiet de sarcini reprezintă ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară. Cerințele din caietul de sarcini sunt minimale și obligatorii.

Informații generale

Denumirea autorității contractante: Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Harghita

Adresa: Piața Libertății nr. 5, cam. 309, Miercurea Ciuc, Harghita
Tel.0266-314711, Fax:0266-207754

Obiectul solicitării de ofertă

Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Tulgheș este un serviciu de tip rezidențial din subordinea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Harghita, a cărui misiune este furnizarea sau asigurarea accesului beneficiarului la găzduire, îngrijire, reabilitare și integrare/reintegrare în familie sau comunitate.

Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Tulgheș are sediul în loc. Tulgheș, str. Principală, nr. 32, jud. Harghita.

Descrierea serviciului de preparare și livrare a hranei

Serviciul de preparare și livrare a hranei este necesar pentru asigurarea hrănirii unui număr de 50 de persoane adulte cu dizabilități, care beneficiază de serviciile Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Tulgheș în regim rezidențial.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiari, corespunzător vârstei acestora, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prețul alocației zilnice de hrană nu poate fi mai mic decât cel stabilit în Hotărârea de Guvern nr. 903/ 2014 privind stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute din Legea nr. 448/2006 Republicată - privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, și anume 22,00 lei/ beneficiar/ zi.

Ofertele care se vor situa sub prețul de 22,00 lei TVA inclus/ beneficiar/ zi, așa cum este stabilit în HG 903/2014, vor fi descalificate.



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

Prețurile/ tarifele unitare pot avea maxim două zecimale.

Beneficiari

Centrul de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Tulgheș este un serviciu cu caracter permanent, pe toată durata anului.

Centrul asigură 3 mese pe zi (mic dejun, masă de prânz și cină) și două gustări pentru cei 50 de beneficiari, persoane cu dizabilități accentuate.

Necesarul de calorii, propuneri meniu

Conform Ordinului ministrului și justiției sociale nr. 82/2019 privind aprobarea Standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități, pentru serviciile sociale cu cazare organizate ca centre rezidențiale destinate persoanelor adulte cu dizabilități, Modulul I, Standardul nr. 3 – Alimentație, care prevede următoarele:

- Centrul rezidențial asigură o alimentație corectă din punct de vedere nutrițional și echilibrată din punct de vedere cantitativ și calitativ pentru toți beneficiarii. Centrul se asigură că hrana consumată de beneficiari corespunde normelor legale sub aspect caloric, calitativ și cantitativ, este diversificată de la o zi la alta. Atunci când este cazul, beneficiarii primesc hrana corespunzătoare stării de sănătate.

- Centrul asigură fiecărui beneficiar, la intervale echilibrate, 3 mese/zi. Mesele sunt diferențiate prin prelucrare și prezentare. După posibilități, centrul asigură gustări între mesele principale.

Centrul asigură beneficiarilor meniuri variate de la o zi la alta, ținându-se cont, pe cât posibil, de preferințele acestora.

Pentru beneficiarii care urmează un anumit regim alimentar se oferă o alimentație dietetică, pe baza recomandărilor medicilor specialiști.

Conform practicilor și a prescripțiilor în domeniu, privind alimentația rațională a adulților, necesarul de calorii pentru o persoană este de 36-40 cal./kg corp/zi (aprox. 2500-3000 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. Proporția 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.

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



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 beneficiarilor, 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, precum și alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (conform 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. declarație pe propria răspundere prin care ofertantul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății Publice privind aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească o instituție în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare

e. 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 acestora pe toată durata contractului.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât 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 și stării de sănătate a beneficiarilor, conținând necesarul de elemente nutritive specifice vârstei.
- 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 reprezentanța unității contractante
- să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare- transfer, restituire, bonuri de repartiție- 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 veterinar, 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 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.

Șef centru,

Timariu Ajina Teodora

