



Consiliul Local al Municipiului Sebeș
Direcția de Asistență Socială Sebeș
Sebeș, Aleea Lac, nr. 12, jud. Alba
Tel/fax. 0258730611, 0258731007; Telefon mobil 0746092655
E-mail: office@dgasmc-sebes.ro

Serviciul Programe și Servicii Sociale
Compartiment: Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități
Nr. 9203/ 13.05.2025

Aprobat
Director General
Goția Ramona Maria



Caiet de sarcini
privind achiziția de „Servicii de catering” pentru beneficiarii
Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș

Prezentul Caiet de Sarcini reprezintă ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant va elabora propunerea sa pentru prestarea serviciilor de catering (pregătirea, prepararea și livrarea hranei la destinația finală).

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale obligatorii din caietul de sarcini.

Caietul de sarcini este elaborat în scopul atribuirii către un operator economic specializat în domeniu, al unui contract de achiziție publică pentru prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele beneficiare ale Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș.

Caietul de sarcini pentru elaborarea și prezentarea ofertei, constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant, oferta tehnică și financiară.

1. Cod CPV 55520000-1 (Servicii de catering);

2. Obiectul achiziției:

Obiectul contractului de achiziție îl constituie prestarea serviciilor de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoane adulte cu dizabilități, denumite

persoane beneficiare în cadrul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș cu sediul la adresa: str. Lucian Blaga, nr. 45 A, mun. Sebeș, jud. Alba.

Procedura de achiziție se va finaliza prin încheierea unui contract de servicii.

Durata inițială a contractului de achiziție publică este de 7 luni, începând cu luna iunie până la data de 31.12.2025, cu posibilitatea de prelungire cu maxim 4 luni prin act adițional, respectiv până la data de 30.04.2026, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

3. Descrierea serviciilor:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoane adulte cu dizabilități, denumite persoane beneficiare în cadrul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș cu sediul la adresa: str. Lucian Blaga, nr. 45 A, mun. Sebeș, jud. Alba.

Ofertantul se va obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea porțiilor de hrană pentru beneficiarii Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

-pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 20 de persoane, beneficiari ai Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș- **cu un total estimat de 2960 porții hrană.**

-livrarea hranei, se va efectua zilnic de către prestator între orele 11:30- 12:00 la sediul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș, str. Lucian Blaga, nr.45 A, jud. Alba, în funcție de comenzile emise de către achizitor. Comanda se va transmite telefonic/ whatsapp/ mail, zilnic în intervalul orar 08:00-08:30 pentru ziua în curs.

Durata inițială a contractului de achiziție publică este de 7 luni, începând cu luna iunie până la data de 31.12.2025, cu posibilitatea de prelungire cu maxim 4 luni prin act adițional, respectiv până la data de 30.04.2026, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

Valoarea unei porții de hrană este de 20,18 lei fără TVA și 22 lei cu TVA (9%) și va include ambalajul și transportul la sediul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități.

Prețul unei porții va rămâne ferm pe durata perioadei contractate.

Necesarul de meniuri efectiv zilnic este întocmit și comunicat de către persoana desemnată din cadrul Direcției de Asistență Socială Sebeș și poate suferi modificări în funcție de numărul de beneficiari. Conform Adresei nr.18472/17.10.2024 și HCL nr.128/2025 privind aprobarea modificării și aprobării anexei nr. 1 la HCL nr 397/ 2024 privind aprobarea capacității și a Regulamentului de Organizare și Funcționare a serviciului social Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș, compartiment în cadrul Direcției de Asistență Socială Sebeș prin care se aprobă acordarea unei mese/ zi, pentru un număr de 20 de persoane, beneficiari ce participă la activități care durează minim 4

ore /zi, în limita sumei de 22 lei/ zi / beneficiar reprezentând alocația zilnică de hrană.

Meniul și valoarea alocată unui beneficiar va fi conform tabelului de mai jos:

Valoarea alocată pentru un beneficiar /zi		Valoare/meniu fără TVA (lei)	Valoare /meniu cu TVA (lei)
1.	FELUL I:- (porție 300 -330ml., din care carne 40 -50gr, fără os): -supe, borșuri, creme, ciorbe;	20,18	22
2.	FELUL II – (porție 400-450gr.) friptură, șnițele, chiftele, etc. și preparate fără carne, carne fiartă (carne pui, vită sau carne de porc slabă), preparată la cuptor sau înăbușită, etc. Garniturile pot fi: pilaf de pui/vită, pilaf cu legume, cartofi nature, cartofi copti, piure de cartofi (exclus din fulgi de cartofi), sote de legume, sote de ciuperci, spanac, varză călită, cartofi prăjiți, cartofi gratinați etc Salată de crudități/murături = 100g Pâine feliată = 100 g (la produsele care se pretează, cantitatea de pâine va fi înlocuită cu mămăliguță)		
	Pachetele de alimente vor conține ambalaj de unică folosință și tacâmuri		
Total valoare alocată / persoană / zi		20,18 lei	22 lei

Ofertantul va prezenta 3 variante de meniu săptămânal pentru cele două feluri de hrană, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Meniurile vor fi diversificate pentru fiecare zi a săptămânii.

Meniurile contractate vor rămâne aceleași pe toată perioada de valabilitate a contractului.

Structura meniurilor poate suferi modificări cu acordul părților, modificări concretizate prin act adițional la contract.

Nota de comandă se va înmâna prestatorului sub semnătură în ultima zi lucrătoare din luna curentă pentru luna următoare.

La sfârșitul lunii prestatorul va emite factura care cuprinde numărul total de porții distribuite în luna respectivă.

Autoritatea contractantă va încheia contractul pe întreaga valoare ofertată, urmând a depune comenzi succesive în funcție de necesitate, fără a exista obligativitatea contractării/ angajării întregii sume, plata efectuându-se raportat la numărul de meniuri comandate și la prețul/meniu.

CONDIȚII TEHNICE:

Nr. Crt.	Serviciul prestat	Detalii tehnice	Cantitatea meniuri
1.	-prestarea serviciului de catering -pentru beneficiarii Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități	FELUL I:- (porție 300 -330ml., din care carne 40 -50gr, fără os): -supe, borșuri, creme, ciorbe; FELUL II – (porție 400-450gr.) friptură, șnițele, chiftele, etc. și preparate fără carne și /sau salate, carne fiartă (carne pui, vită sau carne de porc slabă), preparată la cuptor sau înăbușită, garnitură, etc. Garniturile pot fi: pilaf de pui/vită, pilaf cu legume, cartofi nature, cartofi copti, piure de cartofi (exclus din fulgi de cartofi), sote de legume, sote de ciuperci, spanac, varză călită, cartofi prăjiți, cartofi gratinați etc Salată de crudități/murături = 100g Pâine feliată = 100 g (la produsele care se pretează, cantitatea de pâine va fi înlocuită cu mămăliguță)	2960 porții

Aceste gramaje reprezintă gramajele preparatelor finite.

Hrana va fi preparată în fiecare zi pentru ziua de livrare și va conține meniuri diversificate pentru fiecare zi. Prestatorul se va gospodări în așa fel încât mâncare să ajungă caldă la sediul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități, la o temperatura de 30-35 grade Celsius.

RESPONSABILITĂȚILE PRESTATORULUI

I. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE: CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRATANTĂ:

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibe înscris în statutul societății, ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering. La data semnării contractului, prestatorul câștigător va

prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

Pentru pregătirea și prepararea hranei prestatorul se obligă să folosească gramajele indicate în rețetarele prezentate și se va ține cont de necesitățile calorice și cantitative ale beneficiarilor și de principalii furnizori de energie ai organismului care sunt: proteine (carne, lapte, ouă și proteine vegetale), lipide (grăsimi).

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupa de mâncare servite. Nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de găluște și friptura cu garnitura din paste făinoase, ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere,
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.
- legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie să fie proaspete, interzicându-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi, etc);
- se va evita pe cât posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate: ex. praf de ouă;
- se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarină, untar) atât în conținutul preparatelor cât și ca atare, în locul acestora se va folosi untul (100% din lapte);
- pastele se vor găti al dente, pentru a se evita lipirea și umflarea în vederea servirii pe porții individuale.

La întocmirea **Meniului săptămânal** trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide,...etc);
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- meniurile vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse de substituie, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Sunt interzise alimentele cu un conținut crescut de grăsimi, zahăr sau calorii.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute în actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către Centrul de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș prin persoanele desemnate în acest sens. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se vor comunica imediat, în scris prestatorului.

Prestatorul are obligația de a **înlocui alimentele necorespunzătoare în termen de 2 ore**. Cantitățile constatate lipsă, referitor la gramajul porțiilor, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului de servicii, cu consecințele corespunzătoare.

Ofertantul are obligația prelevării de probe din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor, care se va păstra în frigider timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de către legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată cantitativ și calitativ, obligatoriu, de către personalul responsabil cu recepția și servirea hranei beneficiarilor.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la beneficiarii care au servit masa, aceștia vor putea prezenta în caz de litigiu, o așa numită „contra probă”.

În cazul nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar- veterinar, prestatorul își va asuma răspunderea și suporta după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale, stabilite de organele de control abilitate.

Produsele și materiile prime utilizate vor fi de calitate superioară provenite din surse controlabile. La solicitarea autorității contractante, prestatorul trebuie să prezinte factura de furnizare a materiilor prime sau a produselor utilizate și eticheta pentru a putea fi controlați parametrii materiilor prime sau a produselor utilizate în activitatea de catering cum ar fi: proveniența, compoziție, gramaj, agenți alergeni, termen de valabilitate, etc.

CERINȚE PRIVIND TRANSPORTUL ALIMENTELOR

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către prestator, pe cheltuiala acestuia, fără modificarea prețului din propunerea financiară, cu mijloace de transport autorizate conform legislației în vigoare, până la Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș, str. Lucian Blaga,

nr.45 A, jud. Alba, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoțitoare.

Prestatorul trebuie să dețină autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport autorizate- veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Prestatorul va asigura respectarea normelor de igienă și sanitar - veterinar. Produsele alimentare se vor transporta în cutii termoizolate care mențin regimul termic necesar livrărilor la sediul Centrului de Zi pentru persoane Adulte cu Dizabilități Sebeș.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană/ salariat al prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/ hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru curat și adecvat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui porțiile de hrană.

Controlul medical periodic al personalului ofertantului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele vor fi protejate împotriva oricăror contaminări posibile care pot face alimentele improprii consumului uman. În particular, alimentele trebuie amplasate și /sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de forma toxinelor trebuie menținute la temperaturii care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

II. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

Pentru determinarea ofertei cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, la evaluarea ofertelor în cadrul achiziției de servicii de catering, criteriul de atribuire utilizat va fi criteriul *Prețul cel mai scăzut*.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Cerințe pentru Propunerea Tehnică

Se va face o descriere pentru produse cu prezentarea tuturor caracteristicilor tehnice în ordinea în care apar în tabelul de caracteristici tehnice minimale.

Se vor atașa minim 3 variante de meniu săptămânal pentru cele două feluri de hrană care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini și în legislația aplicată.

Pentru fiecare fel de hrană din varianta de meniu declarată câștigătoare se va prezenta rețetarul și o descriere a modului de preparare al acestuia.

Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar- veterinar, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile.

Transportul hranei la sediul Centrului de Zi pentru Persoane Adulte cu Dizabilități, cade în sarcina prestatorului și se va efectua în condițiile impuse de actele normative în vigoare.

Se vor analiza principalele riscuri care pot apărea pe parcursul desfășurării prezentului contract de achiziție publică.

Riscuri identificate :

- servicii de slabă calitate realizate de operatori cu experiență scăzută;
- riscuri de îmbolnăvire beneficiari direcți la activități ;
- riscuri de furnizare de servicii incomplete, neconforme;
- neîncadrarea în termenele impuse de contract.

Se vor prezenta măsuri de reducere a riscurilor identificate.

Oferta financiară va fi exprimată în lei fără TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului și nu va depăși valoarea totală estimată a contractului de achiziție.

Oferta financiară se compune din prețul unitar oferta de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului, respectiv 2960 porții.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul, conform legii de a solicita orice alte clarificări cu privire la oferta depusă astfel încât adjudecarea ofertei câștigătoare să se facă pe baza tuturor justificărilor prezentate de către ofertant.

Ofertantul își asumă răspunderea pentru veridicitatea și legalitatea datelor și documentelor prezentate.

Perioada de valabilitate a ofertei este de 60 de zile de la termenul limită de primire a ofertelor.

Documente de calificare :

- Autorizația de funcționare sanitar veterinară ;
- Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului ;
- Autorizație DSV pentru transportul produselor alimentare.

RECEPȚIONAREA ȘI PLATA

Prestatorul are obligația să livreze porțiile de hrană caldă pentru beneficiarii Centrului de Zi pentru Persoane Adulțe cu Dizabilități, direct la sediul centrului de zi conform Notelor de Comandă.

La finalul lunii, se va întocmi factura fiscală de către prestatorul cu care va fi încheiat Contractul de servicii.

Plățile se vor efectua în baza :

Facturii fiscale întocmite lunar, însoțită de declarațiile de calitate/ conformitate.

Plata serviciilor prestate se face lunar în baza facturii emise de prestator în baza facturii emise de prestator în condițiile stabilite prin contract la care se va anexa un Raport de verificare a serviciilor prestate întocmit de reprezentatul serviciilor contractate. Acesta se va realiza în termen de 30 de zile calendaristice de la data înregistrării facturii în original la sediul achizitorului după efectuarea recepției cantitative și calitative a serviciilor.

Nume și Prenume	Funcția publică	Semnătura	Data	Nr. ex.
Întocmit: Crăciunescu Cristina Maria	Psiholog		13.05.2025	2.

