

ROMÂNIA
JUDEȚUL HUNEDOARA
CONSILIUL LOCAL HUNEDOARA
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
Serviciul de Beneficii Sociale, Intervenție în Situații
de Urgență, Protecția Copilului și Adultului
Compartimentul de Evidență, Monitorizare și Plata
Beneficiilor Sociale
Nr.9657/16.06.2025



APROBAT

**Director executiv,
Iuliana Senica Manasiea**



CAIET DE SARCINI

**privind atribuirea contractului de servicii de asigurare a mesei
pentru beneficiarii de cantină de ajutor social din municipiul Hunedoara**

Prezentul caiet de sarcini este elaborat spre a servi drept documentație tehnică și de referință în vederea stabilirii condițiilor tehnice precum și a nivelului de calitate necesare pentru desfășurarea activităților specifice serviciului de asigurare a mesei (pregătirea, prepararea și servirea hranei) pentru beneficiarii de cantină de ajutor social din municipiul Hunedoara.

I. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE BUNURI

Încheierea unui contract privind prestarea de servicii referitoare la prepararea și servirea mesei pentru beneficiarii de cantină de ajutor social din municipiul Hunedoara.

cod CPV: 55510000-8 Servicii de cantină

Prestarea serviciilor pentru un număr zilnic de maxim 51 persoane.

Durata contractului – 01.08.2025-31.12.2025, cu posibilitatea prelungirii cu încă maxim 2 luni, cu condiția existenței fondurilor bugetare destinate pentru aceasta.

II. CONDITII GENERALE

Direcția de Asistență Socială a municipiului Hunedoara are un număr mediu de 51 persoane singure beneficiare de servicii de cantină de ajutor social, fapt pentru care contractantul trebuie să asigure prepararea și servirea la sediul propriu, hrană preparată în zilele lucrătoare și hrană rece în zilele libere și sărbători legale, conform HCL a municipiului Hunedoara nr.397/2016.

Beneficiarii hranei în regim de cantină socială sunt cei aflați pe Listele Beneficiarilor transmise de Direcția de Asistență Socială a municipiului Hunedoara. Beneficiarii se stabilesc prin Dispoziția Primarului municipiului Hunedoara.

Pregătirea, prepararea și servirea unei mese zilnic, pentru fiecare beneficiar, în limita alocației de **22 lei cu TVA**, în temeiul Legii 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.

Numărul persoanelor ce urmează a beneficia de hrana zilnic va fi comunicat de către Direcția de Asistență Socială prin note de comanda lunare sau ori de câte ori intervin modificări.

III. PRESTAREA SERVICIILOR

1. Obligațiile principale ale prestatorului

1.1. Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și servirea hranei pentru beneficiarii serviciilor cantinei de ajutor social, în cantitățile stabilite în prezentul Caiet de Sarcini 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.

1.2. Să dețină autorizația sanitară de funcționare eliberată de către Direcția de Sănătate Publică și autorizația sanitară veterinară pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.

1.3. Să asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.

1.3.1. Planul de meniu zilnic poate fi schimbat în ziua de servire a mesei numai în situații excepționale, cu aprobarea șefului compartimentului de specialitate al achizitorului.

1.3.2. La întocmirea planului de meniu se vor avea în vedere următoarele elemente:

- a) realiza reea unui raport optim între principiile alimentării de baza;
- b) realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari, consistente și care dau senzația de sațietate;
- c) să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Contractantul are obligația de a respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor, va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni, a substanțelor conservante și a coloranților artificiali.

1.3.3. Planurile de meniu vor fi afișate în sala de mese și bucătărie, în vederea consultării lor de către beneficiari și reprezentanții achizitorului.

Recomandare: La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).

Meniul / zi pentru maxim 51 de beneficiari ai hranei în regim de cantină socială este compus din hrană caldă. **Masa de prânz va include:**

1. Ciorba/supă caldă – minim 400 ml.
2. Preparat de bază – minim 150 grame carne de porc, de pui, de vită sau de peste
3. Garnitură – minim 100 grame
4. Pâine – 150 gr.
5. Desert.

Asigurarea pregătirii, preparării și servirii mesei calde în limita alocației stabilită pentru hrană se va face conform anexei nr.1 la caietul de sarcini, Lista minimă sortimente/gramaj.

1.3.4. Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrană rece și vor fi livrate anticipat, în fiecare zi de vineri a fiecărei săptămâni, odată cu meniul din ziua de vineri. Pentru sărbătorile legale (ex. Crăciunul, Paște, etc.), beneficiarii vor primi pachet conținând hrană rece, în ultima zi lucrătoare premergătoare sărbătorilor legale, pentru toate zilele nelucrătoare aferente acestor sărbători legale.

1.4. Pentru realizarea serviciului de pregătire, prepararea și servirea hranei, prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico – sanitare, de prevenire a incendiilor și siguranța în exploatare la locul de muncă prevăzute de actele normative în vigoare pentru a elimina riscul accidentării persoanelor care beneficiază de acest serviciu social.

1.4.1. În acest scop prestatorul trebuie să dețină: bucătărie dotată corespunzător, sală de mese pentru beneficiari, lavoar pentru spălarea alimentelor, magazie pentru depozitarea alimentelor (zarzavat și conserve), frigidere și congelatoare pentru păstrarea acestora la o temperatură controlată.

1.4.2. De asemenea, spațiul trebuie să fie dotat cu grup sanitar și vestiar pentru personalul care se ocupă de prepararea hranei și separat grup sanitar pentru beneficiari.

1.4.3. Dezinsecția, dezinsecția și deratizarea spațiilor puse la dispoziție se vor executa obligatoriu de către prestator pe cheltuiala acestuia ori de câte ori este nevoie iar vesela folosită la prepararea și servirea hranei va fi dezinfectată înainte de folosire.

1.4.4. Este interzis fumatul în zona de preparare a hranei.

1.4.5. Să recolteze zilnic, conform normelor sanitar – veterinar în vigoare, și să păstreze la rece probe de mâncare timp de 48 de ore.

1.5. Prestatorul trebuie să asigure personalul de specialitate necesar executării serviciului de cantină în conformitate cu propunerea tehnică bazată pe respectarea cerințelor prezentului caiet de sarcini.

1.5.1. Pregătirea, prepararea, servirea și distribuirea mâncării se va face de către personalul care trebuie să fie instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, protecția mediului și PSI. Aceștia trebuie să urmeze un curs atestat de noțiuni fundamentale de igienă și trebuie să-și efectueze periodic un control medical.

1.5.2. Personalul va purta echipament care să acopere îmbrăcămintea și părul, iar în caz de răni ușoare va pansa rănilor cu pansamente sterile, menținute permanent curate.

1.6. Resturile de alimente se vor depozita în recipiente etanșe cu capac, din materiale ușor de spălat și dezinfectat. Gunoiul și resturile menajere vor fi aruncate după fiecare masă, iar prosoapele și echipamentul murdar se vor spăla după fiecare întrebuințare.

1.6.1. Depozitarea și ridicarea deșeurilor menajere rezultate în urma procesului de preparare și servire a mesei calde cad în sarcina prestatorului.

1.7. Prestatorul trebuie să asigure prepararea hainei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevăzute de legislația în vigoare.

3.7.1. De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și șampilate, după caz, potrivit legislației sanitar – veterinar în vigoare.

3.8. Prestatorul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei formulate de beneficiari și/sau de reprezentanții autorității contractante și să procedeze la înlocuirea acestora cu hrana rece, fără a i se deconta hrana necorespunzătoare.

2.Obligații principale ale achizitorului:

2.1. Achizitorul se obligă să plătească prețul reprezentând contravaloarea serviciilor de pregătire, preparare și servire a mesei de către prestator în 30 zile de la transmiterea facturii în SPV.

2.2. Să stabilească programul de servire a mesei de luni până vineri, de comun acord cu prestatorul.

2.3. Achizitorul, prin reprezentantul său, va transmite în ultima zi lucrătoare a lunii tabelul nominal cuprinzând beneficiarii de masă pentru luna următoare.

2.4. Achizitorul, prin reprezentantul său, va verifica prezența beneficiarilor și va propune măsurile necesare în cazul în care apar unele nereguli.

2.5. Să colaboreze cu prestatorul pentru prezența zilnică pe bază de tabel a persoanelor care beneficiază de acest serviciu social.

2.6. Să verifice periodic, prin compartimentul de specialitate, modul de derulare a activităților ce decurg din prezentul contract sub toate aspectele, executând periodic analize cu prestatorul respectiv, să verifice ori de câte ori este necesar termenele de valabilitate ale produselor precum și modul de depozitare ale acestora, cantitatea alimentelor precum și transportul acestora, să respecte tehnica de gătit hranei pentru beneficiarii serviciului social.

2.7. Să urmărească păstrarea curățeniei în incinta și exteriorul locului unde este servită hrana de către prestator.

2.7.1. Persoanele care vor executa verificările și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către conducătorul autorității contractante și vor fi comunicate prestatorului.

2.7.2 În cazul sesizării unor nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta conducătorului instituției și prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării flagrante a cerințelor impuse prin prezentul caiet de sarcini și prin contractul de prestarea serviciilor de asigurare a unei mese calde.

IV. DECONTAREA SERVICIILOR

IV.1. Decontarea prestării de servicii se va face având la baza nivelului alocației zilnice de hrană prevăzută de 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.

IV.2. Factura pentru serviciile prestate va fi emisă lunar și decontată prin ordin de plată în termen de maxim 30 zile calendaristice.

IV.3. Factura va fi însoțită de documente justificative avizate de organele competente ale achizitorului pentru legalitatea, conformitatea și corectitudinea datelor înscrise, astfel:

- a) centralizator lunar privind mesele servite în luna respectivă;
- b) tabelele zilnice nominale cu beneficiarii de masă la cantina socială pe baza de semnătură.

V. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile art.187 alin.(1), alin.(2) și alin. (3) lit. a) din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare, criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei câștigătoare din punct de vedere economic este “ **cel mai bun raport calitate-preț**”.

Oferta care este declarată câștigătoare în acest caz trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din anunțul de publicitate și invitația de participare și prezentul caiet de sarcini.

Criteriul de atribuire va fi pe baza punctajului tehnic. **Punctaj tehnic = 100 puncte.**

Punctajul tehnic se acordă astfel:

- a) Pentru deținerea spațiului necesar pentru prepararea și servirea hranei - se acordă 30 puncte;
- b) Deținerea dotărilor tehnice specific prestării acestui serviciu (frigidere, cuptoare, aragazuri, etc.) - se acordă 25 puncte;
- c) Personalul tehnic angajat - se acordă 25 puncte;
- d) Planul de meniu săptămânal - se acordă 20 puncte;

În cazul primului factor de evaluare - deținerea unui spațiu - va prezenta un document (extras CF/contract de vânzare-cumpărare, contract de închiriere, contract de comodat etc) în care să ateste faptul că prestatorul deține, pentru perioada derulării contactului de servicii, spațiul necesar pentru prestarea serviciilor de cantină socială. Punctajul maxim se acordă pentru o suprafață de minim 100 mp alocat acestui factor, pentru o suprafață mai mică de 100 mp, punctajul se acordă direct proporțional cu suprafața.

În cazul celui de-al doilea factor de evaluare – deținerea dotărilor tehnice - punctajul va fi acordat pe baza documentelor dotărilor tehnice necesare desfășurării activității. Exemplu dotări minime necesare: dulap frigorific, congelator dublu, masa rece cu 3 uși, cuptor, aragaz, mese lucru inox.

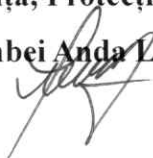
În cazul celui de-al treilea factor de evaluare - personalul tehnic angajat - se va acorda punctaj maxim dacă numărul personalului tehnic (de specialitate) de care dispune ofertantul este format din minim 4 angajați, respectiv:

- 1 bucătar, 1 ajutor bucătar, 1 ospătar, 1 persoană responsabilă de îndeplinirea obligațiilor contractuale (Ex: manager), dovedite cu contracte de muncă/REVISAL și fișa postului.

În cazul celui de-al patrulea factor de evaluare - Planul de meniu săptămânal - se va acorda punctaj maxim (20 puncte) ofertantului care va avea varietatea cea mai mare a meniului, cu asigurarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru beneficiari. Se vor prezenta 14 variante de meniu zilnic (dintre care 4 variante sa fie pentru hrana rece).

După calcularea punctajului total pentru fiecare din ofertele admisibile, comisia de evaluare va întocmi clasamentul acestora, în ordinea descrescătoare a punctajului total obținut, contractul urmând a fi atribuit operatorului economic clasat pe primul loc.

**Șef Serviciu de Beneficii Sociale, Intervenție
în Situații de Urgență, Protecția Copilului și Adultului
Combei Anda Luminița**



LISTA MINIMĂ SORTIMENTE/GRAMAJE

Specificații tehnice minimale pentru serviciile de prepararea și livrarea hranei tip cantină socială

I. Masa de Prânz va fi compusă din 2 feluri de mâncare:

- **Felul 1** – supe, ciorbe - carne – cel puțin de 3 ori pe săptămână
 - (legume, carne de pui / curcan / vițel / perișoare / țărănească, etc.) – 400 grame / felul I
 - Gramaj / porție = 160 gr. lichid / 140 gr. legume / 100 gr. Carne
- **Felul 1** – supe, ciorbe, supe creme – fără carne – maxim de 2 ori pe săptămână
 - (legume, etc.) – 400 grame / felul I
 - Gramaj / porție = 160 gr. lichid / 240 gr. legume
- **Felul 2** – preparat din carne – 150 grame
 - Garnituri (cartofi / orez / paste făinoase / mămăligă / mazăre, etc) – 100 grame
- **Pâine** – albă / integrală, etc., 150 grame
- **Desert** – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe/ etc.

II. Zilele de weekend / Sărbători legale / zile nelucrătoare

- **Masa** – Hrană rece - produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, etichetate cu data fabricării și termen de valabilitate/data expirării);
 - să corespundă valoric Mesei de prânz din timpul zilelor lucrătoare
 - să asigure echilibrul nutrițional și ponderea între produsele din carne și garnituri / legume, corespunzătoare Mesei de prânz, din timpul zilelor lucrătoare

Exemplu Masă Beneficiar / zi weekend / Sărbători legale / zile nelucrătoare

- 350 grame carne / produse din carne / salam / conserve carne / brânzeturi / ouă / etc.
- 250 grame produse nepreparate - cartofi / orez / paste făinoase / fasole / mazăre / conserve legume
- **Pâine** – albă / integrală, etc., 300 grame.
- **Desert** – fructe sezon / dulciuri / biscuiți / iaurturi fructe / etc.

**Șef Serviciu de Beneficii Sociale, Intervenție
în Situații de Urgență, Protecția Copilului și Adultului
Combei Andă Luminița**

