

Centrul de Abilitare şi Reabilitare a Persoanelor pentru Persoanele Adulte cu Dizabilități Tulgheş

NR.342, Pav.31, cod. 537330, Loc. Tulghes, jud. Harghita Tel/fax : 0723545491, 0266338243

Nr. 68.301/19.04.2022

APROBAT

director general

elekes zoltan

**Caiet de sarcini**

**Servicii de livrare a mâncării**

**Cod CPV 55521200-0**

*Prezentul caiet de sarcini reprezintă ansamblul cerinţelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică şi financiară. Cerinţele din caietul de sarcini sunt* ***minimale şi obligatorii****.*

**Informaţii generale**

Denumirea autorităţii contractante: Direcţia Generală de Asistenţă Socială şi Protecţia Copilului Harghita

Adresa: Piaţa Libertăţii nr. 5, cam. 309, Miercurea Ciuc, Harghita

Tel.0266-314711, Fax:0266-207754

**Obiectul solicitării de ofertă**

Centrul de Abilitare şi Reabilitare a Persoanelor pentru Persoanele Adulte cu Dizabilități Tulgheş este un serviciu de tip rezidenţial din subordinea Direcţiei Generale de Asistenţă Socială şi Protecţia Copilului Harghita, a cărui misiune este furnizarea sau asigurarea accesului beneficiarului, pe perioadă nedeterminată la găzduire, îngrijire, reabilitare şi integrare/reintegrare în familie sau comunitate.

Centrul de Abilitare şi Reabilitare a Persoanelor pentru Persoanele Adulte cu Dizabilități Tulgheş are sediul în loc. Tulgheș, str. Principală, nr. 342, Pav. 31, jud. Harghita.

***Descrierea serviciului de preparare și livrare a hranei***

Serviciul de preparare și livrare a hranei este necesar pentru asigurarea hrănirii unui număr de 50 de persoane adulte cu dizabilități, care beneficiază de serviciile Centrului de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică Tulgheș în regim rezidenţial.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru beneficiari, corespunzător vârstei acestora, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare.

Preţul alocaţiei zilnice de hrană nu poate fi mai mic decât cel stabilit în Hotărârea de Guvern nr. 903/ 2014 privind  stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute din Legea nr. 448/2006 Republicată - privind protecţia şi promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, şi anume 16,60 lei/ beneficiar/ zi. Valoarea serviciilor de preparare a hranei și transport nu poate depăși 15% din valoarea hranei.

Ofertele care se vor situa sub preţul de 16,60 lei TVA inclus/ beneficiar/ zi, așa cum este stabilit în HG 903/2014, vor fi descalificate.

Oferta financiară va fi întocmită la preţuri şi valori cu TVA.

Preţurile/ tarifele unitare pot avea maxim două zecimale.

***Beneficiari***

Centrul de Abilitare şi Reabilitare a Persoanelor pentru Persoanele Adulte cu Dizabilități Tulgheş este un serviciu cu caracter permanent, pe toată durata anului.

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

***Necesarul de calorii, propuneri meniu***

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

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

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

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

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

Conform practicilor şi a prescripţiilor în domeniu, privind alimentaţia raţională a adulțiilor, necesarul de calorii pentru o persoană este de 36-40 cal./kg corp/zi (aprox. 2500-3000 cal./zi), care se compune din proteine, lipide, glucide, apă, săruri minerale, după cum urmează :

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

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

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

***Propunerea tehnică (cerinţe impuse de autoritatea contractantă)***

1. **cerinţe specifice privind transportul**

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

Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuiesc menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare.

1. **cerinţe privind igiena personală**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine curăţenia personală la un nivel înalt, şi va purta echipament de protecţie adecvat şi curat.

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

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

1. **cerinţe specifice privind alimentele**

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

- Sunt interzise alimentele cu conţinut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii per unitate de vânzare, precum şi alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (conform HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor)

- Să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar veterinare

- Să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuţia hranei

**d.** **declaraţie pe propria răspundere** prin care ofertantul îşi asumă obligaţia de a presta serviciul de preparare şi servire a hranei în deplină concordanţă cu Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătăţii Publice privind aprobarea normelor privind condiţiile pe care trebuie să le îndeplinească o instituţie în vederea obţinerii autorizaţiei sanitare de funcţionare

**e. alte informaţii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.** Ofertantul va obţine de la instituţiile avizate autorizaţii privind activităţile de protecţia muncii, PSI în vigoare la data întocmirii contractului de furnizare de servicii şi actualizarea a acestora pe toată durata contractului.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardele europene.

***Obligaţiile prestatorului:***

* să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă)
* prestatorul îşi asumă responsabilitatea ca micul dejun, masa de prânz, cina şi cele două gustări să fie adecvate vârstei și stării de sănătate a beneficiarilor, conţinând necesarul de elemente nutritive specifice vârstei.
* recipientele se vor livra direct la unitatea contractantă. La livrare se va întocmi fişa de însoţire a alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de către reprezentanţii prestatorului şi de către reprezentanta unităţii contractante
* să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare- transfer, restituire, bonuri de repartiţie- distribuţie) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum
* produsele aprovizionate vor fi însoţite de documente legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoţire a mărfii, aviz, certificate sanitar veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate)

În situaţia în care personalul angajat uzează de dreptul la grevă, ofertantul trebuie să asigure desfăşurarea activităţii de hrănire.

În vederea rezolvării problemelor curente şi evitării unor disfuncţionalităţi, prestatorul va numi o persoană cu responsabilităţi operative care va prelua solicitările din partea instituţiei.

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

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

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

Întocmit,

Ioana Cazan