



DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ  
SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI TIMIȘ  
P-ța Regina Maria nr.3, 300004 Timișoara  
Tel:0256-490281,Fax: 0256-407066  
Email: [dgaspc@dgaspctm.ro](mailto:dgaspc@dgaspctm.ro)  
Web: [www.dgaspc@dgaspctm.ro](http://www.dgaspc@dgaspctm.ro)  
Cod operator: 20436



Direcția Gen. de Asist. Social  
și Protecția Copilului Timiș  
Nr. 876  
Ziua 20 - luna 01 anul 2013 -

## CAIET DE SARCINI Privind achiziția de servicii de catering cod CPV 55520000-1 - CRRNC Lugoj

### 1. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul criteriilor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică. Caietul de sarcini contine, în mod obligatoriu, specificații tehnice.

Cerintele impuse sunt minimale. În acest sens orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

În cadrul acestei proceduri, DGASPC Timiș îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, în conformitate cu art.4 alin.(1) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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 capitoile unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului

Propunerea tehnică va cuprinde și detalia modul de indeplinire de către Ofertant a tuturor cerintelor Beneficiarului și trebuie să fie formulată într-un mod care să asigure posibilitatea verificării corespondenței acesteia cu specificațiile tehnice cuprinse în caietul de sarcini.

### 2. INFORMATII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Timiș este instituția publică de interes județean, în subordinea Consiliului Județean Timiș, înființată la data de 01.01.2005, în urma Hotărârii privind reorganizarea Direcției pentru Protecția Drepturilor Copilului Timiș și Direcției de Asistență Socială a județului Timiș nr. 64 din 22.11.2004 a Consiliului Județean Timiș.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Timiș realizează la nivelul județului Timiș, măsurile de asistență socială în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie.

Instituția are responsabilitatea de a dezvolta și diversifica serviciile sociale specializate, în funcție de nevoile identificate, cu scopul prioritar de a menține funcționalitatea socială a persoanei.

Misiunea DGASPC Timiș este de a asigura promovarea, coordonarea, monitorizarea și controlul activității de protecție a drepturilor copilului, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap și a oricăror persoane aflate în dificultate.

### **3.OBIECTUL ACHIZITIEI:**

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie achizitia hranei preparate pentru micul dejun, pranz, cina si 2 gustari, in regim de catering, zilnic de luni pana duminica, inclusiv sarbatorile legale, pentru copii/tineri cu dizabilitati care beneficiaza de gazduire, hrana si ingrijire in serviciile sociale cu cazare din structura CRRNC Lugoj.

### **4.PERIOADA DERULARII CONTRACTULUI**

Procedura de atribuire se finalizeaza cu: Încheierea unui acord-cadru

Obiectivul achiziției este acela de a încheia un acord cadru între Autoritatea Contractantă/Beneficiar și operatorii economici clasăți pe primele două locuri în clasament, în vederea stabilirii termenilor și condițiilor care vor guverna contractele subsecvente ce urmează a fi atribuite, fără reluarea competiției, pentru servicii de catering, prin intermediul a trei contracte subsecvente.

Autoritatea contractantă dorește să achizitioneze servicii de catering, pentru beneficiarii din cadrul DGASPC Timiș, pe o perioada de 12 luni de la atribuirea acordului-cadru, în conformitate cu prezentul Caiet de sarcini, cu MAXIMUM 2 operatori economici.

Contractele subsecvente se vor atribui fără reluarea competitiei.

Modalitatea de atribuire a contractului/acordului-cadru de achiziție publică este: *procedura proprie pentru achizitia de servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 din Legea 98/2016*

## **5. CONDITII SI CERINTE GENERALE**

### **5.1 Descrierea serviciilor:**

Pregatirea si prepararea hranei se va efectua la sediul prestatorului, iar livrarea se va face la sediul fiecarui serviciu social din structura CRRNC Lugoj.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi, in intervalul orar 11-14, la fiecare locatie. In acest interval se vor livra pranzul, gustarile și cina pentru ziua în curs și micul dejun pentru a doua zi.

Capacitatea maxima a unui serviciu variaza intre 8-34 beneficiari, iar numarul beneficiarilor variaza in functie de:

- intrarea in sistem, respectiv plasamentul la CRRNC Lugoj;
- spitalizare;
- scolarizare cu regim internat;
- participare la tabere, excursii, activitati;
- transferul in alte servicii pentru copii sau adulti;
- învoiri în familia naturală sau persoane de atașament;
- reintegrarea beneficiarilor in familie, integrarea socio-profesionala, identificarea unei alte masuri de protectie speciala;
- deces.

Avand in vedere specificul beneficiarilor, care sunt copii si tineri cu dizabilitati, avand anumite particularitati cu privire la alimentele permise, respectiv la modul de preparare, se impune o diferentiere intre tipurile de meniu, dupa cum urmeaza:

- meniul special va cuprinde feluri de mancare mai dietetice si foarte important, care pot fi prelucrate la sediul serviciului, prin maruntire foarte fina in blender (pentru beneficiari cu tulburari de deglutitie), cu asigurarea necesarului caloric;
- meniul comun este pentru beneficiarii care nu prezinta particularitati privind felurile de mancare, cu asigurarea necesarului caloric.

Exemple de feluri de mancare adevcate fiecarui tip de meniu sunt prevazute in Anexa 1.

Furnizorul declarat castigator se obliga sa intocmeasca si sa comunice beneficiarului spre avizare, propunerea de meniu saptamanal pana cel tarziu la ora 10 a zilei de vineri pentru saptamana urmatoare.

Avizarea meniului se va face de catre medicul centrului, iar in absenta acestuia de catre un cadru medical desemnat in acest sens si de catre medical centrului in colaborare cu seful de centru.

Furnizorul se obliga sa afiseze, pentru fiecare locatie, la loc vizibil, meniu saptamanal.

Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a reprezentantului autoritatii contractante la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

Documentul prin care beneficiarul comunica furnizorului numarul zilnic de portii si tipul acestora este "Comanda", care cuprinde urmatoarele informatii: denumirea locatiei, adresa, numarul de portii, dintre care numar portii meniu special/numar portii meniu comun.

In functie de modificarile intervenite in frecventa zilnica a beneficiarilor autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica numarul de portii, numai prin comanda zilnica lansata de catre reprezentantul desemnat de catre CRRNC Lugoj (administrator), in fiecare zi lucratoare pana la ora 16, pentru a doua zi, iar vinerea pentru zilele de sambata, duminica, luni.

Furnizorul va asigura zilnic, pentru fiecare locatie unde furnizeaza hrana si pentru fiecare fel de mancare livrat, o proba de hrana preparata. Aceasta proba va fi pastrata de catre beneficiar o perioada de 48 de ore la frigider. Proba de hrana nu influenteaza numarul de portii preparate si se va realiza pe cheltuiala exclusiva a furnizorului.

Serviciile sociale, adresa si numarul maxim si minim de beneficiari, precum si alocatia de hrana / beneficiar/zi (lei cu TVA) sunt evidențiate în tabelul de mai jos;

Nr. Crt.	Denumirea serviciului social	Adresa	Capacitate- Numar maxim de beneficiari	Numar minim de beneficiari	Alocatia de hrana/ beneficiar/ zi
1.	Serviciul de îngrijire de tip rezidential pentru copilul cu dizabilități	Mun.Lugoj str.Făgetului nr.158	34	16	33,00 lei Tva inclus
2.	Casa de tip Familial nr.1 Sf Constantin	Mun.Lugoj str.Făgetului nr.158 (intrarea din str. Fundatura Traian Vuia)	8	2	33,00 lei Tva inclus
3.	Casa de tip Familial nr.2 Sf Elena	Mun.Lugoj str.Făgetului nr.158 (intrarea din str. Fundatura Traian Vuia)	8	5	33,00 lei Tva inclus
4.	Casa de tip Familial Sf Ana	Com.Gavojdia nr.332	12	2	33,00 lei Tva inclus

5.2. Specificatii tehnice: Specificatiile tehnice pentru produsele ce urmeaza a fi definesc caracteristicile referitoare la nivelul calitativ si tehnic al produselor.

Pregatirea si prepararea hranei se va realiza de catre furnizor, cu respectarea legislatiei in vigoare pentru acest tip de servicii. Astfel, ofertantul va prezinta *Documentul de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor* emis de DSVA pentru obiectivul catering, valabil la momentul prezentarii, conform art. 18, alin 2 si Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitari-veterinare si pentru siguranta alimentelor privind procedura de inregistrarea sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, a activitatilor de obtinere si de vanzare directa si/sau cu amanuntul a produselor de

origine animala sau nonanimala, precum si a activitatilor de productie, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor de origine nonanimala, copie conform cu originalul.

Totodata pregatirea si prepararea hranei se va face de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitatile pentru ocrotirea, educatrea si instruirea copiilor si tinerilor.

La realizarea propunerii de meniu, prestatorul trebuie sa tina cont printre altele de urmatoarele:

- Pentru a se asigura un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului;
- Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine 20%, lipide 25-30%, glucide 50-55%);
- Micul dejun va contine ca obligatoriu dar nu exclusiv: paine, branzeturi, preparate din carne, oua, unt, legume crude (ex.rosie, ardei, castravete) dulceata/gen, cereale, cereale bebe, lapte, iaurt simplu, iaurt cu fructe, ceai, lapte, cacao cu lapte;
- Gustarea de la ora 10: un fruct (ex.mar, banana, portocala, kiwi, para, piersica, nectarine, etc) pentru fiecare beneficiar, fructe de sezon in portie de 0,250 ex.cirese, capsuni, caisa, prune, pepene verde, pepene galben, clementine, mandarină, strugure)
- Pranzul este alcautuit din 2 feluri de mancare constand in:
  - felul 1 supa/supa crema/ciorba/borșuri
  - felul 2 grătar/fripturi/snitel/file de peste/sosuri cu carne/mancare scăzută + garnituri (legume/pireuri, etc) și sau salate
- Gustare de la ora 16: un produs de panificatie (ex. pachet de 150 gr napolitane, pachet de 150 gr biscuiti, prajitura, eugenia, etc) ambalate individual, cu termen de valabilitate inscriptiune pe ambalaj sau un produs de panificatie propriu pentru fiecare beneficiar sau dulciuri preparate in bucatarie;
- Cina: va cuprinde un fel principal cald cu/fara carne si preparate pe baza de lapte (ex. orez cu lapte, gris cu lapte, paste cu branza, etc,) compot/iaurt natur sau cu fructe/sana/kefir/pizza;
- Daca pe parcursul desfasurarii contractului apar anumite situatii de imbolnaviri ale unor beneficiari, care impun un anumit regim igienico-dietetici, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective;
- Anotimpul in care se aplica meniul;
- Pe parcursul saptamanii sa nu se repete felurile de mancare;
- Realizarea unor preparate cu gust bun, miros si aspect placut, agreeate de cei care le consuma;
- Preparatele sa fie consistente si sa asigure senzatia de satietate;
- Preparatele sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara folosita;
- Eventualele observatii despre preparate preferate sau mai putin preferate vor fi aduse la cunostinta prestatorului de catre autoritatea contractanta pe masura ce aceasta le va primi de la beneficiari.
- La modul de preparare se va avea in vedere gatirea dietetica a mancarurilor, prin fierbere, coacere, cu cat mai putine alimente prelucrate prin prajire, fara condimente iritative, moderat sarate, evitandu-se pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni.
- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, pericolitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.
- Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau a forma toxine, trebuie mentinute la temperature care sa nu reprezinte risc pentru sanatate.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta copii conform cu originalul dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente

nepreparate sau preparate pentru beneficiari (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitare-veterinare, declaratii de conformitate/certificate de calitate).

**5.3. Criteriul de atribuire stabilit de autoritatea contractanta este cel mai bun raport calitate – pret.** In conformitate cu prevederile art.111 alin. (6) din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice actualizata – „*Criteriile de atribuire utilizate pentru atribuirea contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru având ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, sunt cel mai bun raport calitate-preț sau cel mai bun raport calitate-cost, prevăzute la art. 187 alin. (3) lit. a) și b), ținându-se seama de criteriile de calitate și de sustenabilitate ale serviciilor sociale.*”

In vederea obtinerii celui mai bun raport calitate-preț, se va lua în calcul o pondere de **80%** a ofertei financiare, denumită „**„pretul ofertei”** și **20%** reprezentând factorul de evaluare „**experiența personalului care va presta serviciile**”

Astfel, autoritatea contractanta va acorda un punctaj maxim de 20 de puncte, ofertei care include o experiență maximă mai mare sau egală de 60 de luni.

Se aplică următorul *ALGORITM DE CALCUL* al punctajului:

Criterii	Pondere
<p><b>1. Pretul ofertei – punctajul ofertei financiare se calculeaza conform formulei</b>  <math>P= (\text{Pret minim}/P_0) \times 80</math>          unde:          P – reprezinta punctajul obtinut pentru componenta financiara  <math>P_0</math> – este pretul total al ofertei          Pretul minim – reprezinta oferta financiara cu cel mai mic pret ofertat</p>	<b>80%</b>
<b>Descriere:</b> Pentru factorul de evaluare „ <b>„pretul ofertei”</b> ”, punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai mic preț se acordă maximum de puncte, respectiv 80 b) Pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a) punctajul se acordă conform formulei $P=(\text{preț minim}/ P_0) \times 80$ , unde $P_0$ este prețul ofertei respective Preturile care se compara in vederea acordarii punctajului sunt preturile fara TVA prevazute in formularul de oferta Justificarea alegerii factorului de evaluare: Factorul de evaluare “ <b>„pretul ofertei”</b> ” se justifica pe fondul importantei incadrarii in resursele financiare aprobatate pentru aceasta achizitie	
<p><b>2. Experienta in domeniul serviciilor de alimentatie publica a operatorului economic care va presta serviciile – se va avea in vedere experienta operatorului economic in domeniul serviciilor de alimentatie publica care va presta serviciile</b></p> <p><b>Punctajul pentru experienta operatorului economic se calculeaza conform formulei</b></p> <p><math>E= (E_0/60) \times 20</math>          unde:          E – reprezinta punctajul obtinut pentru experienta operatorului economic  <math>E_0</math> – este <b>experienta operatorului economic</b> care va presta serviciile exprimata <b>in luni</b>. Pentru orice perioada de experienta ofertata mai mare sau egala de 60 luni, se acorda 20 puncte  <b>Experienta personal: minim 12 luni</b></p>	<b>20%</b>
<b>Descriere:</b> Pentru factorul de evaluare „ <b>„experienta operatorului economic care va presta serviciile”</b> ”, punctajul se acorda astfel: a) Punctajul maxim de 20 de puncte se acordă pentru orice experiență mai mare sau egala de 24 de luni b) Pentru alta experiență decât cea prevăzute la lit. a) punctajul se acordă conform formulei $E=(E_0/60) \times 20$ Justificarea alegerii factorului de evaluare: asigurarea prestarii serviciilor de catering in conditiile stabilite prin caietul de sarcini	

**Formula de calcul pentru punctajul total:  $P(t)=P+E$**

**Unde: P(t) reprezintă punctajul total**

**P - reprezintă punctajul obținut pentru componenta financiară**

**E - reprezintă punctajul obținut pentru experiența operatorului economic ce va presta serviciile.**

**Oferta câștigătoare va fi desemnată oferta ce întrunește punctajul cel mai mare după aplicarea formulei de calcul.**

#### 5.4. Cerinte privind transportul

Toate cheltuielile legate de transport vor fi suportate de furnizor.

Transportul hranei la sediul unitatii beneficiare va fi asigurat de personalul prestatorului, insotita de documentele legale - avize de insotire a marfii, si alte documente dupa caz ( ex: declaratii de conformitate/certificate de calitate, etc).

Hrana trebuie ambalata etans, in recipiente corespunzatoare din punct de vedere igienic, inchise ermetic astfel incat sa se mentina temperatura optima de servire separate pentru fiecare fel de mancare, iar acestea vor fi depozitate in termoporturi termoizolante. Recipientele vor ramane la beneficiar si vor fi returnate (spalate si uscate), la urmatoarea livrare.

Mijloacele de transport a alimentelor sa fie utilizate exclusiv in acest scop, sa fie mentinute in stare buna de intretinere si functionare, sa fie astfel concepute incat sa permita igienizare si dezinfecția adekvate.

Furnizorul este raspunzator conform normelor si prevederilor legale in privinta respectarii si mentinerii tuturor conditiilor sanitat-veterinare necesare legale, a normelor de igiena si a controlului intern pe care trebuie sa-l exercite in acest scop asupra locatiei si a personalului propriu care asigura manipularea si prepararea produselor/hranei. Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adekvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul autoritatii contractante, va avea controlul medical periodic la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adekvat (manusi de unica folosinta si masca in context epidemiologic). Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mancare, iar recipientele cu hrana vor fi predate persoanei imputernicite din centru, insotite de de avizul de expedite si declaratia de conformitate. Controlul medical periodic al personalului care participa in mod direct la manipularea prelucrarea produselor/alimentelor, precum si cel al personalului care participa la distribuirea hranei se va efectua de catre ofertant in conformitate cu normele de protectie a muncii in unitatile de alimentatie publica si conform indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificat de catre autoritatea contractanta ori de cate ori este necesar.

#### 6. RECEPTIA PRODUSELOR

6.1. Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor, la sediul fiecarei locatii, prin persoanele desemnate de acesta.

6.2. Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul zilnic de portii si declaratia de conformitate.

6.3. Produsele ambalate vor avea inscriptionat termenul de valabilitate pe eticheta produsului. Termenele de valabilitate pentru toate produsele ofertate trebuie sa fie in conformitate cu legislatia nationala, respective standarde nationale si europene (standard de produs). Se interzice prelungirea termenului de valabilitate expirat, prin reetichetare sau reambalare.

6.4. In cazul constatarii unor deficiente, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului, care are obligatia sa le inlocuiasca in aceeasi zi.

## 7.CONDIȚII DE PLATĂ

Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor efectiv livrate (numar de portii conform formularelor “Comanda”) către Furnizor în termen de 30 de zile calendaristice de la receptia produselor, prin O.P., în contul de trezorerie precizat de către furnizor.

Mod de facturare: Factura se va emite de către furnizor pentru DGASPC Timiș, cu codul fiscal al acesteia și cu datele de identificare ale Centrului din cadrul DGASPC Timiș unde urmează a se livra produsele. De asemenea factura va conține date referitoare la numărul contractului în baza căruia se livrează marfa. Produsele înscrise în factură trebuie să corespundă întrutotul celor menționate în oferta financiară (denumire produs, preț etc).

Conform Legii 139 din 17 mai 2022 pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 120/2021, este obligatorie emiterea facturii electronice și transmiterea acesteia prin sistemul național privind factură electronică RO e-Factura în format .xml, cu respectarea condițiilor impuse de legislația în vigoare.

Factura se transmite către DGASPC Timiș prin Spațiul Privat Virtual. Pe facturi se va menționa obligatoriu centrul din subordinea DGASPC Timiș pentru care se face livrarea/prestarea/ executarea lucrării.

## 8. AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

Ajustarea pretului se va putea face numai:

- a) in cazul in care au loc modificari legislative
- b) in cazul in care au fost emise de catre autoritatile locale acte administrative care au ca obiect instruirea, modificarea sau renuntarea la anumite taxe/impozite locale, al caror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor de baza carora s-a fundamentat pretul contractului
- c) incepand cu cel de-al doilea contract subsecvent este posibila ajustarea/modificarea pretului, aferent contractului subsecvent, se poate face, in baza clauzelor de indexare, in conformitate cu art. 164 din HG 395/2016 la solicitarea prestatorului

Preturile se pot actualiza prin indexarea cu indicele general al preturilor de consum comunicat de INSEE, avand ca baza de raportare luna semnării acordului cadru.

Formula de ajustare:

$$P_i = P_0 * \text{IPC}/100$$

$P_0$  – preturi initiale conform ofertei financiare, valabile la încheierea acordului cadru

$P_i$  – preturi actualizate la data semnării contractului subsecvent (incepand cu data semnării celui de-al doilea contract subsecvent)

IPC – indicele preturilor de consum total aferent perioadei de la semnarea acordului cadru pana la încheierea contractului subsecvent.

## 9. RISURI ASOCIATE DERULARII CONTRACTULUI SI MASURI DE GESTIONARE A ACESTORA

Riscurile identificate ce pot apărea în desfasurarea acestui contract de achiziție publică, cu privire la indeplinirea obligațiilor asumate:

- Cresterea excesiva a preturilor alimentelor, care se reflectă în creșterea pretului produselor preparate.  
Modul de gestionare a riscului: stabilirea unor clauze contractuale privind anuntarea de către furnizor a imposibilității furnizării produselor cu minim 60 de zile calendaristice înainte de sistarea livrărilor.
- Furnizarea produselor să nu se realizeze în condițiile stabilite în documentația de atribuire.  
Modul de gestionare a riscului: clauze contractuale privind penalitati de natura să asigure beneficiarul ca operatorul economic va fi responsabil în gestionarea contractului și implicit a obligațiilor asumate.

- Produsele furnizate nu corespund specificatiilor tehnice din caietul de sarcini, risc care are drept consecinta intarzierea in executarea contractului, deoarece produsele care nu corespund specificatiilor, se vor returna si se vor inlocui cu cele corespunzatoare cerintelor.  
Modul de gestionare a riscului: clauze contractuale privind inlocuirea produselor care nu corespund specificatiilor cu cele corespunzatoare caietului de sarcini.
- Plata cu intarziere a facturilor, risc care are drept consecinta faptul ca operatorul economic declarat castigator si executant al contractului isi primeste cu intarziere plata pentru produsele livrate, fapt care duce la perturbarea activitatii acestuia  
Modul de gestionare a riscului: in cazul in care autiritatea contractanta nu isi onoreaza facturile in termenul convenit, furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor. Imediat dupa ce achizitorul isi onoreaza obligatiile, furnizorul va relua livrarea produselor.

## 10. ALTE PRECIZĂRI

- Ofertantul suporta toate cheltuielile datorate elaborarii si prezentarii ofertei sale.
- Oferta va fi complet redactată în limba română, semnată și stampilată de către ofertant sau de către un împuernict autorizat al acestuia.
- Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractanta și asumată de ofertant.
- Nu se admit oferte alternative.
- Cerințele de calitate prezентate în caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minime. În acest sens, orice ofertă prezentață, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini. Nerespectarea cerințelor din caietul de sarcini atrage după sine descalificarea ofertei ca neconformă.

## ANEXA 1

### Meniu special:

#### Ciorbe:

- Ciorba taraneasca de porc (0.200kg) = carne fara os 0.020 kg + ciorba 0.180 kg
- Ciorba taraneasca de vitel (0.200 kg) = carne fara os 0.020 kg+ ciorba 0.180 kg
- Ciorba taraneasca de pasare (0.200 kg)= carne fara os 0.020 kg+ciorba 0.180 kg
- Ciorba de perisoare (0.200 kg) = perisoare 0.020 kg + ciorba 0.180 kg
- Ciorba de legume proaspete (0.200 kg) = ciorba 0.200 kg
- Ciorba de fasole verde (0.200 kg) = ciorba 0.200 kg
- Ciorba de cartofi (0.200 kg)= ciorba 0.200 kg

#### Supe:

- Supa de pasare cu taitei de casa (0.200 kg)= carne de pasare fara os 0.15 kg+ supa 0.100 kg
- Supa de galuste de gris (0.200 kg)
- Supa de rosii cu fidea (0.200 kg)
- Supa crema de legume/rosii/dovleac/linte/broccoli/ciuperci/cartofi/dovlecel/telina/ceapa (0.200 kg)

#### Preparate din carne:

- Ghiveci din legume cu carne de porc/pasare/vita (0.200)= carne 0.050 kg+ ghiveci 0.150 kg
- Pilaf cu carne de vacuta/pasare (0.200 kg)= carne 0.050 kg + pilaf 0.150 kg
- Spanac cu carne de porc/pui (0.200 kg)= carne 0.080 kg +spanac 0.120 kg
- Orez cu spanac/dovleci/ciuperci (0,200kg) = ciuperci, spanac sau dovlecel 0.100 kg + orez 0,100kg
- Pilaf cu carne de vacuta/pasare (0.200 kg)= carne 0.060 kg + pilaf 0.140 kg
- Carne de pui/vacuta/porc cu fasole verde (0.200 kg)= carne 0.050 kg+ fasole verde 0.150 kg
- Carne de pui/vacuta/porc cu mazare verde (0.200 kg)= carne 0.050 kg+ mazare 0.150 kg
- Friptura de pasare la tava (0.100 kg)
- Piure de cartofi cu pasare (0.200 kg)= pasare 0.050 kg+ piure 0.150 kg
- Piure de cartofi cu chiftelute de porc (0.200 kg)= chiftelute 0.050 kg+piure 0.150kg
- File de pastrav la cuptor (0,120Kg)
- Crochete peste (0,120 kg )

#### Preparate la gratar (in perioada sarbatorilor sau cu ocazii special -zile de nastere,e tc)

- Cotlet de porc fără os la gratar (0,100kg)
- Pulpă de pui fără os la gratar (0,100kg)
- Piept de pui la gratar(0,100kg)

#### Garnituri:

- Cartofi natur
- Cartofi copti
- Salata de cartofi cu broccoli
- Legume la gratar
- Legume mixte la abur
- Piure de cartofi/mazare/telina/pastranac/morcov
- Fasole verde
- Orez cu legume
- Ratatouille

## Minuturi:

- Mamaliga cu braza de vaci si smantana (0.200 kg)= mamaliga 0.80 kg+ branza de vaci si smanatana 0.120 kg
- Mamaliga cu unt si branza telemea (0.190 kg)= mamaliga 0.120 kg+branza 0.050 kg+ unt 0.020 kg
- Preparate din legume, paste fainoase, orez, branza si oua:
- Cous Cous cu legume (0.200 kg)=legume 0.050 kg+cous cous 0.150 kg

## Gustari pentru micul dejun:

- Fulgi de ovaz/mei 0.60 kg, lapte/iaurt 0.140 kg, miere 0.025 kg
- Ceai de musetel/tei 0.200 kg, miere 0.025 kg, Ou fierb 0.100kg, branza de vaci 0.050 kg
- Lapte 0.150 kg, fulgi de porumb 0.050kg, ou fierb 0.100kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, miere 0.025 kg, branza de vaci 0.050 kg

## Desert:

- Orez cu lapte 0.200 kg
- Gris cu lapte 0.200 kg
- Compot de caise, piersici, pere, struguri, prune, cirese, visine, ananas 0.250 kg
- Iaurt cu fructe 0.200 kg
- Budinca din orez 0,200 kg
- Mere/dovleac la cuptor 0,200 kg

## Fructe servite ca gustari:

- Mere -0.200 kg
- Pere 0.200 kg
- Prune 0.200 kg
- Struguri 0.200 kg
- Piersici 0.200 kg
- Caise 0.200 kg
- Cirese 0.200 kg
- Banane 0.200kg
- Capsuni 0.200 kg
- Portocale 0,200kg
- Clementine/mandarine 2 bucati
- Kiwi 0.150 kg

## Cina:

- Mancare scazuta , din legume
- Budinci
- Friptura din carne de pui/peste
- Garnitura
- Paste fainoase cu lapte/carne/branza
- Mamaliga cu branza si smantana/iaurt
- Lactate si branzeturi

Cantitatea de paine alba per portie 300 gr/zi.

## **Meniu comun:**

Ciorbe:

- Ciorba taraneasca de porc (0.300kg) = carne fara os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorba taraneasca de vacuta (0.300 kg) = carne fara os 0.030 kg+ ciorba 0.270 kg
- Ciorba taraneasca de pasare (0.300 kg) = carne fara os 0.030 kg+ ciorba 0.270 kg
- Ciorbă a la grec cu perisoare (0.300kg) = perisoare 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorbă a la grec de vitel (0.300kg) = carne fara os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorbă a la grec de vacuta (0.300kg) = carne fara os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorbă a la grec de miel (0.300kg) = carne fara os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorbă a la grec de pasare (0.300kg) = carne fara os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorbă a la grec cu spanac = (0.300kg)
- Ciorba de perisoare (0.300 kg) = perisoare 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorba radauteana cu carne de pui (0.300 kg) = carne fără os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorba de legume proaspete (0.300 kg) = ciorba 0.300 kg
- Ciorba de fasole albă (0.300 kg) = ciorba 0.300 kg
- Ciorba de fasole alba cu carne afumată (0.300 kg) = carne fara os 0.030 kg+ciorba 0.270 kg
- Ciorba de fasole verde (0.300 kg) = ciorba 0.300 kg
- Ciorba de cartofi (0.300 kg)= ciorba 0.300 kg
- Ciorba de zarzavat cu smantana (0.300 kg)= ciorba 0.300 kg
- Ciorba de salata verde cu smantana și omletă (0.300 kg)= ciorba 0.300 kg
- Ciorba de varză cu carne afumată (0.300 kg) = carne fara os 0.030 kg+varză 0.270 kg

Supe:

- Supa de pasare cu taitei de casa (0.300 kg)= carne de pasare fara os 0.15 kg+ supa 0.100 kg
- Supa de galuste de gris (0.300 kg)
- Supa de rosii cu fidea (0.300 kg)
- Supa crema de legume/rosii/dovleac/linte/broccoli/ciuperci/cartofi/dovlecel/telina/ceapa (0.300 kg)

Preparate din carne:

- Ardei umpluti cu carne (0,315kg) = ardei umpluti 0.160 kg + sos 0,140kg+ smantana 0.015 kg
- Dovleci umpluti cu carne (0,300kg) = ardei umpluti 0.180 kg+sos 0,100kg+smantana 0.020 kg
- Sarmalute în foi de varză (0,300kg) )= sarmale 0.280 kg + smantana 0.015 kg
- Chifteluțe marinate (0,270kg) = chiftelute la cuptor 4 bucăți 0.130 kg + sos rosii 0,140kg
- Chiftelute cu sos de marar(0,270kg) = chiftelute la cuptor 4 bucăți 0.130 kg + sos de marar 0,140kg
- Ghiveci din legume cu carne de porc/pasare/vita (0.350kg)= carne 0.050 kg+ ghiveci 0.300 kg
- Pilaf cu carne de vacuta/pasare (0.300 kg)= carne 0.060 kg + pilaf 0.240 kg
- Snitel pane de pasare/porc/vita/curcan (0.090 kg)
- Snitel parizian de porc (0.100 gr)
- Snitel natur de porc/vita/pui/curcan (0.120 gr)+ sos 0,050kg
- Cordon Bleu din carne de porc/pui (0.100 gr)
- Varza a la cluj (0,350kg) )= varza 0.240 kg + carne tocata 0.100 kg+ smantana 0.010 kg
- Varză cu carne de porc (0.350 kg)= carne 0.090 kg+ varză murata 0.260 kg
- Tocana taraneasca carne porc/pasare/vita cu mamaliguță(0,350kg) = carne 0.060 kg + legume și sos 0.140 kg+ mamaliguta 0,100kg
- Tocana de legume calugarească 0,250 kg

- Ciulama de ciuperci cu pui (0,300kg) cu mamaliguță = carne 0.090 kg + sos 0,210kg+ mamaliguță 0.200 kg
- Orez cu spanac/dovlecei/ciuperci (0,300kg) = ciuperci, spanac sau dovlecel 0.100 kg + orez 0,200kg
- Carne de pui/vacuta/porc cu fasole verde (0.300 kg)= carne 0.050 kg+ fasole verde 0.250 kg
- Carne de pui/vacuta/porc cu mazare verde (0.300 kg)= carne 0.050 kg+ mazare 0.250 kg
- Fasole albă cu carnati de porc/kaizer la cuptor (0.330 kg)= fasole 0.250 kg+ carnați 0.080 kg
- Iahnie de fasole (0.150 kg)= 0.150 kg
- Spanac cu carne de porc/pui/miel (0.300 kg)= carne 0.080 kg +spanac 0.220 kg
- Mancare de spanac cu lapte si ou ochi (0,250)= spanac 0,180 kg+ 2 ou
- Piftie de porc (0,250kg)- perioada sarbatorilor
- Drob de miel (0,150kg) - perioada sarbatorilor
- Friptura de miel la tava(0,100 kg)= friptura de miel 0.080 kg+sos 0.020 kg- perioada sarbatorilor
- Friptura de pasare la tava (0.100 kg)
- Piure de cartofi cu carne de pui (0.300 kg)= carne de pui 0.100 kg+ piure 0.200 kg
- Piure de cartofi cu carnati (0.300 kg)= carnati 0.070 kg+piure 0.230 kg
- Piure de cartofi cu chiftele de porc (0.300 kg)= chiftele 0.070 kg+piure 0.230kg
- Piure de cartofi cu ostropel de pui (0.300 kg)= carne pui 0.070 kg+ sos 0,100 kg+piure 0.130kg
- Cartofi wedges cu crispy strips din piept de pui/curcan la cuptor (0,300 kg)= crispy strips 0,100kg+cartofi wedges 0,150kg+sos de usturoi 0,050kg
- Musaca cu cartofi si carne de porc (0.300 kg)= musaca 0.250 kg+ sos 0.050 kg
- Musaca cu vinete si carne de porc(0.300 kg)= musaca 0.250 kg+ sos 0.050 kg
- Ostropel de pasare
- Sote din ficat de pasare (0.300 kg)
- Papricas din carne de pasare cu galuste (0.270 kg)= carne 0.080Kg+galuste 0.100 kg+sos 0.090 kg
- File de salau pane (0.120 kg)
- File de pastrav la cuptor (0,120Kg)
- Crochete peste (0,120 kg )

Preparate la gratar (in perioada sarbatorilor sau cu ocazii special -zile de nastere,e tc)

- Pulpă de porc la gratar (0,100 kg)
- Ceafa de porc la gratar (0,100kg)
- Cotlet de porc fără os la gratar (0,100kg)
- Pulpă de pui fără os la gratar (0,100kg)
- Piept de pui la gratar(0,100kg)
- Carnati de porc (0,085 kg)
- Mititei din carne de porc si vita (0,040kg)

Garnituri:

- Cartofi natur
- Cartofi copti
- Cartofi taranești
- Cartofi prajiti
- Salata de cartofi cu broccoli
- Legume la gratar
- Legume marinate si coapte la cuptor
- Legume mixte la abur
- Legume sotate

- Piure de cartofi/mazare/telina/pastranac/morcov
- Fasole verde
- Conopida/Conopida pane
- Orez cu legume
- Ratatouille
- Ghiveci de legume

Minuturi, aperitive, sandwich:

- Mamaliga cu braza de vaci si smantana (0.260 kg)= mamaliga 0.120 kg+ branza de vaci si smanatana 0.140 kg
- Mamaliga cu unt si branza telemea (0.190 kg)= mamaliga 0.120 kg+branza 0.050 kg+ unt 0.020 kg
- Omleta simplă= (0,080 kg)
- Omletă cu legume (0,120kg)=oua 0,080 kf+ legume (0,040kg)
- Ficatei inveliti in bacon = (0,100 kg)
- Cascaval pane (0.130 kg)
- Carnati de porc proaspeti (0.080 kg)
- Chiftele la cuptor, 2 bucati =(0,040 kg)
- Oua umplute cu ficat 2 jumatati=(0,060kg)
- Oua umplute cu pasta de branza, 2 jumatati=(0,060kg)
- Pateuri mici cu branza, 1 buc =(0,025kg)
- Pateuri mici cu carne, 1 buc =(0,025kg)
- Sandwich cu unt si branza telemea (0,100kg)= branza telemea 0,080kg+ unt 0,020kg
- Sandwich cu unt si cascaval (0,085kg)= cascaval 0,070kg+ unt 0,015kg
- Sandwich cu unt si salam de vara/salam victoria(0,085kg) =salam de vara 0,070kg+ unt 0,015kg
- Sandwich cu unt si sunca presata(0,085kg)= sunca presata 0,070kg+ unt 0,015kg
- Sandwich cu unt si muschi file(0,085kg)= muschi file 0,070kg+ unt 0,015kg
- Sandwich cu unt si salam uscat(0,085kg)= salam uscat 0,070kg+ unt 0,015kg
- Chiftelute calde cu mustar (0,110kg)= chiftelute 4 buc-0,100kg+mustar0,010 kg
- Salata orientală de primavera cu ou, masline si ceapa (0,300kg)
- Sandwich cu crema de branza/branza topita(0,065kg)= branza topita/crema de branza 0,080kg
- Sandwich cu pate de ficat pui/porc (0,065kg)
- Sandwich cu icre de crap (0,065kg)

Preparate din legume, paste fainoase, orez, branza si oua

- Cartofi gratinati(0.250 kg)
- Legume gratinate (0.250 kg)
- Cartofi frantuzesti(0.250 kg)
- Bulete de cartofi (0.250 kg)
- Macaroane cu unt si branza (0.250 kg)
- Spaghete (0.250 kg)
- Paste cu sos bolognez (0.250 kg)
- Paste carbonara (0.250 kg)
- Pene quattro formaggi (0.250 kg)
- Paste arrabiata(0.250 kg)
- Paste cu pui si pesto(0.250 kg)
- Salata de paste in stil mexican(0.250 kg)

## Salate:

- Salata de ardei copti (0.100 kg)
- Salata de castraveti (0.100 kg)
- Salata de muraturi asortate (0,100kg)
- Salata asortată de rosii, castraveti si ceapa(0,100kg)
- Salata de sfecla rosie (0.100 kg)
- Salata de varza alba proaspata (0.100 kg)
- Salata verde (0.100 kg)
- Salata asortata de legume (0.100 kg)
- Salata bulgareasca (0.200 kg)
- Salata de vinete (0.100 kg)
- Salata boeuf (0.200 kg)

## Gustari pentru micul dejun:

- Fulgi de ovaz/mei 0.80 kg, lapte 0.200 kg, miere 0.025 kg, salam de vara/Victoria 0.060kg, unt 0.025 kg
- Ceai de musetel/tei 0.200 kg, miere 0.025 kg, crema de branza 0.090 kg, salam de vara/Victoria 0.060 kg, castravete 0,100 kg
- Ceai de musetel/tei 0.200 kg, miere 0.025 kg, Ou fierb 0.100kg, branza de vaci 0.050 kg, sunca 0.100 kg, rosii 0,100 kg
- Ceai de fructe/menta cu lamiae 0.200 kg, zahar 0,025kg branza telemea 0.060kg, salam cu sunca 0.060kg, unt 0.025kg, rosii 100kg
- Ceai de fructe/menta cu lamiae 0.200 kg, zahar 0,025kg branza telemea 0.060kg, lebar/caltabos/toba 0,060kg, unt 0.025kg, ardei gras 0,100kg
- Ceai de fructe/menta cu lamiae 0.200 kg, zahar 0,025kg omleta cu sunca presata 0,100kg, unt 0.025kg, rosii 0,100kg,
- Ceai de fructe/menta cu lamiae 0.200 kg, zahar 0,025kg, icre 0,025kg, masline fara samburi 0.050kg, branza de vaci 0,050kg
- Ceai de fructe/menta cu lamiae 0.200 kg, zahar 0,025kg bacon 0,060kg, ou fierb 0,060kg, castravete 0,100kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, zacusca 0.060 kg, branza telemea 0.050 kg, unt 0.025 kg, gem/dulceata 0,050kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, miere 0.025 kg, cremwusti 0.100 kg, unt 0.025 kg, gem/dulceata 0,050kg
- Lapte 0.200 kg, fulgi de porumb 0.100kg, parizer 0.060kg, unt 0.025 kg, crema de ciocolata 0.050 kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, pateu 0.050 kg, unt 0.025 kg, crema de ciocolata 0.025 kg

## Desert:

- Orez cu lapte 0.200 kg
- Gris cu lapte 0.200 kg
- Placinta cu branza de vaci/branza sarata/mere/visine/dovleac 0.120 kg
- Cornuri cu gem 0.100 kg
- Clatite umplete cu gem/dulceaata 2 bucati 0,160kg
- Langosi 2 buc 0,120 kg
- Cozonac 0.100 kg
- Chec cu vanilie 0.100 kg
- Coltunasi cu branzade vaci (0.160 kg)
- Compot de mere,caise, piersici fara samburi, pere, struguri, prune, cirese, visine, ananas 0.250 kg

- Produse ambalate (eugenia, napolitane de vanilie/lamaie, turta dulce fara ciocolata) – 2 bucati
- Prajitura de casa fara ciocolata/cacao 0.080kg
- Iaurt cu fructe 0.200 kg
- Galuste cu prune 0,160 kg
- Papanasi cu branza de vaci si smantana (0,160 kg) = papanasi 0,130+smantana 0,030
- Budinca din orez 0,160 kg
- Budinca de macaroane cu branza de vaci (0.160 kg)
- Budinca de mere (0.160 kg)
- Budincă de gris cu sirop (0.230 kg)= budinca (0.200 kg)+ sirop (0.030 kg)
- Strudel de casa cu mere/dovleac (0.120 kg)
- Paste cu nuci (0.200 kg)
- Tarta cu fructe (0.100 kg)
- Ciocolata (0.050 kg)
- Corn cu ciocolată 1 buc (0.085 kg)
- Prajitura magura 1 buc (0.035 kg)
- Napolitane 1 buc (0.060 kg)
- Nuga 1 buc (0.050 kg)
- Turta dulce (0.050 kg)
- Biscuiti cu crema eugenia 1 buc (0,036 kg)
- Mere/dovleac la cuptor 0,160 kg
- Tort cu fructe/tort cu crema de vanilie/tort de ciocolata (0.100 kg)
- Suc 250 ml
- Apa minerală 250 ml

Fructe servite ca gustari:

- Mere -0.200 kg
- Pere 0.200 kg
- Prune 0.200 kg
- Struguri 0.200 kg
- Piersici 0.200 kg
- Caise 0.200 kg
- Cirese 0.200 kg
- Banane 0.200kg
- Capsuni 0.200 kg
- Pepene 0.400 kg
- Portocale/clementine/mandarine 2 bucati
- Kiwi 0.150 kg

Cina:

- Mancare scazuta (prezentata anterior)
- Budinci
- Friptura din carne de pui/peste
- Garnitura
- Sosuri cu carne (fara adaosuri de faina)
- Cabanos/carnat polonez
- Paste fainoase cu lapte/carne/branza
- Mamaliga cu branza si smantana/iaurt
- Lactate si branzeturi
- Pizza

Cantitatea de paine alba per portie 450 gr/zi.

Nota:

Carnea din preparatele culinare trebuie adusa sub forma de bucati mici, fara oase, sorici, zgariuri etc, legumele bine fierte, bucati mici, astfel incat sa se poata evita cazurile de asfixie mecanica cu bol alimentar.

Pe perioada derularii contractului, de comun accord, aceasta lista de meniuri poate fi completata si cu alte meniuri, conform solicitarilor beneficiarilor

Portia zilnica de paine, pentru un meniu complet (3 mese si 2 gustari) este de 0,450 grame pentru un beneficiar. Painea va fi alba/integral, conform solicitarilor beneficiarilor

Produsele de panificatie si patisserie trebuie sa aiba inscriptionate data fabricatiei si termenul de valabilitate

Meniurile special – diabet, afectiuni renale, hepatice, intolerante la gluten/lactoză, etc. vor fi transmise de catre beneficiar catre ofrant pe masura ce sunt necesare

Intocmit  
Sef centru CRRNC Lugoj  
Mariana Ilie

