

## CAIET DE SARCINI

privind achiziția „Servicii de Preparare și distribuire a hranei” pentru persoanele instituționalizate în cadrul Unității de Asistență Medico-Socială Mediaș

Cod CPV 55523000-2 – Servicii de catering pentru alte societăți sau instituții.

Director UAMS  
Vaso Ioana



Comp.fin.contabil  
Oprisor Alisa

Întocmit,  
Ciobanu Alexandra



Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei pentru persoanele internate la Unitatea de Asistență Medico-Socială Mediaș.

Pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr de maxim 50 de persoane internate la Unitatea de Asistență Medico-Socială.

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

- Legea Nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Hotărârea Guvernului Nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea Nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

## **OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei pentru persoanele internate la Unitatea de Asistență Medico-Socială Mediaș, respectiv pregătirea , prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr maxim **50 de persoane** internate la Unitatea de Asistență Medico-Socială Mediaș, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, conform art.165 din H.G. Nr.395/02.06.2016.

### **Scopul achiziției**

Scopul achiziției constă în asigurarea unei hrane corespunzătoare, având în vedere că sunt persoane vârstnice , greu deplasabile și cu handicap iar acordarea hranei trebuie să se efectueze la timp, în cantitate suficientă și de calitate corespunzătoare.

## **CONSIDERAȚII GENERALE**

### **DESCRIEREA SERVICIILOR DE CATERING**

Ofertantul se obligă să presteze servicii de preparare și distribuire a hranei pentru persoanele internate la Unitatea de Asistență Medico-Socială Mediaș, pentru un număr de maxim **50 persoane**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului alocației zilnice de hrană stabilit prin HCL. nr. 167/2023 pentru consumurile colective al persoanelor instituționalizate din cadrul Unității de Asistență Medico Socială Mediaș.

Locul de servire a mesei va fi la sediul Unității de Asistență Medico-Socială Mediaș, de pe strada Academician Ioan Moraru, nr. 7

### **DENUMIRE SERVICII COD CPV**

**Cod CPV 55523000-2 – Servicii de catering pentru alte societăți sau instituții.**

Ofertantul se obligă să presteze servicii de preparare și distribuire a hranei pentru persoanele internate la Unitatea de Asistență Medico Socială Mediaș”, pentru asigurarea hranei unui număr **maxim de 50 persoane**. Aceste servicii se vor efectua zilnic, după semnarea contractului.

În cadrul acestui contract, hrana livrată va consta în trei mese/zi + o gustare pentru fiecare persoană (desert).

La Unitatea de Asistență Medico - Socială Mediaș din cei 50 de beneficiari internați, în momentul de față sunt 12 (doisprezece) persoane diagnosticate cu diabet zaharat și alte boli grave . Pentru aceste 12 (doisprezece) persoane meniul zilnic va fi diferit față de ceilalți, deoarece au nevoie de un meniu corespunzător bolii de care suferă. Comanda numărului de porții și meniul pentru persoanele care sunt diagnosticate cu diabet și persoanele care suferă de alte boli, se va solicita meniuri specifice de regim pentru fiecare boala în parte va fi comunicat săptămânal de o persoană desemnată de directorul autorității contractante a Unității de Asistență Medico- Socială Mediaș.

Ofertantul câștigător va pregăti mâncarea pentru fiecare dietă în parte conform numărului de bolnavi pentru fiecare dietă comunicat cu o zi înainte , până la ora 14:00 de către asistenta șefă cu semnătura medicului responsabil cu hrana bolnavilor la sediul Unității de Asistență Medico -Socială Mediaș.

Odată cu numărul de bolnavi în porție pentru ziua următoare și repartizarea acestora pe diete, va fi comunicat ofertantului câștigător și meniurile de mâncare pe fiecare tip de dietă și regim în parte.

Meniul zilnic al unui bolnav este compus din:

- Mic dejun
- Prânz
- Cină
- Desert

Dacă după comunicarea numărului de bolnavi cum a fost specificat mai sus intervin situații de urgență, beneficiarul are obligația să solicite neprezenților autorizați ai ofertantului câștigător, să rezolve și să pregătescă în maxim două ore hrana suplimentară.

Regimurile dietetice utilizate în spitale și în unitățile de asistență medico-sociale sunt:

- Regimul hidric conține ceaiuri neîndulcite, supe strecurate, etc. În cadrul acestei categorii de regim sunt excluse alimentele solide.

Dacă pe perioada derulării contractului vor apărea îmbolnăviri ale persoanelor internate, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Prestarea serviciilor se vor efectua de 3 ori pe zi, după cum urmează:

- Zilnic între orele 07:30 – 08:30 se va servi micul dejun
- Zilnic între orele 12:00 – 13:00 se va servi prânzul și gustarea
- Zilnic între orele 17:00 – 18:00 se va servi cina

La Unitatea de Asistență Medico - Socială Mediaș, hrana constă în 3 mese/zi.

- **Micul dejun** – va cuprinde griș cu lapte, gem, brânză de vaci, ceai, ouă, brânză topită, ardei, roșie, castravete, șuncă, parizer, salam, unt, crenvuști, muștar.

Mesele calde (felul principal) reprezintă:

- **Prânz** - masa de prânz reprezintă un procent de 50% din totalul alimentelor incluse în ziua respectivă și va fi compusă din trei feluri de mâncare.
- **Gustare** – reprezintă un procent de 5% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și se vor realiza din produse preparate sau nepreparate și vor fi în mod obligatoriu, ambalate în pachete individuale
- **Cina** – masa de seara

**Prânzul** va fi compus din trei feluri de mâncare:

Felul 1 – supe, ciorbe, borșuri, supe creme, gustări calde etc.;

Felul 2 – grătar, fripturi, pește, gulașuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri;

Felul 3 – deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri;

**Gustarea** va fi compusă din fructe, iaurturi, napolitane, produse patiserie/cofetărie, eugenia, biscuiți;

**Cina** va fi realizată din hrană caldă sub formă de mâncăruri sau gustări calde la care se adaugă ceai, compot, lapte, cacao cu lapte, sau dulciuri de bucătărie;

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale)
- Lipide (grăsimi)
- Glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume)

Într-o relație echilibrată, proteinele, trebuie să reprezinte cca. 15%, lipidele 25-30% iar glucidele acoperă 55-60% din valoarea globală.

Organismul are nevoie de cca. 2000 ml. apă/zi, elemente minerale și vitamine, majoritatea venind odată cu alimentele. La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor, rețetarelor (anexă la contract).

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului. Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă și va fi confirmată primirea acesteia de la U.A.M.S. Mediaș, până cel târziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o propunere de meniu pentru săptămâna următoare.

După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului acceptarea meniului așa cum a fost primit sau cu observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni, pentru săptămâna următoare.

Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite persoanelor internate la U.A.M.S. cu un meniu prestabilit săptămânal și va fi livrată la ore exacte, de luni până duminică respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

#### **CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

#### **CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:**

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile Unității de Asistență Medico-Socială Mediaș, beneficiară a serviciilor de preparare și distribuire a hranei pentru persoanele internate la UAMS Mediaș prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate codul CAEN pentru servicii de preparare și de distribuire a hranei (livrare a mâncării). După semnarea contractului prestatorul câștigător va prezenta la cererea persoanei desemnate de Directorul Unității de Asistență Medico-Socială cu comanda meniurilor săptămânale, rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

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

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare, pentru prepararea și transportul hranei. La realizarea propunerii de meniu prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- Realizarea unui raport optim între principalele alimente de bază (proteine, lipide, glucide);
- Afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- Realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- Preparatele să fie sățioase;
- Preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- Eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce acesta le va primi de la beneficiari;

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de Directorul Unității de Asistență Medico-Socială Mediaș.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate cu calculul kaloriilor și gramajul pe porție.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate desemnat pentru preluarea porțiilor de mâncare.

În cazul constatării unor astfel de deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat în scris prestatorului. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave, la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconformă cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 (una) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul său din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore, de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la persoanele care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită contraprobă. În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de preparare și distribuire a hranei pentru persoanelor internate la UAMS Mediaș constituită de autoritatea contractantă având ca atribuții respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractuale, cât și prevederile legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrană.

## **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE**

Transportul hranei până la sediul autorității contractante va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport și va fi inclus în prețul prevăzut în propunerea financiară. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-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.

Hrana caldă trebuie ambalată etanș în vase de inox sau recipiente speciale pentru transportul alimentelor care au capacitatea de a menține mâncarea caldă, care va fi asigurată de către prestator. Autoritatea contractantă va asigura vesela (tacâmuri, farfurii șervețele) sterilizate, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

## **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:**

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

prestatorului care manipuleaza hrana la sediul autorității contractante, va deține controlul medical periodic efectuat la zi.

Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele de hrană vor fi predate persoanei împuternicite de U.A.M.S., pachete însoțite de avizul de expediție. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea , prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la transportul hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică 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 care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în starea respectivă. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi 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.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și maxim 4 grade pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

### **MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE**

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciului de preparare a hranei oferit cu specificațiile tehnice prevăzute în caietul de sarcini.

### **MODUL DE PREZENTARE A OFERTELOR FINANCIARE**

Ofertantul va trebui să prezinte formularul de ofertă cu prețul unitar propus pentru un meniu zilnic (1 porție dimineața + 1 porție la amiază + 1 porție seara + gustare), preț care răspunde atât necesarului cantitativ cât și diversificării meniurilor.

### **STRUCTURA COSTURILOR PRESTAȚIEI**

1. Prețul prestației va cuprinde două componente:
  - a. Valoarea alimentelor este stabilită conform HCL nr.167 /2023 privind nivelul alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective al persoanelor instituționalizate din cadrul Unității de Asistență Medico Socială Mediaș.

- b.** Cheltuieli cu prepararea hranei compuse din:
- Cheltuieli personal
  - Cheltuieli de transport
  - Cheltuieli cu materiale pentru întreținere și curățenie
  - Alte cheltuieli directe
  - Cheltuieli indirecte
  - Marja de profit
- 2.** În ofertă prestatorul va anexa detalierea fiecărui element de calculație care stă la baza constituirii prețului prestării de servicii pe alocație de hrană.
- 3.** Oferta de preț va fi făcută în lei fără TVA pentru fiecare tip de alocație și va fi detaliată pe fiecare element de cheltuială.

### **CRITERIUL DE ATRIBUIRE A OFERTELOR**

Este „ cel mai bun raport calitate-preț ” .