



**DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ
SOCIALĂȘI PROTECȚIA COPILULUI TMIȘ**

P-ța Regina Maria nr.3, 300004 Timișoara
Tel:0256-490281,Fax: 0256-407066
Email: dgaspctm@dgaspctm.ro
Web: www.dgaspctm.ro
Cod operator: 20436



CAIET DE SARCINI

Privind serviciile de catering pentru beneficiarii din cadrul CTF "Sf.Mihail" Săcălaz
COD CPV : 55520000-1 "servicii de catering"

Prestatorul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor centrului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit pentru normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare .

Hrana va fi preparată în locația proprie a ofertantului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei de către Autoritatea Sanitar Veterinară. Personalul care pregătește hrana trebuie să aibă avizul medical, conform legislației în vigoare.

Numărul maxim de meniuri zilnice solicitate pentru o perioadă de 12 luni este de 14 meniuri(prânz) zilnic, numărul beneficiarilor fiind variabil.

Numărul de porții va fi transmis prestatorului la fiecare început de săptămână pentru săptămâna în curs, de către administratorul centrului.

Prestarea serviciului se va face zilnic, livrarea fiind făcută în Săcălaz, numărul 503, la Căsuța de Tip Familial "Sfântul Mihail".

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să fie livrată în recipiente individuale, profesionale de unică folosință.

Masa de prânz va fi livrată zilnic în intervalul orar 13-13,30, excepție făcând sâmbăta când se va livra și meniul pentru duminică.

Meniul zilnic va cuprinde o supă/ciorbă și un fel principal.

Particularități ale meniului-orientativ:

- ciorbă/supă/borș-300g
- mâncare scăzută
- garnitură
- friptură din carne de pui, porc, vită, pește(fără os)
- sosuri cu carne
- musaca/sarmale/ardei umplut
- salată de sezon/murături(când este cazul)
- prăjitură/suc(opțional)

Se va avea în vedere pregătirea alimentelor prin fierbere, coacere, mai puțin prăjeli, hiposodată, fără condimente iritative.

Prestatorul va întocmi la sfârșitul fiecărei săptămâni, pentru săptămâna viitoare, 2(două) variante de meniu, care vor fi transmise beneficiarului pentru aprobare.

La întocmirea planului de meniu se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază(15%proteine de calitate, 25-30% lipide, 55-60% glucide)
- anotimpul în care se aplică meniurile

- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare
- mâncarea să fie apetisantă, gustoasă, consistentă și sațioasă.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate. Prestatorul va prezenta la livrare declarația de conformitate, gramajul și numărul de calorii. În cazul în care se vor constata unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termen se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Considerații privind realizarea propunerii tehnice:

- prestatorul va trebui să respecte piramida alimentară a beneficiarilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea unei stări de sănătate corespunzătoare
- prestatorul va trebui să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituire, doar în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a șefului de centru, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite
- prestatorul va asigura condițiile igienico-sanitare prevăzute de către Direcția Sanitar-Veterinară în actele normative în vigoare pentru prepararea și transportul hranei, dar și pentru depozitarea și păstrarea acestora
- transportul hranei se va face de către prestator cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizație care va însoți permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical
- prestatorul are obligația prelevării de probe din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare, probe ce se vor păstra 48 de ore de la prelevare, în recipiente corespunzătoare, etichetate, în spațiul frigorific special destinat acestui scop
- la sediul unității beneficiare, recoltarea probelor se va face de către persoanele desemnate, împreună cu reprezentantul prestatorului. Recipientele vor fi etichetate (cu data, ora, denumirea felului de mâncare și semnătura persoanei care a recoltat proba) și refrigerate pentru 48 de ore
- darea în consum a alimentelor se va face numai după recoltarea probelor.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât să cuprindă 14 meniuri X 365 zile.

Prețul estimat pentru o porție este de 16 lei (TVA inclus).

Modul de facturare: factura se va emite de către furnizor pentru DGASPC Timiș, cu codul fiscal al acesteia și cu datele de identificare ale CTF Sf. Mihail, Săcălaz.

Dir.Gen.Adj.Protecție Socială
Bogo Anușin

Dir.Executiv PDC
Monica Trușcă