



CONSILIUL JUDEȚEAN BACĂU

Cod operator date cu caracter personal: 2092

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI BACĂU

Aleea Ghiocelilor nr. 4

Cod 600157, România

Tel: +40 234 585 071 / +40 234 585 073 / +40 234 585 033 / + 40 234 576 970

Fax: +40 234 519 042 / +40 234 511 525, Email: office@dgaspcbacau.ro

Nr. 117430/13.09.2022

Aprobat,
DIRECTOR GENERAL
Codreanu Cristian

CAIET DE SARCINI

**Privind atribuirea acordului-cadru pe o perioada de 12 luni pentru
Servicii de catering și servicii conexe pentru centrele de asistență socială
din subordinea D.G.A.S.P.C. Bacău**

Cod CPV Principal : 55520000-1 Servicii de catering (Rev. 2)

Cod CPV Secundar : 79920000-9 Servicii de ambalare si servicii conexe (Rev.2)

Lot 1: Servicii de catering pentru centrele subordonate D.G.A.S.P.C. Bacău din zona municipiului Bacau, Comunele Filipești, Ungureni-Parincea, Racaciuni, Rachitoasa

Lot 2: Servicii de catering pentru centrele subordonate D.G.A.S.P.C. Bacău din zona oraselor Onesti, Comanesti, Targu Ocna, Darmanesti

1. Introducere

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru realizarea serviciilor de catering care fac obiectul Acordului - cadru ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv deține calitatea de Achizitor în cadrul Acordului – cadru .

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde Ofertantul consideră că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Acordului - cadru.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens vor fi luate în considerație toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel egal sau superior cerințelor minimale din caietul de sarcini, ofertele de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137 alin. (3) lit. a) din H.G. nr. 395/2016.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un produs special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „sau echivalent”. Orice certificat, avizare, autorizație specificată în cadrul caietului de sarcini va fi considerată ca având mențiunea „sau echivalent”.

La fiecare lot la care participa cu oferta, ofertantul trebuie să ofere toate produsele cuprinse în lotul respectiv. Nu sunt acceptate oferte alternative.

2. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău funcționează ca instituție publică, de interes județean, cu personalitate juridică, în subordinea Consiliului Județean Bacău.

Activitatea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău se desfășoară în conformitate cu strategiile naționale și județene în domeniul asistenței sociale și protecției drepturilor copilului, principalul obiectiv constituindu-l diversificarea și îmbunătățirea calității serviciilor oferite, în special prin creșterea numărului de servicii alternative destinate prevenirii instituționalizării și protecției de tip familial.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău realizează și asigură la nivel județean aplicarea măsurilor, politicilor și strategiilor de asistență socială în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și a oricăror alte persoane aflate la nevoie, activitățile derulate în acest sens putând fi structurate astfel:

- i. Activități în domeniul protecției drepturilor copilului;
- ii. Activități în domeniul asistenței sociale a persoanelor cu dizabilități;
- iii. Activități în domeniul asistenței sociale a persoanelor vârstnice;
- iv. Activități de monitorizare, informare, colaborare, mediatizare;

v. Activități de ordin administrativ, financiar și control.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău asigură asistență socială următoarelor categorii de persoane:

1. Copii abuzați, neglijați, exploatați, aflați în situație de risc;
2. Copii abandonăți;
3. Adulți și copii cu dizabilități;
4. Persoane defavorizate, marginalizate, discriminate;
5. Persoane vârstnice.

MINISTERUL MUNCII ȘI JUSTIȚIEI SOCIALE aprobă standardele minime de calitate pentru serviciile sociale de tip rezidențial, respectiv servicii sociale cu cazare, destinate copiilor din sistemul de protecție specială, definite conform prevederilor art. 123 alin. (1) și (2) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare și adulților, persoane cu dizabilități și persoane vârstnice.

Alocația de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice, pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție socială, pentru copiii aflați în case de tip familial și pentru mamele protejate din centrele maternale, este de 22 de lei / zi, cu TVA inclus. De asemenea, nivelul minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din unitățile publice de asistență socială destinate adulților, inclusiv celor cu dizabilități, și vârstnicilor este de 22 lei / zi, cu TVA inclus. În context paralel se situează și persoanele cu dizabilități și vârstnicii care beneficiază de servicii sociale de tip rezidențial, dintr-un sistem de protecție socială gestionat de o instituție de stat.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău, în calitate de autoritate contractantă, trebuie să asigure zilnic, prin cantinele proprii sau prin Prestatori pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare de servicii sociale de tip rezidențial din cadrul centrelor D.G.A.S.P.C. Bacău, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea [art. 129](#) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială.

Astfel, meniurile care fac obiectul prezentului caiet de sarcini se stabilesc cu aportul medicului Prestatorului 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 afecțiuni.

Pentru copiii/adulții care necesită un anumit regim alimentar, se oferă o alimentație dietetică, pe baza recomandărilor medicului/nutriționistului/asistentului dietetician.

Modelele de meniu se stabilesc cu aportul medicului 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 beneficiar.

Pentru beneficiarii care urmează un anumit regim alimentar, se recomandă o alimentație dietetică, pe baza indicațiilor medicului specialist.

Astfel, în elaborarea ofertelor se va ține cont de prevederile :

- Ordinul nr. 29/2019 pentru aprobarea Standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care au părăsit sistemul de protecție a copilului și altor categorii de persoane adulte aflate în dificultate, precum și pentru serviciile acordate în comunitate, serviciile acordate în sistem integrat și cantinele sociale;
- Ordinul nr. 82/2019 din 16 ianuarie 2019 privind aprobarea standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități;

- Ordinul nr. 25/2019 din 3 ianuarie 2019 privind aprobarea standardelor minime de calitate pentru serviciile sociale de tip rezidențial destinate copiilor din sistemul de protecție specială*) : „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.”

- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă și spațiile/locațiile în care trebuie prestate serviciile de catering care fac obiectul achiziției

2.1.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

Nr.	Informație	Detaliere
1	Autoritate Contractantă: denumire, adresa, pagina web	Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău Cod fiscal: 8550000, adresa: Aleea Ghiocelilor, nr. 4, Bacău, Telefon: +40 723425572, Fax: +40 234519042, Email: achizitiidgaspbcacau@gmail.com
	Misiune	Asigurarea unui cadru de acțiune la nivel județean, în concordanță cu prioritățile naționale și europene în domeniu, menite să contribuie la îmbunătățirea situației sociale și economice a grupurilor vulnerabile din județul Bacău.
3	Sectorul de activitate	Asistență socială
4	Activitate principală/ atribuția principală	Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău este instituția care oferă asistență și sprijin pentru copii, familie, persoane singure, persoane vârstnice, persoane aflate în nevoie, abuzate, marginalizate sau cu dizabilități, asigură la nivel județean aplicarea politicilor și strategiilor de asistență socială în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie.

Mai multe informații despre Autoritatea contractantă pot fi găsite pe pagina de web:
www.dgaspbcacau.ro.

2.1.2. Locuri de livrare a hranei:

Lot 1: Servicii de catering pentru centrele subordonate D.G.A.S.P.C. Bacău din zona municipiului Bacău, Comunele Filipești, Ungureni-Parincea, Racaciuni, Rachitoasa-610 de beneficiari

Nr. crt	Adresa de livrare	Denumire Centru, conf. nota funfamentare organizagrama DGASPC Bc, nr. 11304/02.09.2022	Serviciu social	Categorie beneficiari	Numar de beneficiari
1	Bacău, Bld. Republicii, bl.40, sc.C, ap.30 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Pro-Familia"	-Apartament social REPUBLICII	copii	6
2	Bacău, Bld. Unirii, nr. 49 Tel. 0234/535470	RCF "Pro-Familia"	-Complex Bistrita - Casa 1	copii	9
			-Complex Bistrita - Casa 2 - dizabilitate	copii	9
			-Complex Bistrita - Casa 3	copii	9
3	Bacău, str. Bicaz, bl.142, sc.E, ap.15 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Pro-Familia"	-Apartament social BICAZ	copii	6
4	Bacău, str. Condorilor, nr. 2, jud. Bc Cod postal 600302 condorulbacau@gmail.com Mobil 0733886621 ; Tel/Fax – 0234/585028	CIAPAD Condorul	Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoanele adulte cu dizabilitati "Condorul" Bacău	adulti	48
5	Bacău, Str. Dragos Voda, nr. 4 Bis, Tel/fax – 0234/576402	RCF „Ghiocelul”	-Casa de tip familial Dragos Voda (casa 1-3)	copii	18
6	Bacău, Str. Henri Coanda, nr. 4 Tel/fax: 0234/584330	CIAPAD "Henri Coanda"	Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoanele cu dizabilitati "Henri Coanda" Bacău	adulti	50
7	Bacău, str. Logofat Tautu, bl.4, sc.C,ap.10 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Pro-Familia"	-Apartament social Logofat Tautu	copii	6
8	Bacău, Str. Marasti, nr.17 Tel/fax – 0234/576402	RCF „Ghiocelul”	-Casa de tip familial Marasti	copii	15
9	Bacău, str. Pictor Aman, bl 10, sc A, ap 13 Tel/fax: 0334110465	RAF "Pro-Familia"	-Apartament social PICTOR AMAN - Complex Margareta	copii	6
10	Bacău, str. Stefan cel Mare, nr.18 si nr. 18 bis Tel/fax: 0234/578464	CPRU	-Centrul de primire in regim de urgenta	copii	16
		RCF "Pro-Familia"	-Compartiment pentru tineri aflati in dificultate	copii	10
		RCF "Pro-Familia"	-Complex Strand - Casa A - dizabilitate	copii	9
		RCF "Pro-Familia"	-Complex Strand - Casa B	copii	9

11	Bacau, str. Vulturului, nr. 5 Tel/fax: 0234/58890	Centrul „Artemis”	-Centrul „Artemis”	copii	16
		Centrul Maternal	-Centrul Maternal	copii	16
12	Com. Filipesti, jud Bacau ciapadfilipesti@gmail.com Str. Radu Beligan, nr.398 B	CIAPAD Filipesti	-Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane adulte cu dizabilitati (CIAPAD Filipesti)	adulti	48
		LMP Filipesti	-LMP Jupiter	adulti	6
		LMP Filipesti	-LMP Luna	adulti	6
		LMP Filipesti	-LMP Neptun	adulti	6
		LMP Filipesti	-LMP Saturn	adulti	6
13	Com. Margineni, str.Prelungirea Arcadie Septilici, nr. 40, jud. Bacau Tel/fax – 0234/576402	RCF „Ghiocelul”	-Casa de tip familial Arcadie Septilici	copii	15
14	Com. Parincea, str. Grădinii, nr.4 jud. Bacau Cod postal 607400 cpmiorita@yahoo.com Tel – 0234/226542; Fax: 0234/226778	CABR Miorita	-CABR Miorita	adulti	48
15	Com. Racaciuni, Sat Gisteni, str. Racaciuniului, nr.32 jud. Bc Cod postal 607480 crn_racaciuni@yahoo.com Tel – 0234/251555 Fa2x – 0234/251313	CABR Racaciuni	Centrul de abilitare si reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilitati Racaciuni	adulti	77
16	Com. Rachitoasa, jud. Bacau ,Cod postal 607490 rachitoasaciapv@gmail.com , Tel – 0234/287013	CIAPV Rachitoasa	-Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane adulte cu dizabilitati (CIAPAD Rachitoasa)	adulti	50
		CIAPV Rachitoasa	-Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane varstnice (CIAPV Rachitoasa)	adulti	30
17	Com. Ungureni, jud. Bacau Cod postal 607645 dgaspungureni@yahoo.com Tel– 0234/227013 ; Fax – 0234/227269	CRRPH Ungureni	-CRRPH Ungureni	adulti	60

Lot 2: Servicii de catering pentru centrele subordonate D.G.A.S.P.C. Bacău din zona oraselor Onesti, Comanesti, Targu Ocna, Darmanesti, nr. beneficiari 386

Nr. crt	Adresa de livrare	Denumire Centru, conf. nota funfamentare organizagrama DGASPC Bc, nr. 11304/02.09.2022	Serviciu social	Categorie beneficiari	Numar de beneficiari
---------	-------------------	--	-----------------	-----------------------	----------------------

					beneficiari
1	Com. Poduri, str. Poduri, nr.5	CAbR Pietricica	-Casa „Poduri” Poduri	adulti	12
2	Comanesti, str. Libertatii, nr.81 bis	CAbR Pietricica	-Casa „Ghiocelul” Comanesti	adulti	12
3	Comanesti, str. Nicolae Ghica, bl.4,sc. A, ap.8 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Pro-Familia"	-Apartament social NICOLAE GHICA	copii	6
4	Comanesti, str. Pietricica, nr.55	CAbR Pietricica	-Casa „Pietricica” Comanesti	adulti	12
5	Comanesti, Str. Stefan cel Mare, bl.G4, sc.B,ap.14 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Pro-Familia"	-Apartament social STEFAN CEL MARE	copii	6
6	Comanesti, Str. V. Alecsandri, nr. 1 si nr. 1 A, Cod postal 605200 Tel – 0234/374322, Fax: 0372898660; Tel. – 0234/370254, Fax: 0372898814	CIAPAD Comanesti	-Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane adulte cu dizabilitati (CIAPAD Comanesti)	adulti	50
		CAbR Comanesti	-CAbR Comanesti	adulti	50
7	Darmanesti, str. Campului, nr. 130, jud. Bacau Cod postal 605300 crrn_darmanesti@yahoo.com Tel – 0234/374642; Fax – 0234/374592	CAbR Darmanesti	-CAbR Darmanesti	adulti	50
8	Moinesti, str. Bradului, nr.19	CAbR Pietricica	-Casa „Bradul” Moinesti	adulti	12
9	Onesti, Adrian Paunescu, nr.1 Tel/fax- 0234/312064	RCF "Alexandra"	-Casa de tip familial Bogdan	copii	14
		RCF "Alexandra"	-Casa de tip familial Gabriela	copii	14
10	Onesti, str. Avantului, nr.11	LMP „Costachi Negri”	-LMP Sorin	adulti	8
11	Onesti, str. Avantului, nr.12 A	LMP „Costachi Negri”	-LMP Maria	adulti	8
12	Onesti, str. Bucium, bl.4, sc.B, ap.25 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Alexandra"	-Apartament social Buciumului	copii	6
13	Onesti, str. Chimistului, bl.4, sc A, ap.10 Tel./fax: 0234/533300	RAF "Alexandra"	-Apartament social Chimistului	copii	6
14	Onesti, str. Stefan cel Mare, nr.29	LMP „Costachi Negri”	-LMP Stefan cel Mare	adulti	6
15	Onesti, str. Uzinei, nr. 19	LMP „Costachi Negri”	-LMP Corina	adulti	8
16	Tg. Ocna, str. Capitan Busila, nr. 12 Cod postal 605600 crrpdtgocna@yahoo.com Tel/Fax – 0234/341050; Fax - 0372898612	CAbR „Costachi Negri”	-CAbR „Costachi Negri”	adulti	56

Tg. Ocna, str. Tisesti, nr. 45, jud. Bacau, Cod postal 605600 csspdc.negri@gmail.com Tel – 0372709952 Tel/Fax – 0234/342440	CIA „Costachi Negri”	-Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane adulte cu dizabilitati (CIA „Costachi Negri”)	adulti	50
--	-------------------------	--	--------	----

2.1.1. Descrierea spațiului prin indicarea următoarelor detalii, după caz:

i. Tip de personal de deservire existent : pedagogi, educatori, asistenti medicali, infirmieri alte categorii de personal.

2.2. Informații despre modul de livrare și servire a hranei

Hrana se livrează în caserole de unica folosință, vidate sau în vase de inox alimentară, ambalate /protejate împotriva contaminării, conform normelor sanitare în vigoare, după caz, în funcție de numărul de porții. La apartamente și locuințe protejate, acolo unde trebuie livrate maxim 10 porții, se recomandă ca livrarea să se realizeze în caserole de unica folosință. În situația în care Prestatorul optează, pentru livrarea hranei în vase din inox, acesta are obligația să cântărească produsele/ mâncarea preparată livrată, după ce se face tara, cu un cântar verificat metrologic. Vasele în care se livrează hrana se lasă în centrul beneficiar până la următoarea livrare, când acestea vor fi ridicate și igienizate corespunzător.

3. Descrierea serviciilor solicitate

Prezentul Caiet de Sarcini descrie serviciile pe care Contractantul le va realiza pentru asigurarea catering definite în cadrul subcapitolului 2.1.- Informații despre Autoritatea Contractantă și locațiile și spațiile acestora vizate de serviciile de catering. Realizarea serviciilor de catering presupune atingerea rezultatelor, într-un mod satisfăcător pentru Autoritatea Contractantă, potrivit Planului de lucru al activităților pentru realizarea serviciilor, detaliat de Contractant în baza cerințelor Autorității Contractante și aprobat de Autoritatea Contractantă.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare din cadrul centrelor subordonate D.G.A.S.P.C. Bacău, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială, conform estimărilor prevăzute în caietul de sarcini .

3.2. Cantități estimate pentru centrele D.G.A.S.P.C. BACĂU

NR LOT	Nr. estimativ beneficiari - meniuri / zi	Nr. Minim meniuri zilnice/ Contract subsecvent	Nr.Maxim meniuri zilnice/ Contract subsecvent /minim Acord-Cadru	Nr.Minim meniuri zilnice/ Acord-Cadru	Nr.Maxim meniuri zilnice / Acord -Cadru
Lot 1	610	36,600	146,400	146,400	222,650
Lot 2	386	23,160	92,640	92,640	140,890

Nota : Meniu zilnic= Mic dejun+ pranz+cina+2 gustari

-RON-

NR LOT	Valoare estimata meniuri/centre/zi	Valoare minima estimata acord cadru si contract subsecvent	Valoare maxima estimata contract subsecvent	Valoare minima estimata Acord Cadru 12 luni	Valoare maxima estimata Acord-Cadru 12 luni
Lot 1	21,0238	769,471.08	3,077,884.32	3,077,884.32	4,680,949.07
Lot 2	21,0238	486,911.21	1,947,644.83	1,947,644.83	2,962,043.18
Total		1,256,382.29	5,025,529.15	5,025,529.15	7,913,112.25

Calcul valoare estimata Lot 1, Lot 2:

Perioada de estimare: 12 luni.

Valoarea normei hrana : 22 lei cu TVA 9% inclus.

Valoarea serviciilor conexe: 1 leu/ meniu zilnic, cu TVA 19% inclus.

Nota: valoarea estimata/ Lot, nu include valoarea TVA.

Prestatorul va respecta nivelul minim al alocației zilnice de hrană stabilit prin Legea nr. 143/2022 din 20 mai 2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială, prevederile Legii nr. 272/2004, actualizată și republicată, privind protecția și promovarea drepturilor copilului.

În cazul copiilor cu dizabilități încadrați în grad de handicap, pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială în condițiile legii, cuantumului sumelor necesare acordării drepturilor prevăzute la art.129 din Legea nr. 272/2004, actualizată și republicată, privind protecția și promovarea drepturilor copilului, se majorează cu 50%, cu condiția identificării sursei de finanțare. Majorarea se va face prin încheierea unui act adițional la contractul subsecvent și acordul-cadru, în baza art. 221 din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea contractelor subsecvente sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare de servicii sociale de tip rezidențial), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile contractate, în baza art. 221 din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată.

În cazul în care apar modificări legislative privind cota de TVA, Prestatorul va suporta pe cheltuiala proprie încadrarea în alocația zilnică de hrană, de 22 lei inclusiv TVA. În acest sens, se va încheia un act adițional, cu acordul partilor.

3.3. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME MENU ZILNIC:

A. Micul dejun + gustare :

Reprezintă un procent de 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale etichetate cu denumirea produsului și data expirării, la care se adaugă ceai, lapte (lapte dulce proaspăt, lapte batut, sana, iaurt) sau cacao cu lapte.

Gustarea se va constitui din prăjituri ambalate, fructe proaspete, produse de patiserie.

B. Masa de prânz + gustare :

Reprezintă un procent de 50% din totalul de hrană și va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- a) **felul 1** - 400 gr: ciorba/supa/bors
- b) **felul 2** - 350 gr: preparat termic pe baza de carne (fripturi, șnitele, chiftele etc. pui /vita /porc /peste) în cantitate de 150-200g/portie + garnitura adecvată / mâncăruri scăzute și/sau salată (gramajul cărnii să aibă minim 85gr-90gr gata preparată)
- c) **felul 3** - desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc, precum și apă minerală sau sucuri . Dacă apa minerală/plată/sucurile se încadrează ca valoare în procentul de 50%, acestea pot fi incluse în desert.

Gustarea se va constitui din prăjituri ambalate, fructe proaspete, produse de patiserie. Dacă apa minerală/plată/sucurile se încadrează ca valoare în procentul de 50%, acestea pot fi incluse în desert.

C. Cina :

Cina (masa de seara) va reprezenta 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi formată din produse alimentare ușor de digerat care asigură cantitatea energetică necesară pentru timpul somnului.

Va fi realizată sub următoarea formă:

- a) **felul 1** - hrana caldă sub formă de mâncăruri scăzute, pe baza de carne și legume, etc;
- b) **felul 2** - făinoase cu brânză/lapte, orez/ griș cu lapte, clătite, compoturi, plăcinte, budinci, paste cu sosuri etc;

Gustările vor reprezenta 10% și se vor realiza din produse ce se pot consuma nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, ambalate în pungi de plastic - dacă se impune.

Portia zilnică de pâine, pentru un meniu complet (3 mese + 2 gustări), este de minim 400-450 grame pentru un beneficiar. Pâinea va fi albă/integrală/dietetică, după caz, feliată, sub formă de franzelă sau chiflă și va fi etichetată cu termenul de valabilitate. În cursul unei săptămâni, beneficiarii pot primi de două ori hrană nepregătită termic în funcție de necesități la cantitatea care este prevăzută la masa de seară.

Pentru zilele cu sărbători legale :

1. Paști - 2 zile,
2. 1 iunie-Ziua copilului
3. 25-26 decembrie - Crăciunul,
4. 31 decembrie- Anul Nou, și de asemenea:
5. 3 decembrie – Ziua persoanei cu handicap,
6. Zilele de naștere ale beneficiarilor,
7. Alte evenimente.

Pentru centrele rezidențiale, la cererea șefilor de centre, se solicită livrarea de meniuri festive/ tradiționale, cu alimente specifice sărbătorilor (cozonac, sarmale, drob, ouă roșii, friptura, salată de boeuf, tort , diferite sucuri racoritoare carbogazoase / necarbogazoase / naturale, etc.).

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide(grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume)
- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale).

Intr-o rație echilibrată :

- Proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale ;
- Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala;
- Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala.

Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca.2500 ml apa/zi, majoritatea venind odata cu alimentele.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului, asa cum reiese din legislatia in vigoare.

La intocmirea "Meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- sa asigure un necesar ce calorii si micronutrienti conform varstei si ritmului de crestere;
- sa asigure un raport corespunzator de proteine/zi prin consumul de carne, oua, produse lactate, cat si din surse vegetale;
- sa asigure un raport de fier/zi de 8-15 mg de fier/zi prin consumul de carne de pasare, porc, vita, legume, cereale integrale, vegetale cu frunze verzi;
- indicatiile prevazute de medic cu privire la afectiuni, boli care impun un regim alimentar;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- realizarea unor feluri de mancare corespunzatoare din punct de vedere organoleptic: gust apetisant, miros placut;
- sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Prestatorul va inainta furnizorului o lista de meniuri pe fiecare regim dietetic in parte care va cuprinde cel puțin 30 de feluri de mancare pe fiecare regim din care furnizorul este obligat sa aleaga cate unul pentru fiecare zi, cu condiția ca el sa nu se repete pe parcursul a doua saptamani. Daca furnizorul dorește, acesta poate propune si alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi pana nu obține, in prealabil, aprobarea scrisa din partea șefului de centru.

Notă: Meniul fiecărei zile va conține în mod obligatoriu fructe și lactate.

Meniurile vor fi diversificate in funcție de sezon.

Alimentația trebuie sa cuprindă o varietate larga de alim ente din grupele de baza: paine, cereale, orez, paste fainoase, vegetale, fructe, lapte, branza și iaurt, carne și preparate din carne, peste și ouă.

- **Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a asistatilor si de recomandarile medicilor.**
- **Se va avea in vedere ca o parte beneficiarii din centrele DGASPC Bacau tin posturile religioase, inclusiv miercurea si vinerea (preponderent varstnicii).**

3.3.1.Criteriile minime de calitate, respectiv caracteristicile tehnice ale produselor semipreparate sau care nu sunt preparate termic

Pentru **brânzeturi** se vor respecta rețele clasice pentru brânzeturi din lapte de vacă (telemea, cas dulce, urdă) si brânzeturi din lapte de oaie (telemea de oaie) - grăsime raportata la substanța uscata min. 50 %. Nu se accepta branza feta. Brânzeturi le trebuie sa se felieze si sa nu se fărâmițeze. Branzeturile vor fi nesărate sau cu putina sare. Nu se vor accepta branzeturile sarate. Branza topita va avea o consistenta medie, ușor elastica si tartinabila. Nu se va accepta branza topita cu consistenta moale.

Cașcavalul va fi din lapte de vaca - grăsime raportată la substanța uscată min 45 %; nu se va accepta cașcaval de post .

Laptele de băut și cel folosit ca materie primă este lapte proaspăt nu lapte praf, cu concentrație de grăsime min 3,5%.

Untul de masă va conține cel puțin 65% grăsime.

Carnea utilizată în prepararea hranei trebuie să fie refrigerată. Este interzisă utilizarea de carne congelată.

Preparatele din carne vor fi proaspete și ambalate în membrana naturală.

Fructele vor fi proaspete, fără lovituri. Se va accepta același tip de fruct nu mai mult de 3 zile consecutiv. În aceeași lună vor fi aduse cel puțin 3 tipuri de fructe în funcție de sezon. În funcție de sezon, într-un an vor fi aduse obligatoriu următoarele fructe: mere, pere, prune, struguri, caise, piersici, vișine, cireșe, căpșuni, portocale, banane, kiwi, mandarine, pepene roșu, pepene galben, etc. Pentru a se asigura o porționare corectă pentru beneficiari, va fi adus câte un fruct pentru fiecare beneficiar, pentru următoarele fructe: mere, pere, prune, caise, piersici, portocale, banane, kiwi, mandarine.

Legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie să fie proaspete, **interzicându-se utilizarea legumelor deshidratate** (fulgi de cartofi, fulgi de fasole etc).

Compotul din fructe de sezon va avea ca materie primă fructe de sezon. În funcție de sezon, într-un an vor fi aduse obligatoriu compoturi din următoarele fructe: mere, pere, prune, caise, vișine, gutui, struguri, cireșe, piersici.

Painea va fi ambalată și feliată, cantitatea aferentă unei porții/beneficiar/zi este de 500g. În vederea completării sumei aferente normei de hrană, meniul se va completa cu apă minerală sau diverse sucuri.

Preparatele din carne vor avea aplicate etichete potrivit legislației în vigoare, cu următoarele specificații: marca de fabrică a Întreprinderii producătoare și denumirea unității producătoare, precum și datele de identificare, adresa producătorului/distribuitorului, denumirea sortimentului; semnul organului de control tehnic al calității, ingredientele în ordinea descrescătoare, ingredientele cu potențial alergen, temperatura de păstrare, numărul documentului tehnic normativ de produs; componentele principale, data expirării.

Cremwursti pui/porc : Produs fiert în membrana comestibilă, cu suprafața curată nelipicioasă, cu înveliș continuu aderent la compoziție. Aspect în secțiune: compoziție compactă, omogenă, bine legată, fără aglomerări de gel și grăsime sub membrana și fără goluri de aer. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mușgai, ranced etc.). Consistența: semitare, elastică. Culoare: compoziția de culoare roz-deschis.

Termen de valabilitate de la data recepției: minim 10 zile.

Salam de vară : Suprafața sa fie curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mușgai. Aspect pe secțiune: Compoziție perfect legată, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel sau grăsime sub membrana. La feliere să își păstreze integritatea. Consistența: semitare, elastică. Culoare: Specifică produselor și membranelor utilizate. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mușgai, ranced etc). Ingrediente : carne de porc, vita, slănină.

Termen de valabilitate la data recepției: minim 15 zile.

Castraveți/ Gogosari murăți: în otet, ambalați în borcane de sticlă, punși de plastic vidate, caserole, etc, diverse gramaje este se menționează în lista cuprinzând ingredientele.

Salata de sfeclă roșie : fiartă sau coaptă, conservată în otet, felii sau cuburi, ambalată în borcane de sticlă, punși de plastic vidate, caserole, etc , diverse gramaje

Pate porc/pasare -min.15% ficat, aspect exterior: cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare: cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română. Aspectul ambalajului-interior: cutii vernisate în interior, fără pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului:- pasta alifioasă omogenă; culoare: galbui-roz, gust și miros

specific

produsului.

Termen de valabilitate la data recepției : minim 2 luni.

Drob de miel: pe baza de organe de pui/miel, fără corpuri străine. Membrana curată, nelipicioasă, nedeteriorată, cu membrana intactă, comestibilă, culoare brun-roșcat, pasta uniformă alifioasă, compactă, bine legată, nesfărâmicioasă, culoare, gust și miros plăcut, specific componentelor și codimentelor folosite. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

Termen de valabilitate la data recepției: minim 2 zile.

Sunca presata din carne de pui: membrana artificială, are suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană, consistență semitare; Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin. Ingrediente: carne pui fără piele.

Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile

Parizer pasare/ porc: cu suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu aderent la compoziție. Aspect în secțiune compoziție compactă, omogenă, bine legată, fără aglomerări de gel și grăsime sub membrană și fără goluri de aer. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mușegai, rânțed). Consistența: semitare, elastică. Culoare: roz-deschis.

Termen de valabilitate la data recepției: minim 10 zile.

Branza topita: bucăți triunghiulare, în folie de aluminiu termosudabilă, 17,5 gr/triunghi, care la rândul lor sunt ambalate în doze de carton/alte tipuri de ambalaje. Suprafața netedă, lucioasă, fără coaja și fără pete de mușegai, pasta curată, fină omogenă, rare goluri de aer, cu ingrediente uniform repartizate, culoare alb-gălbui sau caracteristica ingredientelor folosite, fără miros și gust străin, plăcut, potrivit de sărat, fără cristale de săruri de topire perceptibile la masticare. Grăsime raportată la SU: min.45%, substanța uscată min. 41 %, sare max, 1,2%. Valoare PH 5,6-6,00.

Termen de valabilitate la data recepției: minim 10 zile

Branza telemea din lapte de vacă, masă compactă, legată, de consistență uniformă, se taie ușor, nu se sfărâmă, bucăți întregi, suprafață curată, culoare alb, până la alb cu nuanță gălbui, uniformă în toată masa, gust plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat, nu se admit gusturi și mirosuri străine (amar, de iod, de furaj, de fermentație străină (ex. butirică), de chimicale, metalic etc.

Substanța uscată: 45±2,0%, Grăsime în substanța uscată: 55-60%.

Ceai: cutie cu min 20 plicuri x 1,5g/plic. Frunze/fructe uscate mărunțite, ambalate în pliculețe, diverse sortimente (fructe pădure, mușetel căpșuni, zmeură, fragi, fine), fără corpuri străine, de culoare specifică, fără gust și miros străin- plăcut, specific sortimentului umiditate 9.02 - 11.96%, cenușa totală 7.50- 10.70%. Produsul ambalat trebuie pastrat la loc răcoros, uscat și ferit de lumina și căldură excesivă.

Gem de fructe (caise, căpșuni, fructe de pădure, asortat, etc) **min 40% fructe.**

Unt: min 65%, produs obținut din lapte de origine animală.

Iaurt natural - min 2,8 % grăsime, din lapte pasteurizat, standardizat 3% grăsime, culturi lactice selecționate

Biscuiți cu crema - tip eugenia min 50g.

Prăjitură cu crema (vanilie/ gem de fructe/ cacao-min 30g .

Biscuiți cacao cu crema de vanilie/fructe min 50g/l pachet preambalat

Baton ciocolată cu gust de rom și stafide/baton nuca de cocos/baton cu caramel preambalat min 20g/ buc

Pufuleți cu sare, preambalat

Croissant preambalat cu crema de ciocolată sau cacao/vanilie/ fructe, **min 50g/lbuc preambalat**

Cașcaval: exclusiv din lapte de vacă. Pasta fină, oncturoasă, compactă, omogenă, ușor elastică, la rupere se desface în fasii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare, roti având coaja sau suprafața

neteda , curate fără cute sau goluri, fără pete sau crăpături, pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniformă, avizată conform dispozițiilor sanitare în vigoare. Culoare: alb -gălbui până la galben, uniformă în toată masa, fără gust și miros strain- plăcut, potrivit de sarat, caracteristic, neafumat, ambalat în pungi de plastic vidate. Produsul trebuie să corespundă STAS 1286:1997/A1:1997. **Grăsime raportată la substanța uscată : min 40%;**

Suc- băutură răcoritoare necarbogazoasă tip santal sau echivalent, ambalat de producător în ambalaj PET de unică folosință -1.5 l, piersici. Aspectul recipientului- exterior curat, ermetic închis, cu capacul nebombat, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, interiorul recipientului curat; Aspectul conținutului - lichid omogen cu particule fine de pulpă în suspensie, cu o ușoară tendință de separare prin sedimentare; nu este admisă prezența semințelor, fragmentelor de semințe, fragmentelor de coji, a părților verzi, a particulelor negre; de consistența fluidă, normală, de lichid în amestec cu pulpă și culoare specifică componentelor utilizate; Gustul și mirosul - plăcut, bine exprimat, caracteristic componentelor; nu sunt admise gustul și mirosul străine, de fermentare, mușgai etc, sau corpuri străine.

Sandwich-ul va fi alcătuit conform anexei din meniu, poate fi realizat în unitatea proprie, trebuie ambalat individual în mod igienic și va fi etichetat cu denumirea ingredientelor , cu informații privind DDM(durata durabilității minime) precum și gramajul. **Pâinea** utilizată la prepararea **sandwich-ului** se va prezenta sub forma de chifle/baghete și poate fi produsă în unitățile proprii sau achiziționată de la alți furnizori.

Important:

- a) legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie să fie proaspete, interzicându-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi, etc);
- b) se va evita pe cât posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate: praf de ouă;
- c) se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarina, untar) atât în conținutul preparatelor cât și ca atare, în locul acestora se va folosi untul (100% din lapte);
- d) pastele se vor găti al dente, pentru a se evita lipirea și umflarea în vederea servirii pe porții individuale.

IMPORTANT: rețetarele se vor întocmi conform:

•”*GHIDULUI ORIENTATIV CULINAR PENTRU CANTINELE RESTAURANT*”, editat de Ministerul Comerțului Interior, Direcția Alimentației Publice, ediția a III-a revăzută și adăugată, an 1981;

•”*REȚETARULUI TIP PENTRU PREPARATE CULINARE*”, editat de către Ministerul Comerțului Interior, Direcția Generală Comercială pentru Mărfuri Alimentare și Ambalaje, Direcția Alimentației Publice, an 1982;

Ofertantul participant la procedură, trebuie să respecte variantele de meniu pe care autoritatea contractantă le recomandă, fiind permisă doar îmbunătățirea .

EXCEPȚIE: În situații cu totul excepționale, cu impact la nivel național, care creează o imposibilitate de executare a contractului ofertantul participant la procedură, desemnat câștigător poate, cu acceptul autorității contractante și aprobarea medicului nutriționist, fără modificarea substanțială a meniurilor, să substituie unele alimente cu alimente cu conținut similar, din aceeași categorie, în echivalent nutritiv, caloric și valoric, pe o perioadă limitată de timp.

La momentul încheierii contractului ofertantul desemnat câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează să fie folosite în executarea contractului. La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

3.4. Prepararea hranei

Prepararea hranei se va face în locația proprie a ofertantului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregătire a hranei. Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentară unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute de legislația

in vigoare. Conditile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico-sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica.

3.5. Cerinte specifice privind igiena personala a personalului Prestatorului

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat, in conformitate cu Norma de igiena din 16.12.1998 privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, aprobata prin **Ordinul nr. 976/1998** cu modificarile si completarile ulterioare.

Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Controlul medical la angajare si periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor si distribuirea hranei preparate, se va efectua in conformitate cu Normele de Protectia Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificat de autoritatea contractanta.

Personalul angajat de catre ofertant si folosit pentru prestarea serviciului trebuie sa respecte regulile de ordine interioara prevazute in regulamentul intern al autoritatii contractante.

In situatia in care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie sa respecte graficul de livrare stabilit.

Ofertantii vor descrie modul de respectare a masurilor de prevenire a rãspãndirii virusului SARS –COV – 2 pentru activitãþile de preparare, servire și consum al produselor alimentare.

3.6. Cerinte privind materiile prime care se folosesc in prepararea hranei

La prepararea hranei:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si / sau preparare sau procesare, aplicate in mod igienic in procesul tehnologic cu alimentele, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;
- carnea utilizata nu va fi numai cea de pui ci si de porc sau vita, in asa fel incat meniurile sa fie diversificate in cadrul fiecarei saptamani;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, ***vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile*** ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate.
- produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie ***mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate***. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
- Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi insotite, in mod obligatoriu, de ***certIFICATE de calitate si sanitar-veterinare***.

Prestatorul va avea in vedere ca produsele din care este preparata mancarea trebuie sa fie ambalate, etichetate, inscriptionate, stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare si dovedita provenienta acestora prin documente prevazute de legislatia in vigoare (dupa caz: avize

de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza, etc). care vor fi prezentate autoritatii contractante anexate in copie la factura emisa pentru serviciile prestate.

Prestatorii trebuie sa constituie **stocuri de siguranta pentru o perioada de minim 3 zile** constand in alimente si materiale de resortul hranirii la locul, timpul, calitatea si in conditiile stabilite de centru, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Aceste stocuri se vor utiliza de catre centre si in cazul in care prestatorii de servicii se afla in imposibilitatea livrarii la timp a meniurilor zilnice, datorita vremii nefavorabile (blocarea drumurilor de acces datorita inzapeziri, inundatii , etc).

Important : Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

3.7. Cerinte specifice privind hrana (produsul finit)

- respectarea cu strictete a timpilor de preparare a hranei (fierberea legumelor si a celorlalte ingrediente) in asa fel incat mancarea sa fie preparata corespunzator si sa aiba gust apetisant.
- respectarea cu strictete a meniurilor saptamanale (regimurilor pe grupe de beneficiari). Se interzice modificarea fortuita a meniurilor stabilite prin „Planul meniu saptamanal”.
- la prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele conform prevederilor retetarelor.
- La intocmirea “Planului meniu saptamanal” trebuie sa se tina cont de urmatoorii factori:
 - afectiunile, bolile si indicatiile medicale cu livrare de meniuri de regim in functie de afectiunile beneficiarilor (diabet, hepatic- digestiv, pasat si comun);
 - anotimpul in care se aplica meniurile;
 - preferintele asistatilor pentru anumite feluri de mancare;
 - planurile de meniu intocmite in ultimele doua saptamani, spre a nu se repeta felurile de mancare;
 - realizarea felurilor de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de cei care le consuma;
 - mancarea sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
 - sa fie variata, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop vor fi elaborate cel putin 4 variante de “Planul meniu saptamanal”; tinand cont si de preferintele culinare ale beneficiarilor (aceste preferinte vor fi prezentate de Seful de centru pe baza unui chestionar lunar) si pentru fiecare regim dietetic în parte;
 - asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase (Paste, Craciun, Revelion, etc.);
 - in cazul in care exista necesitatea deplasarii unor beneficiari, in alta locatie (excursii, concursuri scolare, diverse deplasari etc.), se va solicita in prealabil ca prestatorul sa livreze in zilele respective hrana rece pentru respectivii beneficiari, tinand cont de valoarea normei zilnice si a planului caloric;
 - Prestatorul va fi obligat sa afiseze “Planul meniu saptamanal” in sala de mese la inceputul fiecarei saptamani, contrasemnat de catre dietetician.
 - in cazul centrului CPRU si a Centrului Maternal/Artemis (LOT 1), numarul de persoane beneficiare poate varia pe parcursul unei zile, capacitatea maxima a centrului fiind de 20 de persoane, comanda poate necesita completari a numarului de meniuri fata de comanda initiala din ziua respectiva;
 - exista posibilitatea ca in centrele aferente loturilor 1 sau 2, sa apara necesitatea livrarii de meniuri specifice persoanelor cu dizabilitati, pentru care hrana trebuie să fie ușor masticabilă sau pasată în funcție de caz, conform nevoilor centrelor subordonate DGASPC BACAU; in aceste situatii, prestatorul castigator al lotului

respectiv, se va conforma si va livra meniu corespunzator acestei valori (cantitativ, calitativ);

- o de asemenea exista posibilitatea ca in centrele aferente loturilor 1 sau 2, sa apara necesitatea livrării de meniuri specifice beneficiarilor cu varsta intre 0-3 ani, pentru care alimentația trebuie să conțină și măr ras, supă de zarzavat, ciorba cu carne, iaurt, branza de vaci, ou, carne fiarta, etc; in acest caz, prestatorul castigator al lotului respectiv, se va conforma si va livra meniu corespunzator acestei valori (cantitativ, calitativ);

3.8. Cerinte specifice privind deseurile alimentare

- Prestatorul de servicii de catering, are obligatia de a ridica in ziua urmatoare consumului, resturile alimentare de origine animala pentru predarea catre un operator autorizat in vederea incinerării.
- Deseurile alimentare trebuie colectate in containere inchise si etichetate, asigurate de prestator; aceste containere trebuiesc sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.
- Transportul deseurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate.

3.9. Spatiile de servire a mesei si vesela

Spatiile de servire a mesei si vesela vor fi asigurate de catre fiecare unitate beneficiara apartinand Autoritatii Contractante.

In vederea rezolvării problemelor iminente si evitarii unor disfunctionalitati, **prestatorul va numi persoane cu responsabilitati operative**, care vor prelua zilnic eventualele solicitari si observatii din partea centrelor, facute de persoanele delegate de conducerea unitatii cu astfel de sarcini.

3.10. RECEPTIA HRANEI

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin seful de centru sau persoanele desemnate de catre acesta. Nu se va distribui hrana fara avizul sefului de centru sau persoanele desemnate de catre acesta. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului.

Prestatorul are obligatia de a remedia deficientele constatate de catre autoritatea contractanta sau de catre un reprezentant al esalonului superior al acesteia **in termen de 2 zile, iar inlocuirea alimentelor necorespunzatoare se va face in termen de 2 ore**. In cazul in care deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit se va declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Pentru controlul portionarii si al temperaturii alimentelor si produselor culinare la livrare, prestatorul va avea obligatia sa detina un cantar verificat metrologic si un termometru alimentar.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Zilnic, hrana va fi verificata obligatoriu de seful de centru sau persoanele desemnate de catre acesta. Avizul acestora va fi pe documentul de distributie.

In situatia in care la primirea alimentelor in centre, se constata ca acestea nu corespund din punct de vedere organoleptic, persoana desemnata / de serviciu, va anunta imediat seful de centru si prestatorul sau persoana desemnata a prestatorului, pentru a fi preluate probe din respectivul aliment (recipient), probe ce vor fi sigilate, pastrate la temperaturi optime si transmise catre autoritatea abilitata – DSVSA - pentru analize de laborator. In acest caz, se va intocmi un Proces-verbal de preluare probe si sigilare a recipientului cu probe ce va fi semnat de reprezentantii ambelor parti.

In situatia in care prestatorul nu este de acord cu inlocuirea alimentelor considerand ca alimentele corespund din punct de vedere organoleptic si nu semneaza procesul-verbal, iar

alimentele vor fi date spre consum beneficiarilor, acestea cauzand probleme de sanatate, prestatorul va fi direct raspunzator pentru aceasta situatie.

Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic si sa pastreze probe de hrana, (mancare gatita sau hrana rece) timp de 48 de ore, conform prevederilor art. 41 e) din H.G. 857/2011.

Acestea sa vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii contractului prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP, Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare.

Pe parcursul derularii contractului, autoritatea contractanta are dreptul de a verifica modul de prepararea a hranei, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatiilor de lucru si a alimentelor, prin punerea la dispozitia autoritatii contractante a documentelor / actelor eliberate de catre organele de control abilitate pentru serviciile de catering, etc.

3.11 Transportul alimentelor si a hranei preparate la sediile unitatilor beneficiare

Transportul va fi asigurat de catre prestatori, pana la sediul centrelor/ locuintelor prevazute in caietul de sarcini, cu mijloace de transport autorizate sanitar –veterinar.

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Cerinte specifice privind transportul

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie avizate, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie.

Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

Prestatorul va depune la autoritatea contractanta autorizatiile pentru mijloacele de transport vizate la zi.

Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in caserole de unica folosinta, vidate sau in recipiente din inox inchise ermetic care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare si lasate in centre pana la urmatoarea livrare, fara a fi transferate in vasele din centre.

Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, pentru evitarea riscului contaminarii alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate in clar si la loc vizibil astfel incat sa nu se poata sterge, intr-una sau mai multe limbi comunitare, care sa ateste faptul ca ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate "**numai pentru alimente**".

Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii.

Atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii.

Alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii sau impotriva transferului temperaturii intre meniuri.

Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

4. Rezultate așteptate în urma prestării serviciilor

În ciuda unei îmbunătățiri treptate, per ansamblu, a situației economice și sociale a României în anii anteriori crizei globale provocate de pandemia COVID-19, mulți copii au continuat să se confrunte cu dificultăți majore, care le afectează dezvoltarea. Există încă un decalaj substanțial față de situația copiilor din majoritatea celorlalte țări ale Uniunii Europene, în ceea ce privește bunăstarea și calitatea vieții, o serie de categorii de copii fiind afectate de probleme sociale grave. În continuare, copiii nu sunt plasați în centrul politicilor de dezvoltare la nivel național, iar pentru multe familii cu resurse precare, creșterea copiilor reprezintă o provocare majoră, serviciile de sprijin fiind insuficiente. Așa cum arată evaluarea strategiei anterioare și analiza situației care fundamentează prezenta strategie, disponibilitatea și calitatea serviciilor pentru copii sunt de multe ori limitate, iar anumite îmbunătățiri așteptate în ciclul anterior de planificare strategică au fost uneori modeste sau au întârziat să apară.

Recenta criză COVID-19 a stopat creșterea lentă dar constantă a economiei României din ultimii ani, a condus la adâncirea multor probleme care afectează sistemul social favorizând în același timp proliferarea unor probleme noi. Problemele de inechitate în accesul la sistemul educațional și de sănătate s-au adâncit. Accesul la programele nutriționale pentru beneficiarii din sistemul de asistența socială a fost sporadic.

Decalajele dintre mediul urban și localitățile dezvoltate, cu acces mai ridicat la forme de comunicare, acces la servicii și locuri de muncă online, și mediul rural și localitățile mai puțin dezvoltate s-au accentuat. Numeroase documente de cercetare și politici semnaleză un risc ridicat de violență domestică, inclusiv cu victime din rândul copiilor. Acoperirea serviciilor de suport destinate copiilor” și nu numai, „la nivel comunitar a cunoscut un recul important, comparativ cu nivelul anterior, considerat oricum insuficient.

La efectele pandemiei cu COVID 19, se adauga o criza alimentare iminenta, producători din mai multe domenii agroalimentare declarand că România este în criză alimentară provocată de criza de cereale și cea energetică, putându-ne aștepta în perioada următoare nu numai la scumpiri, ci și la lipsa sporadică a unor alimente de bază.

Efectele crizei alimentare s-au inregistrat și la nivelul DGASPC Bacău, balanța economică a contractelor de furnizare pentru aprovizionarea cu alimente fiind afectată, acestea cunoscând atât încetări anticipate cât și actualizări de preturi lunare, în unele cazuri, fiind perturbată activitatea de asigurare a hranei în centrele rezidențiale de adulți și copii. La toate acestea se adauga nevoia unui comportament nutrițional corect, reprezentat în esență de asigurarea a trei mese principale zilnic, evitarea alimentelor înalt procesate și a dulciurilor, foarte important atât pentru asigurarea unui ritm firesc de creștere și dezvoltare, cât și pentru menținerea stării de sănătate în viața adultă.

Rezultatele așteptate în urma realizării serviciilor sunt reprezentate de asigurarea unui ritm firesc de creștere și dezvoltare, cât și pentru menținerea stării de sănătate a beneficiarilor adulți și asigurarea în mod profesional în spațiile Autorității Contractante, a serviciilor de hranire pentru ocupanții identificați în cadrul subcapitolului [2.2. - Informații despre ocupanții spațiilor vizate de serviciile de catering](#), astfel încât să se asigure un mediu corespunzător, sigur pentru derularea activităților și pentru sănătatea acestora. Serviciile de catering se efectuează sub

coordonarea și supravegherea Prestatorului, acesta fiind responsabil de realizarea acestora, astfel încât să nu împiedice buna funcționare a operațiunilor și infrastructurii Autorității Contractante.

4.1. Serviciile solicitate: activitățile ce vor fi realizate

Livrarea alimentelor și mâncării preparate se va efectua la sediul efectiv al beneficiarilor de 2 (două) ori pe zi, după cum urmează:

- I. **Zilnic, cu treizeci minute înainte de servirea prânzului** (ora va fi comunicată de fiecare centru beneficiar în parte – de regula între orele 12.00 – 13.00), se vor livra:
 - masa de prânz și gustarea II (din ziua respectivă)
- II. **Zilnic, cu treizeci minute înainte de servirea cinei** (ora va fi comunicată de fiecare centru beneficiar în parte - între orele 17.30 – 18.30), se vor livra:
 - cina (din ziua respectivă);
 - mic dejun și prima gustare* pentru ziua următoare.

Graficul de prestare va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorința beneficiarului. Acesta va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.

Prestatorul este obligat ca hrana proaspăt preparată să o livreze **în maxim 30 minute** de la finalizarea preparării. În caz contrar, ea trebuie menținută la temperaturi mai mari de 60⁰ pentru hrana caldă și max. 8⁰ pentru hrana rece.

Programul de servire al meselor va fi respectat cu strictete și poate fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la dorința beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări.

La livrare, se vor preda următoarele documente semnate de către reprezentanții prestatorului:

- Avizul de însoțire a marfii ;
- Procesul-verbal de confirmare a livrării hranei, conform Plan Meniu Săptămânal cuprinzând listele de meniuri zilnice, conforme calculului valoric, al kaloriilor și gramajul/portie, al numărului de meniuri aferent centrului acestea fiind primite cu semnatura de către reprezentanții desemnați ai centrelor D.G.A.S.P.C. Bacău după preluarea alimentelor ;
- Certificat de calitate și Declarație de conformitate pentru produsele livrate.

Predarea hranei va fi efectuată de către o persoană desemnată din partea prestatorului care va respecta normele de igienă în vigoare.

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

În cazuri extreme când prestatorul nu poate asigura meniul propus pe ziua respectivă, schimbarea meniului nu se poate efectua decât cu acordul sefului de centru.

Comanda pentru ziua următoare a numărului de porții/tip de meniu care trebuie să fie preparate și livrate se va face zilnic până la ora **12:00** de seful de centru sau persoanele desemnate de către acesta, care va specifica și fiecare regim dietetic-alimentar prestabil, pe baza foii zilnice de mișcare a beneficiarilor.

În funcție de necesități, după ora 12:00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris de către de seful de centru sau persoanele desemnate de către acesta.

Prestatorii trebuie să constituie **stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 3 zile** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile

stabilite de centru, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Aceste stocuri se vor utiliza de catre centre si in cazul in care prestatorii de servicii se afla in imposibilitatea livrării la timp a meniurilor zilnice, datorita vremii nefavorabile (blocarea drumurilor de acces datorita inzapeziri, inundatii , etc).

4.2. Măsurile de siguranță și gestionare adecvată a deșeurilor

Ca urmare a activităților pe care le desfășoară, Autoritatea Contractantă poate genera deșeuri, atât periculoase, cât și nepericuloase, în cadrul spațiilor/locațiilor sale.

Tipuri de deseuri :

- Deseuri provenite de la ambalare: Avand in vedere ca toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.
- Resturi alimentare, rezultate din hrana necosumata.

Toate deseurile rezultate din activitatea de livrare a hranei (servicii de catering) vor fi preluate de catre Prestator si distruse, conform prevederilor legale in vigoare, pe cheltuiala acestuia.

4.3. Cerințe privind nivelul calitativ al rezultatului serviciilor

La intocmirea "Meniului" trebuie sa se tina cont de urmatoorii factori:

- o realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc);
- o afectiunile, bolile si indicatiile medicale, de care va raspunde asistentul medical al centrului.
- o sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- o anotimpul in care se aplica meniurile;
- o preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- o planurile de meniu intocmite pe o saptamana, spre a nu se repeta felurile de mancare;
- o realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de beneficiari - in calitate de consumatori;
- o mancarea sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
- o sa fie variata, atat prin felul produselor/preparatelor, cat si prin tehnologia culinara;
- o preferintele culinare ale beneficiarilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar , de care va raspunde asistentul medical al centrului.

4.4. Atribuțiile și responsabilitățile părților

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru:

- a. asigurarea planificării resurselor în raport cu numărul de porții ce fac obiectul serviciilor de catering, frecvența estimată pentru realizarea serviciilor etc.,
- b. îndeplinirea obligațiilor contractuale, cu respectarea bunelor practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale relevante, astfel încât să se asigure că activitățile și rezultatele sunt realizate la parametrii calitativi solicitați,

- c. asigurarea valabilității tuturor autorizațiilor și/sau certificatelor necesare, după caz, pentru prestarea serviciilor (atât pentru organizația sa, cât și pentru personalul/echipamentul propus pentru realizarea serviciilor, conform legislației în vigoare),
- d. prestarea serviciilor în conformitate cu cerințele Caietului de Sarcini,
- e. transmiterea Autorității Contractante, imediat după demararea Acordului - cadru, a listei conținând datele de identificare și de contact ale personalului alocat pentru realizarea serviciilor, inclusiv a personalului de înlocuire și/sau temporar,
- f. colaborarea cu personalul Autorității Contractante alocat pentru verificarea serviciilor desfășurate, pentru realizarea acceptanțelor sau pentru accesul în anumite spații în care desfășurarea serviciilor se poate realiza numai în prezența personalului Autorității Contractante, după caz.

Autoritatea Contractantă este responsabilă pentru:

- a. asigurarea accesului personalului desemnat al Prestatorului la spațiilor vizate, potrivit intervalului orar stabilit;
- b. punerea la dispoziția Prestatorului, dacă este cazul, a unui spațiu de depozitare securizat, corespunzător pentru depozitarea echipamentelor, instrumentelor, materialelor, consumabilelor și pentru catering, cel puțin a celor necesare pentru realizarea serviciilor curente (zilnice);
- c. desemnarea persoanelor responsabile cu interacțiunea și suportul oferit Prestatorului, cel puțin cu privire la aspecte legate de:
 - i. asigurarea realizării verificărilor periodice,
 - ii. asigurarea efectuării acceptanței serviciilor,
 - iii. asigurarea accesului în anumite spații în care desfășurarea serviciilor se poate realiza numai în prezența personalului Autorității Contractante, după caz;
- d. asigurarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa pentru buna derulare a Acordului - cadru, după caz (de exemplu, anumite tipuri de echipamente necesare pentru realizarea serviciilor, pe care Autoritatea Contractantă stabilește că le pune la dispoziția Prestatorului, containere pentru sortarea și evacuarea deșeurilor etc.).

Nota: Autoritatea contractanta isi rezerva posibilitatea de a suplimenta/ diminua acordul-cadru cu noi locuri de livrare, respectând condițiile si preturile din contract, cu instiintarea furnizorului.

5. Modalități și tehnici aplicate pentru realizarea serviciilor și activităților aferente

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie avizat de organele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Mijlocul de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Prestatorul va depune la autoritatea contractanta autorizațiile pentru mijloacele de transport vizate la zi.

6. Durata desfășurării serviciilor de catering în cadrul Acordului - cadru

Durata acord-cadru- 12 luni de la data incheierii acestuia .

* Durata ultimului contract subsecvent incheiat in baza acordului-cadru poate fi mai mare decat durata acestuia, cu respectarea pragurilor valorice impuse de legislatia in vigoare.

Calendarul estimativ de contractare :

- Primul contract subsecvent va fi incheiat dupa atribuirea acordului cadru si pana la data de 31.12.2022.
- Al doilea contract subsecvent va fi incheiat de 01.01.2023 pana la 30.04.2023 (respectiv pana la aprobarea bugetului pentru anul 2023).
- Al treilea contract subsecvent va fi incheiat la data de 01.05.2023, cel tarziu pana la 31.12.2023 dar nu mai tarziu de atribuirea unui nou acord-cadru.

Valoarea contractelor subsecvente se va raporta la numarul mediu de beneficiari de servicii de asistenta sociala din cadrul fiecarui lot in parte inmultit cu numarul de zile calendaristice, de valabilitate al contractului subsecvent, alocatia de hrana si valoarea costurilor indirecte.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul sa nu incheie mai mult de un contract subsecvent in baza acordului-cadru, daca apar circumstante independente de vointa acesteia, care nu permit contractarea, fara incalcarea normelor legale in vigoare.

7. Resursele solicitate de Autoritatea Contractantă pentru realizarea activităților în Contract

7.1. Categoriile de personal necesare

Serviciile se efectuează în conformitate cu standardele aplicabile în domeniu și cu legislația muncii din România. Contractantul este pe deplin responsabil pentru angajarea și asigurarea personalului care va realiza serviciile prezentate în Caietul de Sarcini, inclusiv pentru înlocuirea personalului în caz de absență sau indisponibilitate, pentru a furniza serviciile de catering fara discontinuitati.

Pentru realizarea activităților în cadrul Acordului - cadru, Autoritatea Contractantă anticipează că sunt necesare următoarele categorii de personal:

Nr. Crt.	Categoriile de personal și domeniul specializării	Experienta minima
1.	Manager de contract	3 ani
2.	Sef de echipa	1 an
3.	Medic nutritionist-dietetician	1 an
4.	Bucatari	1 an
5.	Ajutori de bucatari/ asistenti	-
6.	Personal pentru curatenie	-
7.	Soferi autorizati DSV	-
8.	Personal asigurare servicii DDD	-

Nota: In situatia in care un ofertant participa la ambele loturi, are obligatia sa prezinte alt personal, la categoriile de personal enumerate la punctele 4-8 din tabelul de mai sus.

In acest sens, **o data cu propunerea tehnica**, pentru obtinerea conformitatii, ofertantii vor depune documente justificative care sa probeze calificarea si experienta fiecarui membru al echipei propunse. Pentru sustinerea celor prezentate, se vor depune copii dupa diplome/ atestate, carti de munca sau contracte de munca sau orice document din care sa rezulte experienta minima detinuta, dupa caz.

In situatia in care personalul propus nu este angajat al operatorului economic, se va prezenta o declaratie de disponibilitate adresata autoritatii contractante, semnata de titular.

7.1.2. Sarcinile managerului de contract vor include atribuții precum următoarele:

- i. gestionarea activităților Acordului - cadru din partea Prestatorului;
- ii. cunoașterea activităților de catering, a echipamentelor și a materialelor utilizate în diferitele tipuri de catering asigurate ce fac obiectul Acordului - cadru;
- iii. verificarea modului de realizare a serviciilor vizate de Contract, cel puțin o dată pe lună, împreună cu șeful de echipa și furnizarea de evidențe pentru realizarea verificărilor și a constatărilor;
- iv. efectuarea de verificări periodice privind calitatea serviciilor;
- v. realizarea raportării către persoana de contact desemnată din partea Autorității Contractante;
- vi. participarea la ședințele organizate de Autoritatea Contractantă.

Sarcinile șefului de echipă vor include atribuții precum următoarele:

- i. gestionarea echipei de catering, din partea Prestatorului, pe perioada realizării serviciilor în spațiile indicate;
- ii. cunoașterea temeinică și în detaliu a diferitelor activități de catering, a echipamentelor și a materiilor prime și a materialelor utilizate în diferitele tipuri de servicii ce compun activitatea de catering, care fac obiectul Acordului - cadru;
- iii. gestionarea zilnic a diferitelor activități de catering, a echipamentelor și a materialelor utilizate în diferitele tipuri de servicii catering, care fac obiectul Acordului – cadru ;
- iv. asigurarea unui program de urmărire/verificare/monitorizare a îndeplinirii sarcinilor de către echipa de catering;
- v. inspectarea zilnică a spațiilor de lucru vizate de Contract;
- vi. efectuarea de verificări privind calitatea serviciilor și raportarea către managerul de Contract;

7.1.3. Cerințe aplicabile personalului necesar pentru realizarea serviciilor

Prestatorul este pe deplin răspunzător pentru:

- a. asigurarea de personal adecvat pentru efectuarea eficientă a tuturor activităților enumerate în Caietul de Sarcini;
- b. asigurarea și urmărirea cu strictețe ca personalul propus să cunoască foarte bine și să înțeleagă specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Acordului - cadru, cerințele legislației românești relevante, responsabilitățile atribuite, tipul și materialele utilizate pentru realizarea serviciilor, fișa tehnică și instrucțiunile de dozaj ale materiilor prime, așa cum sunt acestea elaborate de producător etc.;
- c. alte cerințe privind condițiile de realizare a activităților din Contract, spre exemplu: prezentarea în mod corespunzător, din punct de vedere al ținutei, care trebuie să fie adaptată activităților, a personalului Prestatorului prin purtarea uniformelor de lucru, încălțăminte adecvată, mănuși de unica folosință, masti, etc.;
- d. cerințe privind pregătirea personalului: întreg personalul Prestatorului, inclusiv personalul temporar sau de înlocuire, să fie instruit corespunzător pentru a-și îndeplini sarcinile, în conformitate cu normele aplicabile în domeniul serviciilor de catering. Contractantul utilizează numai personal care este instruit și adecvat pentru sarcinile propuse;

7.1.4. Inlocuirea personalului

Pe parcursul acordului-cadru și contractelor subsecvente, personalul de specialitate poate fi înlocuit cu condiția ca acesta din urmă să respecte aceleasi cerințe, așa cum sunt prezentate în caietul de sarcini.

Prestatorul va comunica în scris Autorității Contractante datele de identificare și de contact ale personalului nou propus.

7.2. Resurse materiale necesare Prestatorului pentru realizarea serviciilor

Contractantul va asigura pentru realizarea serviciilor cel puțin tipurile de echipamente detaliate mai jos:

O cantină restaurant cu ciclu complet trebuie să aibă următoarele facilități și echipamente de producție:

1. sobe electrice ;	10. echipamente pentru mașina de spălat vase;
2. cuptoare cu convecție.	11. vitrine si blaturi frigorifice;
3. taietoare de legume.	12. hote profesionale
4. friteuze;	13. gratare
5. frigidere si congelatoare;	14. recipiente din inox alimentar : oale, tavi, cratite, capace
6. malaxoare planetare;	15. mobilier de hol (mese si scaune).
7. mașini de tocat carne;	16. etc.
8. mixere;	
9. feliere pâine;	

Echipamentele propuse spre utilizare și efectiv utilizate pentru realizarea serviciilor trebuie să fie de bună calitate, noi sau într-o stare foarte bună, atât funcțional, cât și din punct de vedere al siguranței, asigurând, în măsura posibilă, un consum energetic redus, facilitând o eficiență sporită de lucru și maximizarea timpului de lucru. Echipamentele propuse spre utilizare și efectiv utilizate, respectiv metodele utilizate trebuie să respecte reglementările aplicabile în materie de siguranță și igienă naționale și ale UE.

Autoritatea Contractantă își rezerva dreptul să solicite o descriere detaliată a echipamentelor și a mașinilor utilizate, care să demonstreze, prin elementele calitative și cantitative prezentate, existența unor avantaje tehnice rezultate din utilizarea acestora, o mai mare eficiență de lucru, respectiv maximizarea utilizării acestora.

7.3. Soluții/Substanțe utilizate pentru curățarea și dezinfectarea echipamentelor și ustensilelor de bucatărie

Detergenții utilizați nu trebuie să aibă miros neplăcut, trebuie să îndeplinească normele ecologice actuale la nivel național sau UE, să asigure o dozare eficientă a substanțelor concentrate și manipularea sigură, prin ambalaje ergonomice. Detergenții și dezinfectanții nu trebuie să dăuneze sănătății persoanelor (nu trebuie să prezinte toxicitate și, de preferință, să fie hipoalergenice) și nici să nu dăuneze instalațiilor și echipamentelor vizate.

Produsele incluse în grupele de produse de curățat utilizate pentru prestarea serviciilor de catering nu trebuie să conțină substanțe identificate ca prezentând motive de îngrijorare deosebită și care sunt incluse în lista prevăzută la art. 59 din Regulamentul (CE) nr. 1.907/2006 (Regulamentul REACH) în concentrații de peste 0,01% din greutatea produsului final:

- a. detergenți și produse de clătire pentru mașinile de spălat vase,
- b. detergenți de vase pentru spălat manual,
- c. detergenți de rufe și produse de îndepărtare a petelor înainte de spălare pentru mașinile de spălat rufe etc.

Alte cerințe specifice pe categorii de detergenți:

- a. detergenți pentru instalații sanitare:
 - i. surfactanții clasificați ca H400 sunt admiși doar dacă concentrația acestora în produs este < 25%/M, unde M este factorul M prevăzut în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1.272/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008

privind clasificarea, etichetarea și ambalarea substanțelor și a amestecurilor, de modificare și de abrogare a Directivelor 67/548/CEE și 1999/45/CE precum și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1.907/2006;

ii. următoarele ingrediente nu trebuie incluse în compoziția produsului, dacă depășesc 0,01% din greutatea produsului, cu excepția cazului în care se indică altfel:

- (1). fosfor, limită: 1 g per 100 g de produs,
- (2). biocide, cu excepția cazului în care sunt folosite drept conservanți,
- (3). biocidele care sunt clasificate în categoriile H410 sau H411 în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1.272/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind clasificarea, etichetarea și ambalarea substanțelor și a amestecurilor, de modificare și de abrogare a Directivelor 67/548/CEE și 1.999/45/CE precum și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1907/2006, cu excepția cazului în care nu au potențial de bioacumulare;

b. detergenți de rufe și produse de îndepărtare a petelor înainte de spălare - fosfații nu trebuie incluși în ingredientele menționate pe eticheta produsului, în fișa cu date de securitate - (FDS).

c. detergenți și produse de clătire pentru mașinile de spălat vase - fosfații nu trebuie incluși în ingredientele menționate pe eticheta produsului, în fișa cu date de securitate - (FDS).

În scopul verificării îndeplinirii cerințelor specifice pe categorii de detergenți, Contractantul va furniza, la solicitarea autorității contractante fișa cu date de securitate - (FDS) pentru produsele utilizate.

7.4. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea Contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta, în executarea Acordului - cadru, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- a. *Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare,*
- b. *Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă,*
- c. *Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată,*
- d. *Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate,*
- e. *Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă,*
- f. *Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie),*
- g. *Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației,*
- h. *Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor,*
- i. *Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon,*
- j. *Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel),*
- k. *Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP),*
- l. *Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.]*

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest subcapitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă:

- a. HG nr. 1048/2006 privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea de către lucrători a echipamentelor individuale de protecție la locul de muncă (MO nr. 722/23.08.2006),
- b. Legea nr. 319/2006 a securității în muncă și HG 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2016 a securității și sănătății în muncă.

8. Managementul/Gestionarea Acordului - cadru și activități de raportare în cadrul Acordului - cadru

În vederea derulării în bune condiții a contractelor de furnizare, se vor identifica condițiile, ipotezele, riscurile și se vor lua măsuri administrative pentru preîntâmpinarea acestora.

Principalele riscuri în implementarea contractului și factorii care le determină:

a) Riscuri asociate prestatorului:

- livrarea întârziată a hranei;
- livrare greșită a meniurilor/portiilor în raport cu comenzile efectuate;
- servicii prestate parțial/neconforme/neefectuate.

b) Riscuri asociate achizitorului:

- întârzieri în efectuarea recepției lucrărilor;
- întârzieri în efectuarea plății serviciilor.
- modificări legislative;
- situații de urgență.

Măsuri de gestionare a riscurilor:

- Planificarea livrărilor de produse;
- Asigurarea resurselor financiare și umane;
- Monitorizare și control;
- plata de penalități, ca sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor, conform clauzelor contractuale precum și de plata de daune interese, după caz, stabilite de autorități competente; recepția se respinge în situația în care serviciile nu corespund specificațiilor tehnice sau nu îndeplinesc clauzele contractuale ori nu respecta standardele de calitate;
- comisia de recepție este nominalizată prin act administrativ și este formată din _____;
- autoritatea contractantă are implementate proceduri de sistem și proceduri operaționale cu responsabilități clare pentru buna îndeplinire a contractelor;
- situațiile imprevizibile în derularea contractului sunt definite și sunt specificate măsurile de soluționare și modalitățile de aplicare a acestora;
- clauzele privind încetarea și rezilierea contractului sunt prevăzute.

8.1. Gestionarea relației dintre Contractant și Autoritatea Contractantă

Responsabilitatea Autorității Contractante pentru procedură: organizarea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și desemnarea unui responsabil de contract și rolul acestuia, spre exemplu: responsabilul de contract va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului, evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Responsabilitatea Contractantului pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

8.1.1. Contractul va fi ajustat dupa urmatoarea metoda:

Ajustarea prețului unitar pentru o porție de hrană, respectiv a prețului total de prestare (pe perioada derulării contractului) se va face pentru perioada ramasa de prestat, în conformitate de prevederile art. 221 alin.(1), lit.a) din Legea nr. 98/2016 privind achiziții publice, numai în condițiile modificărilor legislative cu privire la valoarea alocăției zilnice de hrană pentru beneficiari instituționalizați.

În funcție de modificările intervenite în cadrul subunităților beneficiare ale serviciului de livrare a mâncării (fluctuații număr de persoane beneficiare, grupe de vârstă, etc), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

9. Monitorizarea realizării activităților Acordului - cadru și a rezultatelor obținute

Autoritatea Contractantă va asigura monitorizarea realizării activităților Acordului - cadru prin intermediul listei de verificare a serviciilor periodice.

Verificarea va fi realizată pe aceeași listă:

1. în primă instanță de către Contractant, zilnic sau de mai multe ori pe zi, potrivit frecvenței indicate în versiunea finală a Caietului de Sarcini, de persoana desemnată în acest sens (spre exemplu: șeful de echipă) și imediat după finalizarea serviciilor,
2. la un anumit interval de timp după verificarea realizată de reprezentantul desemnat al Prestatorului, – interval specificat în clar în Caietul de Sarcini și prin raportare la frecvența realizării serviciilor - urmează verificarea realizată de Autoritatea Contractantă, care este să fie inopinată.

Autoritatea Contractantă va asigura verificarea potrivit frecvenței considerate necesare și stabilite prin versiunea finală a Caietului de Sarcini. Pentru fiecare verificare realizată, reprezentantul Autorității Contractante va acorda un scor care să caracterizeze situația constatată, în baza listei de verificare și a criteriilor enunțate, stabilitate de comun acord cu castigatorul procedurii pentru fiecare lot în parte.

Autoritatea Contractantă va efectua:

1. două verificări pe zi, la sediul fiecărui loc de livrare, prin șefii de centre sau persoane delegate de acestia;
 2. în momentul recepției hranei;
 3. criteriile utilizate pentru realizarea verificării și modalitatea de măsurare a acestora: aspect, gust, miros, cantitate, calitatea ambalării, temperatura.
- 3.2. Indicatori de performanță- conform formular anexat: timp de livrare, discontinuități în livrare, aspect, miros, gust, diversitatea meniurilor.

10. Modalități și condiții de plată

Serviciile se consideră finalizate după recepția acestora.

Plățile către prestator se vor face în baza facturilor emise către Beneficiar, care trebuie să fie însoțite de procesul verbal de recepție a serviciilor, declarația de conformitate/ certificat de calitate și avizul de expediție a produselor.

Dovada prestării serviciilor de catering se va realiza pe baza Procesului verbal de recepție cantitativă și calitativă.

Contractantul va emite factura pentru meniurile zilnice livrate. Fiecare factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emitere si de scadenta ale facturii respective, denumirea centrului. Facturile vor fi trimise in original la adresa specificata de Autoritatea Contractanta.

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen maxim 30 de zile de la data inregistrarii facturii la unitatea beneficiara de catre prestator, si prin exceptie in 60 zile.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, prestatorul are obligatia de a prezenta xerocopii de pe documentele legate de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii contractului (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate).

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică .

La facturare se va avea in vedere evidențierea separata a celor doua servicii:

1. Servicii Catering (la care se adauga TVA 9%)
2. Servicii conexe (la care se adauga TVA 19%)

Anexe

Număr anexă	Denumire anexă
Anexa 1	Lista meniuri orientativa
Anexa 2	Lista de meniuri regim hepatic si ciroza
Anexa 3	Lista de meniuri regim diabet
Anexa 4	Model plan meniu saptamanal 1-4
Anexa 5	Exemplu de formulare a indicatorilor de performanță

Director General Adjunct
Componenta Copii
Avornicitej Irina

Director General Adjunct
Componenta adult
Popa Cipriar

Director
Ene Mihai Daniel

Serviciul juridic si Contencios
Sef Serviciu, Radu Carmen Luiza

Birou Strategii, Proiecte, Monitorizare
Sef Birou,
Cojocaru Gina-Larisa

Birou achizitii Publice
Sef Birou,
Canata Loredana Ionela

Anexa 1 la Caietul de sarcini – LISTA DE MENIURI

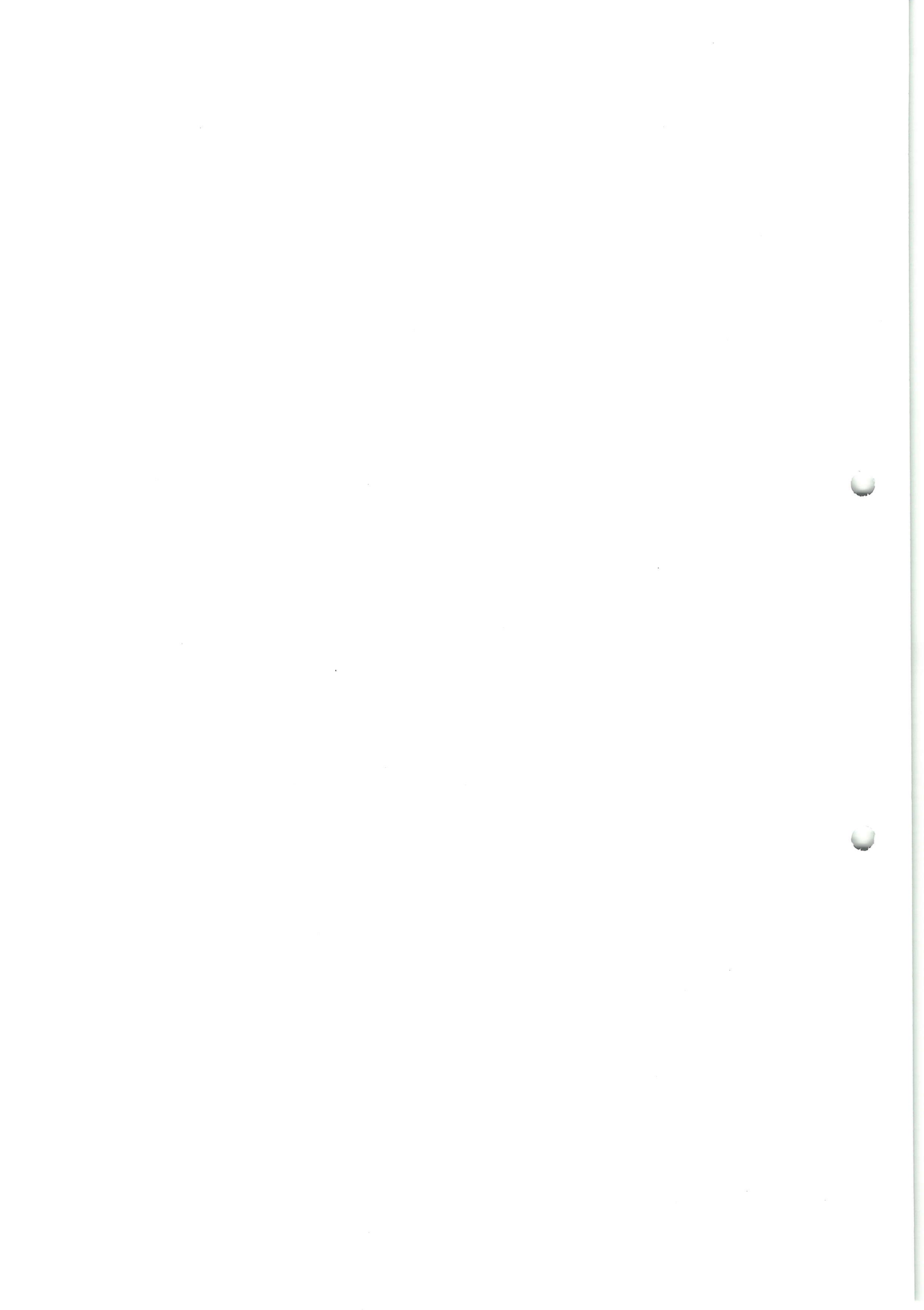
Nr.crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe portie
---------	------------------------	---------------------

SUPE

1.	Supa de bulion cu orez	400 gr.
2.	Supa de legume cu rasol de vaca	400 gr.
3.	Supa din carne de pasare cu taietei	400 gr.
4.	Supa de cartofi	400 gr.
5.	Supa de praz cu cartofi	400 gr.
6.	Supa de conopida	400 gr.
7.	Supa de fasole alba cu costita	400 gr.
8.	Supa de fasole verde	400 gr.
9.	Supa de oase cu galuste de gris	400 gr.
10.	Supa de pasare cu galuste de gris	400 gr.
11.	Supa italiana	400 gr.
12.	Supa de rosii cu orez	400 gr.
13.	Supa taraneasca cu taietei	400 gr.
14.	Supa de oase cu fidea	400 gr.
15.	Supa de oase cu orez	400 gr.
16.	Supa poloneza din rosii	400 gr.
17.	Supa de rosii cu paste fainoase	400 gr.

CIORBE

1.	Ciorba de burta	160/240 gr.
2.	Ciorba taraneasca de pasare	75/325 gr.
3.	Ciorba taraneasca de vaca	50/350 gr.
4.	Ciorba de miel a la grec	100/300 gr.
5.	Ciorba de cartofi	400 gr.
6.	Ciorba pui cu rosii	75/325 gr.
7.	Ciorba de fasole alba	400 gr.
8.	Ciorba de urzici	400 gr.
9.	Ciorba de fasole alba cu costita afumata	400 gr.
10.	Ciorba de perisoare	60/340 gr.
11.	Ciorba taraneasca din cap si picioare de porc	80/320 gr.
12.	Ciorba de praz	400 gr.
13.	Ciorba de peste albitura	130/270 gr.



14.	Ciorba taraneasca de porc	60/340 gr.
15.	Ciorba de dovlecei a la grec	400 gr.
16.	Ciorba de legume proaspete	400 gr.
17.	Ciorba de varza alba	400 gr.
18.	Ciorba de potroace	70/330 gr.
19.	Ciorba de crap	400 gr

BORSURI

1.	Bors moldovenesc de vitel	80/320 gr.
2.	Bors de miel	100/300 gr.
3.	Bors moldovenesc din carne de vaca	50/350 gr.
4.	Bors a la rus	50/350 gr.
5.	Bors de sfecla a la Cluj	50/350 gr.
6.	Bors taranesc de legume cu smantana	400 gr
7.	Bors de crap	130gr

PREPARATE FARA CARNE

1.	Ardei umpluti cu legume si sos tomat	160/140 gr.
2.	Ardei umpluti cu orez	160/140 gr.
3.	Budinca de legume	200 gr.
4.	Budinca de spanac	220 gr.
5.	Cartofi gratinati	250 gr.
6.	Cartofi cu unt si smantana	200/20/40 gr.
7.	Ciulama de ciuperci	250 gr.
8.	Ciuperci cu smantana	250 gr.
9.	Conopida cu sos de smantana	250gr.
10.	Dovlecei a la grec	250 gr.
11.	Dovlecei cu unt si smantana	200 gr.
12.	Fasole batuta	200 gr.
13.	Fasole verde cu unt si smantana	270 gr.
14.	Ghiveci din legume proaspete vara/toamna	300 gr.
15.	Iahnie de fasole alba	150 gr.
16.	Macaroane cu branza si unt	300 gr.
17.	Macaroane cu sos tomat si cascaval	300 gr.
18.	Musaca de legume cu sos tomat	200/50 gr.
19.	Mancare de cartofi cu smantana	250 gr.

20.	Mancare de mazare uscata	300 gr.
21.	Musaca de cartofi	250 /80 gr.
22.	Papricas de cartofi	250 gr.
23.	Pilaf simplu fara carne	250 gr.
24.	Snitel vegetarian cu cartofi	350 gr.
25.	Varza a la Cluj	350 gr.
26.	Spanac cu ciuperci gratinat	200 gr.
27.	Salata orientala de iarna/primavara/vara	300 gr.
28.	Sarmale in foi de varza cu orez	200/150 gr.
29.	Sufleu din vinete	150 gr.
30.	Taitei cu branza	250 gr.
31.	Taitei cu varza	300 gr.
32.	Tocana de legume calugareasca	250 gr.
33.	Tocana dobrogeana	220 gr.
34.	Tocana olteneasca de legume	250 gr.

PREPARATE DIN PESTE

1.	Salata de hamsii	100 gr
2.	Ghiveci de somn	90/210 gr.
3.	Marinata de crap	110/100 gr.
4.	Icre de crap sau stiuca	100 gr.
5.	Crap prajit (file)	100 gr.
6.	Plachie de crap	100/200 gr.

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE PASARE

1	Pui la tava	120 gr.
2.	Ciulama de pasare cu mamaliguta	90/210/200 gr.
3.	Pui cu conopida	120/120/100gr
4.	Pui cu fasole verde	120/100/120gr
5.	Gasca sau rata cu varza	120/250gr
6	Pasare cu legume	120/250gr
7.	Gulas de pui cu sos de smantana	120/100gr
8.	Ostropel de pasare	120/120/100 gr
9.	Friptura inabusita de pui cu sos de legume	125/100gr
10.	Pilaf de pasare	120/200gr
11	Pui cu rosii	120/230gr

12.	Pui cu mujdei si mamaliguta	150/100/200gr
13.	Pui sote cu galuste si smantana	90/100/100gr
14.	Tocana de pasare cu mamaliguta	120/200/200gr
15.	Pui cu ciuperci	120/150 gr
16.	Pui cu vinete	120/120/100 gr
17.	Pui pane	150gr
18.	Piept pasare pane	150 gr
19.	Pui cu bame	120/100/130 gr
20.	Pui cu mazare	120/90/140 gr
21.	Snitel de pasare	100 gr
22.	Pui cu garnitura de cartofi	120/150/10 gr
23.	Pasare cu sos si orez	120/230gr
24.	Rizoto cu ficatei de pasare	200/60/15/100gr
25.	Sarmale de pasare	220/280 gr

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE VACA

1.	Ardei umpluti cu carne	165/100/20gr
2.	Chiftelute marinate	140/140 gr
3.	Vacuta cu legume	60/200/70gr
4.	Chiftelute cu sos de smantana	140/140gr
5.	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20 gr
6.	Vacuta cu fasole verde	60/100/140gr
7.	Vacuta cu rosii	60/250 gr
8.	Ghiveci national cu legume proaspete	235/65 gr
9.	Vacuta cu mazare	60/80/140gr
10.	Musaca de cartofi	250/80 gr
11.	Musaca de dovlecei	250/80gr
12.	Musaca de macaroane	250/100gr
13.	Ostropel de vacuta	60/120/100 gr
14.	Muschi de vaca la tava cu piure de cartofi si mazare	90/150/130 gr
15.	Snitel de vaca cu orez	70/50/100gr
16.	Pilaf cu carne de vaca	60/200gr
17.	Tocana taraneasca	70/270gr
18.	Piept de vacuta cu varza	75/250 gr
19.	Limba cu masline	90/25/185 gr
20.	Papricas de vacuta cu galusti	60/100/100 gr

PREPARATE DIN CARNE DE MIEL

1.	Stufat de miel	120/180/60gr
2.	Tocana de miel	120/180/gr
3.	Miel cu spanac	120/180gr
4.	Drob de miel	200 gr

PREPARATE DIN LEGME SI CARNE DE PORC

1.	Mancare de cartofi cu friptura de porc	200/50 gr
2.	Fasole alba cu carnati	300gr
3.	Ciolan de porc cu fasole alba	200/200/50gr
4.	Ficat de porc cu sos de smantana si macaroane	100/110/90gr
5.	Perisoare cu verdeata si smantana	130/80/50 gr
6.	Musaca de cartofi cu sos tomat	250/80gr
7.	Papricas de porc cu cartofi	65/120/100gr
8.	Parjoale speciale din carne de porc	120 gr
9.	Sarmale din carne de porc si vaca	500 gr
10.	Snitel pane de porc	60 gr
11.	Snitel parizian de porc	60 gr
12.	Tocana macelareasca	70/130/80gr
13.	Varza cu carne de porc	70/210/gr
14.	Mancare de spanac cu friptura de porc	160/50gr
15.	Ardei umpluti cu carne de porc	175/100/25 gr
16.	Porc cu ciuperci	60/75/120 gr
17.	Cotlet de porc cu cartofi gratinati	100/130/25 gr
18.	Tocana de porc	70/170gr
19.	Ciolan de porc cu varza	200/250 gr
20.	Pilaf cu carne de porc	65/200 gr

PREPARATE DIN CARNE TOCATA

1.	Chiftelute cu marar	140/140gr
2.	Perisoare cu verdeata si smantana	140/150/25 gr
3.	Musaca de cartofi	250/80gr
4.	Musaca de dovlecei	250/80gr
5.	Musaca de vinete	250/80gr
6.	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20gr
7.	Parjoale moldovenesti	110 gr.

8.	Carnati	100 gr
----	---------	--------

SALATE

1.	Salata asortata de castraveti cu rosii si ceapa	170gr
2.	Salata de castraveti verzi	130gr
3.	Salata de sfecla	150gr
4.	Salata de varza alba proaspata	150gr
5.	Salata de varza rosie	150gr
6.	Salata verde	150gr
7.	Salata de vinete	100 gr
8.	Salata boeuf	200 gr
9.	Salata de ardei copt	100 gr

DULCIURI DE BUCATARIE SI PRODUSE DE PATISERIE

1.	Budinca a la Cina	250gr
2.	Budinca de macaroane cu branza de vaci	250gr
3.	Budinca de mere	240 gr
4.	Clatite cu branza de vaci	250gr
5.	Compot de mere sau pere	250gr
6.	Langosi a la Cluj	60gr
7.	Coltunasi cu branza de vaci	240gr
8.	Rulada cu branza de vaci	100gr
9.	Minciunele	150gr
10.	Orez cu lapte	100gr
11.	Papanasi cu branza de vaci si smantana	200gr
12.	Placinta cu mere	120gr
13.	Taietei cu branza de vaci	250gr
14.	Lapte de pasare	200gr
15.	Clatite umplute cu gem/dulceata	120gr
16.	Budinca de gris cu sirop	280 gr
17.	Strudel de casa cu mere	120 gr.
18.	Cozonac	60gr
19.	Chec	60gr
20.	Gris cu lapte si sos caramel	200gr
21.	Macaroane cu nuci	320gr
22.	Budinca de cascaval	220 gr.

23.	Taietei cu branza de vaci	250gr
24.	Taietei cu marmelada si nuci	300gr
25.	Tarta cu fructe	100gr
26.	Ciocolata	50gr
27.	Corn cu ciocolata 70 gr	1buc
28.	Prajitura „Magura,, 38gr	1buc
29.	Napolitane 40 gr	1buc
30.	Nuga 50gr	1buc
31.	Rulada 100 gr	1buc.
32.	Fructe proaspete	100gr
33.	Suc	250gr
34.	Apa minerala	250gr
35.	Tort cu crema de ciocolata	100gr
36.	Turta dulce	50gr

GARNITURI

1	Cartofi cu ceapa	100gr
2.	Cartofi natur	150gr
3	Cartofi prajiti	70gr
4	Fasole verde sote	75gr
5	Mazare sote	90gr
6	Morcovi sote	100gr
7	Pilaf simplu de orez	100gr
8	Piure de cartofi	100gr
9	Varza calita	100gr

PRODUSE MIC DEJUN

1	Branza dulce	50gr
2	Branza topita	20gr
3	Cacao cu lapte	200ml
4	Cascaval	40gr
5	Ceai fructe/plante	200ml
6	Gem fructe	40gr
7	Iaurt	100gr
8	Lapte	250ml
9	Lebar	100gr

10	Margarina	40gr
11	Parizer pasare	100gr
12	Pate ficat pasare	40gr
13	Rosii	100gr
14	Toba	100gr
15	Salam porc	100gr
16	Sunca presata pasare	100gr
17	Unt	40gr
18	Telemea vaca	100gr
19	Zacusca	40gr
20	Icre	40 gr
21	Mustar	5 gr
22	Masline	40 gr
23	Zaharina	10 gr
24	Crenwusti	60 gr
25	Ou fiert	1 buc

MINUTURI

1	Branza cu smantana	200 gr
2	Cascaval pane	130 gr
3	Carnati de porc proaspeti	85 gr
4	Mamaliga simpla	200 gr
5	Ochiuri romanesti cu mamaliguta	300 gr
6	Omleta cu ficatei de pasare	140 gr
7	Omleta simpla	80 gr
8	Omleta cu muschi tiganesc	100 gr
9	Oua surpriza -reci	70 gr
10	Omleta cu legume	100 gr

Anexa 2 la Caietul de sarcini – LISTA DE MENIURI REGIM HEPATIC SI CIROZA

LISTA DE MENIURI REGIM HEPATIC SI CIROZA

Nr.crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe portie
---------	------------------------	---------------------

SUPE

REGIM HEPATIC SI CIROZA

1.	Supa de bulion cu orez	400 gr.
2.	Supa de legume cu rasol de vaca	400 gr.
3.	Supa din carne de pasare cu taietei	400 gr.
4.	Supa de cartofi	400 gr.
5.	Supa de praz cu cartofi	400 gr.
6.	Supa de conopida	400 gr.
7	Supa de fasole verde	400 gr.
8	Supa de pasare cu galuste de gris	400 gr.
9	Supa italiana	400 gr.
10	Supa de rosii cu orez	400 gr.
11	Supa poloneza din rosii	400 gr.
12	Supa de rosii cu paste fainoase	400 gr.

CIORBE

1	Ciorba de cartofi	400 gr.
2	Ciorba pui cu rosii	75/325 gr.
3	Ciorba de praz	400 gr.
4	Ciorba de legume proaspete	400 gr.

PREPARATE FARA CARNE

1	Ardei umpluti cu legume si sos tomat	160/140 gr.
2	Ardei umpluti cu orez	160/140 gr.
3	Budinca de legume	200 gr.
4	Budinca de spanac	220 gr.
5	Cartofi gratinati	250 gr.
6	Cartofi cu unt si smantana	200/20/40 gr.
7	Ghiveci din legume proaspete vara/toamna	300 gr.
8	Macaroane cu branza si unt	300 gr.
9	Musaca de cartofi	250 /80 gr.

10	Pilaf simplu fara carne	250 gr.
11	Taitei cu branza	250 gr.

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE PASARE

1	Pui la tava	120 gr.
2	Ciulama de pasare cu mamaliguta	90/210/200 gr.
3	Pui cu conopida	120/120/100gr
4	Pui cu fasole verde	120/100/120gr
5	Pasare cu legume	120/250gr
6	Friptura inabusita de pui cu sos de legume	125/100gr
7	Pilaf de pasare	120/200gr
8	Pui cu rosii	120/230gr
9	Tocana de pasare cu mamaliguta	120/200/200gr
10	Pui cu bame	120/100/130 gr
11	Pui cu garnitura de cartofi	120/150/10 gr
12	Pasare cu sos si orez	120/230gr
13	Rizoto cu ficatei de pasare	200/60/15/100gr

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE VACA

1	Vacuta cu legume	60/200/70gr
2	Vacuta cu fasole verde	60/100/140gr
3	Vacuta cu rosii	60/250 gr
4	Ghiveci national cu legume proaspete	235/65 gr
5	Muschi de vaca la tava cu piure de cartofi si mazare	90/150/130 gr
6	Pilaf cu carne de vaca	60/200gr

DULCIURI DE BUCATARIE SI PRODUSE DE PATISERIE

1.	Budinca a la Cina	250gr
2.	Budinca de macaroane cu branza de vaci	250gr
3.	Budinca de mere	240 gr
4.	Clatite cu branza de vaci	250gr
5	Compot de mere sau pere	250gr
6	Coltunasi cu branza de vaci	240gr
7	Rulada cu branza de vaci	100gr

8	Orez cu lapte	100gr
9	Placinta cu mere	120gr
10	Taietei cu branza de vaci	250gr
11	Lapte de pasare	200gr
12	Clatite umplute cu gem/dulceata	120gr
13	Budinca de gris cu sirop	280 gr
14	Strudel de casa cu mere	120 gr.
15	Chec	60gr
16	Gris cu lapte si sos caramel	200gr
17	Budinca de cascaval	220 gr.
18	Taietei cu branza de vaci	250gr
19	Tarta cu fructe	100gr
20	Rulada 100 gr	1buc.
21	Fructe proaspete	100gr
22	Turta dulce	50gr

GARNITURI

1	Cartofi natur	150gr
2	Fasole verde sote	75gr
3	Morcovi sote	100gr
4	Pilaf simplu de orez	100gr
5	Piure de cartofi	100gr

PRODUSE MIC DEJUN

1	Branza dulce	50gr
2	Cascaval	40gr
3	Ceai fructe/plante	200ml
4	Gem fructe	40gr
5	Iaurt	100gr
6	Lapte	250ml
7	Rosii	100gr
8	Sunca presata pasare	100gr
9	Unt	40gr
10	Telemea vaca	100gr
11	Ou fiert	1 buc

Anexa 3 la Caietul de sarcini – LISTA DE MENIURI REGIM DIABET

LISTA DE MENIURI REGIM DIABET

Nr.crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe portie
SUPE		
1.	Supa de bulion cu orez	400 gr.
2.	Supa de legume cu rasol de vaca	400 gr.
3.	Supa din carne de pasare cu taietei	400 gr.
4.	Supa de cartofi	400 gr.
5.	Supa de praz cu cartofi	400 gr.
6.	Supa de conopida	400 gr.
7.	Supa de fasole verde	400 gr.
8.	Supa de oase cu galuste de gris	400 gr.
9.	Supa de pasare cu galuste de gris	400 gr.
10.	Supa italiana	400 gr.
11.	Supa de rosii cu orez	400 gr.
12.	Supa taraneasca cu taietei	400 gr.
13.	Supa de oase cu fidea	400 gr.
14.	Supa de oase cu orez	400 gr.
15.	Supa poloneza din rosii	400 gr.
16.	Supa de rosii cu paste fainoase	400 gr.

CIORBE

1	Ciorba de burta	160/240 gr.
2	Ciorba taraneasca de pasare	75/325 gr.
3	Ciorba taraneasca de vaca	50/350 gr.
4	Ciorba de miel a la grec	100/300 gr.
5	Ciorba de cartofi	400 gr.
6	Ciorba pui cu rosii	75/325 gr.
7	Ciorba de urzici	400 gr.
8	Ciorba de perisoare	60/340 gr.
9	Ciorba taraneasca din cap si picioare de porc	80/320 gr.
10	Ciorba de praz	400 gr.
11	Ciorba de peste albitura	130/270 gr.
12	Ciorba taraneasca de porc	60/340 gr.

13	Ciorba de dovlecei a la grec	400 gr.
14	Ciorba de legume proaspete	400 gr.
15	Ciorba de varza alba	400 gr.
16	Ciorba de potroace	70/330 gr.
	Ciorba de crap	400 gr

BORSURI

1.	Bors moldovenesc de vitel	80/320 gr.
2.	Bors de miel	100/300 gr.
3.	Bors moldovenesc din carne de vaca	50/350 gr.
4.	Bors a la rus	50/350 gr.
5.	Bors de sfecla a la Cluj	50/350 gr.
6.	Bors taranesc de legume cu smantana	400 gr
7.	Bors de crap	130gr

PREPARATE FARA CARNE

1.	Ardei umpluti cu legume si sos tomat	160/140 gr.
2.	Ardei umpluti cu orez	160/140 gr.
3.	Budinca de legume	200 gr.
4.	Budinca de spanac	220 gr.
5	Ciulama de ciuperci	250 gr.
6	Ciuperci cu smantana	250 gr.
7	Conopida cu sos de smantana	250gr.
8	Dovlecei a la grec	250 gr.
9	Dovlecei cu unt si smantana	200 gr.
10	Fasole verde cu unt si smantana	270 gr.
11	Ghiveci din legume proaspete vara/toamna	300 gr.
12	Musaca de legume cu sos tomat	200/50 gr.
13	Papricas de cartofi	250 gr.
14	Pilaf simplu fara carne	250 gr.
15	Snitel vegetarian cu cartofi	350 gr.
16	Varza a la Cluj	350 gr.
17	Spanac cu ciuperci gratinat	200 gr.
18	Sarmale in foi de varza cu orez	200/150 gr.

19	Sufleu din vinete	150 gr.
20	Taitei cu branza	250 gr.
21	Taitei cu varza	300 gr.
22	Tocana de legume calugareasca	250 gr.
23	Tocana dobrogeana	220 gr.
24	Tocana olteneasca de legume	250 gr.

PREPARATE DIN PESTE

1.	Salata de hamsii	100 gr
2.	Ghiveci de somn	90/210 gr.
3.	Marinata de crap	110/100 gr.
4.	Icre de crap sau stiuca	100 gr.
5.	Crap prajit (file)	100 gr.
6.	Plachie de crap	100/200 gr.

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE PASARE

1	Pui la tava	120 gr.
2.	Ciulama de pasare cu mamaliguta	90/210/200 gr.
3.	Pui cu conopida	120/120/100gr
4.	Pui cu fasole verde	120/100/120gr
5.	Gasca sau rata cu varza	120/250gr
6	Pasare cu legume	120/250gr
7.	Gulas de pui cu sos de smantana	120/100gr
8.	Ostropel de pasare	120/120/100 gr
9.	Friptura inabusita de pui cu sos de legume	125/100gr
10.	Pilaf de pasare	120/200gr
11	Pui cu rosii	120/230gr
12.	Pui cu mujdei si mamaliguta	150/100/200gr
13.	Pui sote cu galuste si smantana	90/100/100gr
14.	Tocana de pasare cu mamaliguta	120/200/200gr
15.	Pui cu ciuperci	120/150 gr
16.	Pui cu vinete	120/120/100 gr
17.	Pui pane	150gr
18	Piept pasare pane	150 gr

19.	Pui cu bame	120/100/130 gr
20	Snitel de pasare	100 gr
21	Pasare cu sos si orez	120/230gr
22	Rizoto cu ficatei de pasare	200/60/15/100gr
23	Sarmale de pasare	220/280 gr

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE VACA

1	Ardei umpluti cu carne	165/100/20gr
2	Chiftelute marinate	140/140 gr
3	Vacuta cu legume	60/200/70gr
4	Chiftelute cu sos de smantana	140/140gr
5	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20 gr
6	Vacuta cu fasole verde	60/100/140gr
7	Vacuta cu rosii	60/250 gr
8	Ghiveci national cu legume proaspete	235/65 gr
9	Musaca de dovlecei	250/80gr
10	Ostropel de vacuta	60/120/100 gr
11	Snitel de vaca cu orez	70/50/100gr
12	Pilaf cu carne de vaca	60/200gr
13	Tocana taraneasca	70/270gr
14	Piept de vacuta cu varza	75/250 gr
15	Limba cu masline	90/25/185 gr
16	Papricas de vacuta cu galusti	60/100/100 gr

PREPARATE DIN CARNE DE MIEL

1.	Stufat de miel	120/180/60gr
2.	Tocana de miel	120/180/gr
3	Miel cu spanac	120/180gr
4.	Drob de miel	200 gr

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE PORC

1	Mancare de cartofi cu friptura de porc	200/50 gr
2	Ficat de porc cu sos de smantana si macaroane	100/110/90gr
3	Perisoare cu verdeata si smantana	130/80/50 gr

4	Parjoale speciale din carne de porc	120 gr
5	Sarmale din carne de porc si vaca	500 gr
6	Snitel pane de porc	60 gr
7	Snitel parizian de porc	60 gr
8	Tocana macelareasca	70/130/80gr
9	Varza cu carne de porc	70/210/gr
10	Mancare de spanac cu friptura de porc	160/50gr
11	Ardei umpluti cu carne de porc	175/100/25 gr
12	Porc cu ciuperci	60/75/120 gr
13	Cotlet de porc cu cartofi gratinati	100/130/25 gr
14	Tocana de porc	70/170gr
15	Ciolan de porc cu varza	200/250 gr
16	Pilaf cu carne de porc	65/200 gr

PREPARATE DIN CARNE TOCATA

1	Chiftelute cu marar	140/140gr
2	Perisoare cu verdeata si smantana	140/150/25 gr
3	Musaca de dovlecei	250/80gr
4	Musaca de vinete	250/80gr
5	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20gr
6	Parjoale moldovenesti	110 gr.
7	Carnati	100 gr

SALATE

1.	Salata asortata de castraveti cu rosii si ceapa	170gr
2.	Salata de castraveti verzi	130gr
3.	Salata de sfecla	150gr
4.	Salata de varza alba proaspata	150gr
5.	Salata de varza rosie	150gr
6.	Salata verde	150gr
7.	Salata de vinete	100 gr
8.	Salata boeuf	200 gr
9.	Salata de ardei copt	100 gr

DULCIURI DE BUCATARIE SI PRODUSE DE PATISERIE

1	Fructe proaspete	100gr
2	Apa minerala	250gr

GARNITURI

1	Fasole verde sote	75gr
2	Morcovi sote	100gr
3	Pilaf simplu de orez	100gr
4	Varza calita	100gr

PRODUSE MIC DEJUN

1	Branza dulce	50gr
2	Branza topita	20gr
3	Cacao cu lapte	200ml
4	Cascaval	40gr
5	Ceai fructe/plante	200ml
6	Iaurt	100gr
7	Lapte	250ml
8	Lebar	100gr
9	Margarina	40gr
10	Parizer pasare	100gr
11	Pate ficat pasare	40gr
12	Rosii	100gr
13	Toba	100gr
14	Salam porc	100gr
15	Sunca presata pasare	100gr
16	Unt	40gr
17	Telemea vaca	100gr
18	Zacusca	40gr
19	Icre	40 gr
20	Mustar	5 gr
21	Masline	40 gr
22	Zaharina	10 gr
23	Crenwusti	60 gr
24	Ou fiert	1 buc

MINUTURI

1	Branza cu smantana	200 gr
2	Cascaval pane	130 gr
3	Carnati de porc proaspeti	85 gr
4	Mamaliga simpla	200 gr
5	Ochiuri romanesti cu mamaliguta	300 gr
6	Omleta cu ficatei de pasare	140 gr
7	Omleta simpla	80 gr
8	Omleta cu muschi tiganesc	100 gr
9	Oua surpriza -reci	70 gr
10	Omleta cu legume	100 gr

Anexa 4 la Caietul de sarcini – Model PLAN MENIU SAPTAMANAL 1-4

Model Plan Meniu Saptamanal 1-4

Sezon: PRIMAVARA / VARA / TOAMANA / IARNA – 20,02 lei fara TVA

LUNI

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii :
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

MARTI

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

MIERCURI

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

JOI

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

VINERI

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

SAMBATA

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii :
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

DUMINICA

Mic dejun:	Gustarea:	Pranz:	Gustare:	Cina:	Calorii :
Valoare mic dejun	Valoare gustare	Valoare pranz	Valoare gustare	Valoare cina	Total valoare/zi

Anexa 3 - Exemple de indicatori de performanță stabiliți pentru activitățile și rezultatele activităților prin raportare la cerințele din Caietul de Sarcini și clauzele din Contract

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Caiet de Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Caiet de Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
Nivelul de calitate	Respectarea timpilor de răspuns pentru situațiile identificate	[introduceți referința din Caietul de Sarcini] Contract: Definiții, Obligațiile Prestatorului, i, [introduceți referința din Contract]	Timpul efectiv de răspuns înregistrat conform cerințelor stabilite în Caietul de Sarcini pentru situațiile identificate	Asigurarea la timp a intervenției/serviciului stabilit	<p>Foarte bine (5 pct) – Timpul efectiv de răspuns înregistrat pe parcursul unui an a respectat în toate cazurile (100%) cerințele stabilite în Caietul de Sarcini, pentru toate situațiile identificate.</p> <p>Bine (4 pct) – Timpul efectiv de răspuns înregistrat pe parcursul unui an a respectat în proporție de 90% cerințele stabilite în Caietul de Sarcini, pentru situațiile identificate.</p> <p>Satisfăcător (3 pct) – Timpul efectiv de răspuns înregistrat pe parcursul unui an a respectat în proporție de 70% cerințele stabilite în Caietul de Sarcini, pentru situațiile identificate.</p> <p>Nesatisfăcător (2 pct) – Timpul efectiv de răspuns înregistrat pe parcursul unui an a respectat în proporție de 50% cerințele stabilite în Caietul de Sarcini, pentru situațiile identificate.</p> <p>Inacceptabil (1 pct) – Timpul efectiv de răspuns înregistrat pe parcursul unui an a respectat în proporție de sub 50% cerințele stabilite în Caietul de Sarcini, pentru situațiile identificate.</p>	Evaluarea gradului de promptitudine a intervențiilor realizate
	Numărul plângerilor oficiale din partea beneficiarilor/factorilo	[introduceți referința din Caietul	Serviciile se efectuează în conformitate	Calitatea serviciilor de catering	<p>Foarte bine (5 pct) – Nu există plângeri înregistrate din partea beneficiarilor/factorilor interesați.</p>	Evaluarea performanțelor personalului

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Caie de Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Caie de Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
	r interesați	<i>de Sarcini</i> Contract: Definiții, Obligațiile Prestatorului i, <i>[introduceți referința din Contract]</i>	cu cele mai înalte norme și standarde profesionale aplicabile în domeniu, respectiv cu legislația muncii din România		<p>Bine (4 pct) – Există o plângere înregistrată din partea beneficiarilor/factorilor interesați pe parcursul unei luni.</p> <p>Satisfăcător (3 pct) – Există 3 plângeri înregistrate din partea beneficiarilor/factorilor interesați pe parcursul unei luni.</p> <p>Nesatisfăcător (2 pct) – Există 5 plângeri înregistrate din partea beneficiarilor/factorilor interesați pe parcursul unei luni.</p> <p>Inacceptabil (1 pct) – Există peste 5 plângeri înregistrate din partea beneficiarilor/factorilor interesați pe parcursul unei luni.</p>	
Număr de anomalii minore detectate prin controale la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar)		<i>[introduceți referința din Caietul de Sarcini]</i> Contract: Definiții, Obligațiile Prestatorului i, <i>[introduceți referința din Contract]</i>	Serviciile se efectuează în conformitate cu cele mai înalte norme și standarde profesionale aplicabile în domeniu, respectiv cu legislația muncii din România	Calitatea serviciilor de catering	<p>Foarte bine (5 pct) – Nu au fost înregistrate anomalii minore în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “minoră” este un incident de serviciu care implică o scădere localizată sau temporară a calității serviciilor furnizate, care nu afectează oamenii și nu dăunează nici spațiilor/locației Autorității Contractante și nici mediului.</p> <p>Bine (4 pct) – A fost înregistrată cel mult 1 anomalie minoră în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “minoră” este un incident de serviciu</p>	Evaluarea gradului de conformitate a serviciilor

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Caie Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Caie Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
					<p>care implică o scădere localizată sau temporară a calității serviciilor furnizate, care nu afectează oamenii și nu dăunează nici spațiilor/locației Autorității Contractante și nici mediului.</p> <p>Satisfăcător (3 pct) – Au fost înregistrate cel mult 3 anomalii minore în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “minoră” este un incident de serviciu care implică o scădere localizată sau temporară a calității serviciilor furnizate, care nu afectează oamenii și nu dăunează nici spațiilor/locației Autorității Contractante și nici mediului.</p> <p>Nesatisfăcător (2 pct) – Au fost înregistrate cel mult 5 anomalii minore în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “minoră” este un incident de serviciu care implică o scădere localizată sau temporară a calității serviciilor furnizate, care nu afectează oamenii și nu dăunează nici spațiilor/locației Autorității Contractante și nici mediului.</p> <p>Inacceptabil (1 pct) – Au fost înregistrate peste 5 anomalii minore în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “minoră” este un incident de serviciu</p>	

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Caie t de Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Caie t de Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
	Număr de anomalii semnificative detectate prin controale la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar)	[introduceți referința din Caietul de Sarcini] Contract: Definiții, Obligațiile Prestatorului i, [introduceți referința din Contract]	Serviciile se efectuează în conformitate cu cele mai înalte norme și standarde profesionale aplicabile în domeniu, respectiv cu legislația muncii din România	Calitatea serviciilor de catering	<p>care implică o scădere localizată sau temporară a calității serviciilor furnizate, care nu afectează oamenii și nu dăunează spațiilor/locației Autorității Contractante și nici mediului.</p> <p>Foarte bine (5 pct) – Nu au fost înregistrate anomalii semnificative în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “semnificativă” este un incident de serviciu care implică nerespectarea programului de lucru sau a Caietului de Sarcini și/sau a Acordului - cadru, având ca rezultat o scădere semnificativă a calității serviciilor, care nu afectează oamenii, nu duce la deteriorarea spațiilor/locației Autorității Contractante și nu are consecințe semnificative asupra mediului.</p> <p>Bine (4 pct) – A fost înregistrată cel mult 1 anomalie semnificativă în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “semnificativă” este un incident de serviciu care implică nerespectarea programului de lucru sau a Caietului de Sarcini și/sau a Acordului - cadru, având ca rezultat o scădere semnificativă a calității serviciilor, care nu afectează oamenii, nu duce la deteriorarea spațiilor/locației Autorității Contractante și nu are consecințe semnificative asupra mediului.</p> <p>Satisfăcător (3 pct) – Au fost înregistrate cel</p>	Evaluarea gradului de conformitate a serviciilor

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Caiet de Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Caiet de Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
					<p>mult 3 anomalii semnificative în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “semnificativă” este un incident de serviciu care implică nerespectarea programului de lucru sau a Caietului de Sarcini și/sau a Acordului - cadru, având ca rezultat o scădere semnificativă a calității serviciilor, care nu afectează oamenii, nu duce la deteriorarea spațiilor/locației Autorității Contractante și nu are consecințe semnificative asupra mediului.</p> <p>Nesatisfăcător (2 pct) – Au fost înregistrate cel mult 5 anomalii semnificative în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “semnificativă” este un incident de serviciu care implică nerespectarea programului de lucru sau a Caietului de Sarcini și/sau a Acordului - cadru, având ca rezultat o scădere semnificativă a calității serviciilor, care nu afectează oamenii, nu duce la deteriorarea spațiilor/locației Autorității Contractante și nu are consecințe semnificative asupra mediului.</p> <p>Inacceptabil (1 pct) – Au fost înregistrate peste 5 anomalii semnificative în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (lunar); o anomalie considerată “semnificativă” este un</p>	

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Catet de Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Catet de Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
					<p>incident de serviciu care implică nerespectarea programului de lucru sau a Catetului de Sarcini și/sau a Acordului - cadru, având ca rezultat o scădere semnificativă a calității serviciilor, care nu afectează oamenii, nu duce la deteriorarea spațiilor/locației Autorității Contractante și nu are consecințe semnificative asupra mediului.</p>	
	<p>Număr de anomalii majore detectate prin controale la fața locului, sau prin alte mijloace (anual)</p>	<p>[introduceți referința din Caietul de Sarcini] Contract: Definiții, Obligațiile Prestatorului și, [introduceți referința din Contract]</p>	<p>Serviciile se efectuează în conformitate cu cele mai înalte norme și standarde profesionale aplicabile în domeniu, respectiv cu legislația muncii din România</p>	<p>Calitatea serviciilor de catering</p>	<p>Foarte bine (5 pct) – Nu au fost înregistrate anomalii majore în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (anual); o anomalie considerată “majoră” este un incident de serviciu care duce la încălcarea unei cerințe legale, la o pierdere financiară sau la orice alte daune grave ale spațiilor/locației Autorității Contractante, conducând la o afectarea activității Autorității Contractante, daune materiale, riscuri sau daune asupra persoanelor sau mediului.</p> <p>Satisfăcător (3 pct) – A fost înregistrată cel mult 1 anomalie majoră în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (anual); o anomalie considerată “majoră” este un incident de serviciu care duce la încălcarea unei cerințe legale, la o pierdere financiară sau la orice alte daune grave ale spațiilor/locației Autorității Contractante, conducând la o afectarea activității Autorității Contractante, daune materiale, riscuri sau daune asupra persoanelor sau mediului.</p>	<p>Evaluarea gradului de conformitate a serviciilor</p>

Categorie indicator	Indicator de performanță	Referința în Contract/Caie Sarcini	Nivelul de performanță așteptat (conform Contract/Caie Sarcini)	Ce se măsoară	Modalitate de evaluare	Scop
					<p>Inacceptabil (1 pct) – Mai mult de o anomalie majoră înregistrată în urma controalelor la fața locului, sau prin alte mijloace (anual); o anomalie considerată “majoră” este un incident de serviciu care duce la încălcarea unei cerințe legale, la o pierdere financiară sau la orice alte daune grave ale spațiilor/locației Autorității Contractante, conducând la o afectarea activității Autorității Contractante, daune materiale, riscuri sau daune asupra persoanelor sau mediului.</p>	

