



CONSILIUL JUDEȚEAN CĂLĂRAȘI

Directia Generala de Asistentă Socială și Protecția Copilului
Călărași

Adresa: 910105 - Călărași - str. Bărăganului nr. 1 ;
Tel./Fax: 0242 - 311060 ; 0242 - 306918 ;
E-mail: directie@dgaspc-cl.ro

Web: www.dgaspc-cl.ro



Aprobat,
Director Executiv,
ARBAGIC DANIELA



CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE "SERVICII DE CATERING ȘI SERVICII CONEXE PENTRU BENEFICIARI DIN CENTRELE REZIDENȚIALE SUBORDONATE DGASPC CĂLĂRAȘI"

1. COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE «SERA» - CĂLĂRAȘI
2. CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL - CĂLĂRAȘI
3. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER - CĂLĂRAȘI
4. CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENȚĂ «SF. MARIA» - CĂLĂRAȘI
5. COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU
6. CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE OLTENITA
7. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚA SOCIALĂ CIOCANESTI
8. COMPLEXUL DE SERVICII FAUREI

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, DIRECTIA GENERALA DE ASISTENȚA SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI CĂLĂRAȘI îndeplinește rolul de Autoritate contractantă în cadrul Contractului.

La fiecare lot la care participa cu oferta, ofertantul trebuie sa ofere toate produsele cuprinse in lotul respectiv. Nu sunt acceptate oferte alternative. In caz contrar, oferta este considerata neconforma, in conformitate cu art. 137 alin (3) lit a) din HG nr. 395/2016.

Contextul realizării acestei achiziții de servicii

✓ Informații despre Autoritatea Contractantă

Nr.	Informație	Detaliere
1	Autoritate Contractantă: denumire, adresa, pagina web	Directia Generala de Asistenta Sociala si Protectia Copilului Calarasi Cod fiscal: 17157183, Sediul social: Adresa: str. Baraganului nr. 1, Calarasi, telefon/fax: 0242.311.060 / 0242.306.918, Email: directie@dgaspc-cl.ro
2	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 Calarasi.
3	Sectorul de activitate	Asistență socială
4	Activitate principală/ atribuția principală	Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Calarasi 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 social în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie.

I. DESCRIEREA GENERALĂ A SERVICIILOR:

1.1 Servicii: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei, pentru beneficiarii a 8 unitati subordonate D.G.A.S.P.C. CALARASI pentru perioada 01.01.2022 - 31.12.2022, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016, dupa cum urmeaza:

1. COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE «SERA» - CĂLĂRAȘI
2. CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL - CĂLĂRAȘI
3. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER - CĂLĂRAȘI
4. CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENȚĂ «SF. MARIA» - CĂLĂRAȘI
5. COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU
6. CENTRUL DE ABILITARE SI REABILITARE OLTENITA
7. CENTRUL DE INGRIJIRE SI ASISTENTA SOCIALA CIOCANESTI
8. COMPLEXUL DE SERVICII FAUREI

1.2 . Beneficiar: **Unitățile subordonate D.G.A.S.P.C. CĂLĂRAȘI;**

Prestarea se va efectua la sediile locațiilor aferente celor **8 unități beneficiare** ale D.G.A.S.P.C. CĂLĂRAȘI

1. **COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE «SERA» - CĂLĂRAȘI** cu următoarele locații: mun. Călărași, str. Stejarului, nr. 9, jud. Călărași;
2. **CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL - CĂLĂRAȘI** cu următoarele locații: Centrul Maternal: mun. Călărași, str. Alea Dumbra Minunată, nr. 107, jud. Călărași și Apartament Social: mun. Călărași, str. Cornișei, bl. 21, sc. 2, et. 2, ap. 5, jud. Călărași;
3. **COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER – CĂLĂRAȘI** cu următoarea locație: mun. Călărași, str. Alea Grădiniței nr. 1, jud. Călărași;
4. **CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENTĂ «SF. MARIA» - CĂLĂRAȘI** cu următoarea locație: mun. Călărași, str. Bărăganului, nr. 1, jud. Călărași;
5. **COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU** cu următoarea locație: localitatea Perișoru din județul Călărași;
6. **CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE – OLTENIȚA** cu următoarea locație: str. Argeșului nr. 134, mun. Oltenița, jud. Călărași;
7. **CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ - CIOCĂNEȘTI**, cu următoarea locație: comuna Ciocănești, str. Arțarului, nr. 2, jud. Călărași.
8. **COMPLEX DE SERVICII - FĂUREI**, cu următoarele locații:
 - vila “Lotus” Ciocanesti – com. Ciocănești, str. Orhideelor, nr. 1, jud. Călărași;
 - vila “Floare de Colț” Ulmu – com. Ulmu, str. Floare de Colț, nr. 16, jud. Călărași ;
 - vila “Orhideea” Faurei - com. Făurei, Str. Orhideea, nr. 2, jud. Călărași

II. **OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului îl constituie – “Servicii de catering si servicii conexe”;

Tipul procedurii - Procedura de achizitie se desfasoara in baza procedurii interne privind achizitia publica de servicii din categoria celor cuprinse in Anexa 2;

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering
79920000-9 Servicii conexe

Descriere: Pregătirea, prepararea, livrarea și servirea *portiei zilnice de hrană* (micul dejun, 2 gustări, prânz și cină), în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați în cele 8 unitățile subordonate D.G.A.S.P.C. Călărași:

- **Complexul de Servicii Sociale pentru Copil si Familie «SERA» - Calarasi**
- **Centrul Maternal cu Punct de Lucru Apartament Social - Calarasi**
- **Complexul de Servicii Comunitare pentru Copilul cu Handicap Sever - Calarasi**
- **Centrul de Plasament in Regim de Urgenta «Sf. Maria» - Calarasi**
- **Complex de Servicii Sociale Perisoru**
- **Centrul de Abilitare si Reabilitare Oltenita**
- **Centrul de Ingrijire si Asistenta Sociala Ciocanesti**
- **Complexul de Servicii Faurei**

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (necesarul zilnic de calorii va fi cuprins între 1300-3500 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărârea de Guvern 904/2014 și Hotărârea de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Călărași.

III. IMPARTIREA PE LOTURI:

LOT 1 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din centrul rezidential CSCCHS Calarasi

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering
79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 1:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

Nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 28.57 lei (fara TVA): 18.250

Calcul valoare estimata servicii de catering: $18.250 \times 28.57 = 521.402,50$ lei (fara TVA)

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi **nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA** si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ numar total de portii $(18.250) \times 1.00$ lei = **18.250,00 lei** (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 1: $521.402,50 + 18.250,00 = 539.652,50$ lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 2 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din centrul rezidential CSSCF SERA Calarasi

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering
79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 2:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 7.665
- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 14.95 lei (fara TVA): 9.072
- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 28.57 lei (fara TVA): 1.095

Calcul valoare estimata servicii de catering:

$7.665 \times 19.04 = 145.941,60$ lei (fara TVA)

$9.072 \times 14.95 = 135.626,40$ lei (fara TVA)

$1.095 \times 28.57 = 31.284,15$ lei (fara TVA)

Total valoare estimata servicii de catering: **429.075,75 lei (fara TVA)**

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi *nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA* si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ numar total de portii (17.832) x 1.00 lei = **17.832,00 lei** (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 2: $312.852,15 + 17.832,00 = 330.684,15$ lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 3 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din centrul rezidential CPRU Sf. Maria

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 3:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

Nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 6.570

Calcul valoare estimata servicii de catering: $6.570 \times 19.04 = 125.092,80$ lei (fara TVA)

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi *nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA* si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ numar total de portii (6.570) x 1.00 lei = **6.570,00 lei** (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 3: $125.092,80 + 6.570,00 = 131.662,80$ lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 4 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din Centrul Maternal Calarasi

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 4:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 2.920
- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 13.80 lei (fara TVA): 5.840

Calcul valoare estimata servicii de catering:

$2.920 \times 19.04 = 55.596,80$ lei (fara TVA)

$5.840 \times 13.80 = 80.592,00$ lei (fara TVA)

Total valoare estimata servicii de catering: **136.188,80 lei (fara TVA)**

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi *nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA* si se va calcula dupa urmatoarea formula:

- ✓ numar total de portii (8.760) x 1.00 lei = **8.760,00 lei** (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 4: $136.188,80 + 8.760,00 = 144.948,80$ lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 5 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din Centrul CSS Perisoru

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 5:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 31.390
- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 28.57 lei (fara TVA): 3.650

Calcul valoare estimata servicii de catering:

$31.390 \times 19.04 = 597.665,60$ lei (fara TVA)

$3.650 \times 28.57 = 104.280,50$ lei (fara TVA)

Total valoare estimata servicii de catering: **701.946,10 lei (fara TVA)**

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi *nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA* si se va calcula dupa urmatoarea formula:

- ✓ numar total de portii (35.040) x 1.00 lei = **35.040,00 lei** (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 5: $701.946,10 + 35.040,00 = 736.986,10$ lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 6 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din Centrul de Abilitare si Reabilitare Oltenita

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering
79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 6:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016.

Nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 18.250

Calcul valoare estimata servicii de catering: $18.250 \times 19.04 = \mathbf{347.480,00 \text{ lei (fara TVA)}}$

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi **nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA** si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ numar total de portii $(18.250) \times 1.00 \text{ lei} = \mathbf{18.250,00 \text{ lei (fara TVA)}}$

Valoare totala estimata LOT 6: $347.480,00 + 18.250,00 = \mathbf{365.730,00 \text{ lei (fara TVA)}}$

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 7 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din Centrul de Ingrijire si Asistenta Sociala Ciocanesti

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering
79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 7:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

Nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 36.500

Calcul valoare estimata servicii de catering: $36.500 \times 19.04 = \mathbf{694.960,00 \text{ lei (fara TVA)}}$

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi **nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA** si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ număr total de porții (36.500) x 1.00 lei = 36.500,00 lei (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 7: 694.960,00+36.500,00=731.460,00 lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 8 - Servicii de catering si servicii conexe pentru beneficiarii din Centrul CS Faurei

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Calcul valoare estimata LOT 8:

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 19.04 lei (fara TVA): 4.380
- ✓ nr. de portii estimat la valoarea normei hrana de 28.57 lei (fara TVA): 4.380

Calcul valoare estimata servicii de catering:

4.380 x 19.04 = 83.395,20 lei (fara TVA)

4.380 x 28.57 = 125.136,60 lei (fara TVA)

Total valoare estimata servicii de catering: **208.531,80 lei (fara TVA)**

Calcul valoare estimata servicii conexe:

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi **nu trebuie sa depaseasca 1.00 lei fara TVA** si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ număr total de porții (8.760) x 1.00 lei = 8.760,00 lei (fara TVA)

Valoare totala estimata LOT 8: 208.531,80+8.760,00 =217.291,80 lei (fara TVA)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

IV. ESTIMAREA VALORII ACHIZITIEI

Perioada de estimare: **01.01.2022 - 31.12.2022**, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2023, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

Calcul valoare totala estimata a achizitiei:

LOT	VALOARE ESTIMATA LOT - lei (fara TVA)
Lot 1	539.652,50
Lot 2	330.684,15
Lot 3	131.662,80
Lot 4	144.948,80
Lot 5	736.986,10
Lot 6	365.730,00
Lot 7	731.460,00
Lot 8	217.291,80
TOTAL VALOARE ESTIMATA - lei (fara TVA)	3.198.416,15

V. DESCRIEREA SERVICIILOR:

Micul dejun va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate in pachete individuale, in folie vidata (cu exceptia painii), la care se adauga ceai, lapte sau cacao cu lapte.

Gustările se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).

Ex: Fructe, iaurturi, biscuiti, napolitane, produse de patiserie/cofetarie, pufoleti, pufarine, eugenia, etc.

Masa de prânz va fi compusă din trei feluri de mâncare:

- felul 1 – supe, ciorbe, borsuri ;
- felul 2 – fripturi, snitele, chiftele, mancaruri scazute, mancaruri si preparate cu carne de porc, vita si pui, peste, garnituri/salate ;
- desert – dulciuri, produse de patiserie, fructe;

Cina va fi realizată sub următoarea formă:

- felul 1 – hrana calda sub forma de mâcăruri scăzute, pe baza de carne si legume,etc;
- felul 2 – făinoase cu branza/lapte, orez/ griș cu lapte, clatite, compoturi, plăcinte, budinci, paste cu sosuri etc;

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

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

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu Ord. Nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

Pentru copii cu vârsta cuprinsă între 0 luni și 3 ani alimentația trebuie să conțină și măr ras, supă de zarzavat, ciorba cu carne, iaurt, branza de vaci, ou, carne fiartă, etc.

Pentru persoanele cu dizabilități, hrana trebuie să fie ușor masticabilă sau pasată în funcție de caz, conform nevoilor centrelor subordonate DGASPC Călărași.

Se va asigura meniuri festive cu ocazia sărbătorilor de Paste, Craciun, Revelion, precum și zile onomastice la cererea centrelor.

Ofertantul va trebui să asigure o aprovizionare continuă și se va îngriji, împreună cu factorii de decizie din fiecare centru, să asigure stocuri de alimente neperisabile, în cazul în care există blocaje datorită condițiilor meteorologice sau a altor cauze fortuite care pot împiedica procesul de aprovizionare.

Programul de servire a meselor este stabilit – de regula – după următorul orar:

1. COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE « SERA » - CĂLĂRAȘI

- Micul dejun	- la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I	- la ora 10.00;
- Masa de prânz	- la ora 12.00 – 13.00
- Gustarea II	- la ora 16.00;
- Cina	- la ora 18.00 - 19.00;

2. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER – CĂLĂRAȘI

- Micul dejun	- la ora 7.00 – 7.45
- Gustarea I	- la ora 10.00
- Masa de prânz	- la ora 12.00 – 13.00
- Gustarea II	- la ora 16.00;
- Cina	- la ora 18.00 – 19.00

3. CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL - CĂLĂRAȘI

- Micul dejun	- la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I	- la ora 10.00;
- Masa de prânz	- la ora 12.00-13.00
- Gustarea II	- la ora 16.00;
- Cina	- la ora 18.00-19.00 ;

4. CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENȚĂ « SF. MARIA » - CĂLĂRAȘI

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz - la ora 12.00-13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00-19.00;

5. COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz - la ora 11.00 – 13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00 - 19.00;

6. CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE - OLTENIȚA

- Micul dejun – la ora 7.30 – 08.30;
- Gustarea I – la ora 10.00 – 10.30;
- **Masa de prânz – la ora 13.00 – 14.00;**
- Gustarea II – la ora 16.00 – 16.30;
- Cina – la ora 18.30 – 19.30.

7. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ – CIOCĂNEȘTI

- Micul dejun – la ora 7.30 – 08.30;
- Gustarea I – la ora 10.00 – 10.30;
- **Masa de prânz – la ora 13.00 – 14.00;**
- Gustarea II – la ora 16.00 – 16.30;
- Cina – la ora 18.30 – 19.30

8. COMPLEX DE SERVICII - FĂUREI

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz - la ora 12.00 – 13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00 - 19.00;

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Livrarea se va face pe baza de comanda, **primită zilnic de la beneficiar**. Comenzile vor fi ferme și transmise de fiecare unitate beneficiară, cu precizarea numărului de porții pentru fiecare dintre locațiile unităților beneficiare, respectiv totalul porțiilor/unitate beneficiară/comandă. Comanda va fi transmisă prin mail/fax de către persoana desemnată de fiecare centru în parte.

Facturarea se va face către D.G.A.S.P.C. Călărași cu mențiunea unității beneficiare în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

Graficul de prestare a serviciilor:

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

DENUMIRE UNITATE BENEFICIARA	TERMEN PRESTARI SERVICII
COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE «SERA»	<u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii locației la adresa: <i>mun. Călărași, str. Stejarului, nr.9, jud. Călărași;</i> <u>2. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); - mic dejun și gustare I (din ziua următoare) pentru beneficiarii locației la adresa: <i>mun. Călărași, str. Stejarului, nr.9, jud. Călărași.</i>
COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER	<u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii locației la adresa: <i>mun.Călărași, str. Aleea Grădiniței nr.1, jud. Călărași;</i> <u>2. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); - mic dejun și gustare I (din ziua următoare) pentru beneficiarii locației la adresa: <i>mun.Călărași, str. Aleea Grădiniței nr. 1, jud. Călărași;</i>
CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL – CĂLĂRAȘI	<u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii locațiilor la adresele: - str. Aleea Dumbrava Minunată, nr. 107, jud. Călărași și mun. Călărași; - str. Cornișei, bl. 21, sc. 2, et. 2, ap. 5, jud. Călărași. <u>2. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); - mic dejun și gustare I (din ziua următoare) pentru beneficiarii locațiilor la adresele: - str. Aleea Dumbrava Minunată, nr. 107, jud. Călărași și mun. Călărași; - str. Cornișei, bl. 21, sc. 2, et. 2, ap. 5, jud. Călărași.
CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENȚĂ « SF. MARIA » - CĂLĂRAȘI	<u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii locației la adresa: <i>mun. Călărași, str. Bărăganului, nr. 1, jud. Călărași.</i> <u>2. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); - mic dejun și gustare I (din ziua următoare) pentru beneficiarii locației la adresa: <i>mun. Călărași, str. Bărăganului, nr. 1, jud. Călărași</i>

COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU	<u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva) pentru beneficiarii locatiei la adresa: <i>localitatea Perișoru din județul Călărași.</i> <u>2. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustare I (din ziua urmatoare) pentru beneficiarii locatiei la adresa: <i>localitatea Perișoru din județul Călărași.</i>
CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE – OLTENIȚA	<u>1. Zilnic, între orele 12.30 – 13.00, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva) pentru beneficiarii locatiei la adresa: <i>str. Argeșului nr. 134, mun. Oltenița, jud. Călărași</i> <u>2. Zilnic, între orele 18.00 – 18.30, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustare I (din ziua urmatoare) pentru beneficiarii locatiei la adresa: <i>str. Argeșului nr. 134, mun. Oltenița, jud. Călărași</i>
CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ - CIOCĂNEȘTI	<u>1. Zilnic, între orele 12.30 – 13.00, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva) pentru beneficiarii locatiei la adresa: <i>comuna Ciocănești, str. Arțarului, nr.2 , jud. Călărași</i> <u>2. Zilnic, între orele 18.00 – 18.30, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustare I (din ziua urmatoare) pentru beneficiarii locatiei la adresa: <i>comuna Ciocănești, str. Arțarului, nr.2 , jud. Călărași</i>
COMPLEX DE SERVICII - FĂUREI	<u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva) pentru beneficiarii locatiilor de la adresele: - vila “Lotus” Ciocanesti – com.Ciocănești, str. Orhideelor, nr. 1, jud. Călărași; - vila “Floare de Colț” Ulmu – com. Ulmu, str. Floare de Colț, nr. 16, jud. Călărași ; - vila “Orhideea” Faurei - com. Făurei, Str. Orhideea, nr. 2, jud. Călărași; <u>2. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustare I (din ziua urmatoare) pentru beneficiarii locatiilor de la adresele: - vila “Lotus” Ciocanesti – com.Ciocănești, str. Orhideelor, nr. 1, jud. Călărași; - vila “Floare de Colț” Ulmu – com. Ulmu, str. Floare de Colț, nr. 16, jud. Călărași ; - vila “Orhideea” Faurei - com. Făurei, Str. Orhideea, nr. 2, jud. Călărași;

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

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității

contractante și ai ofertantului și lista zilnică de alimente pe care se regăsește calculul valoric privind respectarea alocăției de hrană zilnică și necesarul de calorii.

VI. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ:

- Operatorul economic trebuie să dețină document de înregistrare sanitară-veterinară și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile Ord. ANSVSA nr.111/2008 modificat ulterior sau autorizație sanitar-veterinară pentru comerț intra-comunitar în conformitate cu prevederile Ord. ANSVSA nr.57/2010 modificat ulterior pentru activitatea de catering;
- Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, până la sediul autorității contractante, unde se va asigura recepția și servirea cu hrană a beneficiarilor, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
- Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, 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 curățare adecvată și/sau dezinfectie;
- Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare;
- Prestatorul va depune la autoritatea contractantă autorizațiile pentru mijloacele de transport vizate;
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare și luate în centre până la următoarea livrare, fără a fi transferate în vasele din centre;
- Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, pentru evitarea riscului contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulat sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar;
- Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării sau împotriva transferului temperaturii între meniuri;
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate;
- Personalul angajat care manipulează produsele în timpul transportului, distribuției și servirii trebuie să fie instruit privind normele de igienă și să aibă carnet de sănătate vizat la zi. Pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare operatorul economic trebuie să respecte regulile referitoare la securitatea și sănătatea în muncă care sunt în vigoare. Responsabilitatea respectării condițiilor de igienă privind producerea, transportul, punerea pe piață și comercializarea produselor aparține operatorilor economici;
- Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme și precipitațiilor din timpul transportului;

- Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor se considera ca a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare;
- Prestarea de servicii se va efectua zilnic de luni până duminică, inclusiv în perioada Sărbătorilor legale.
- Prestatorul se obliga să presteze serviciile de catering la o calitate superioară și la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul, prin graficul de prestare.
- Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare;
- Prestatorul este răspunzător de calitatea produselor livrate și gramajul porțiilor de hrană. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Prestatorul trebuie să livreze săptămânal "Meniul" în 2 (două) exemplare și să-l înainteze în fiecare zi de vineri (cel târziu până la ora 10,00), spre consultare și aprobare fiecărui centru beneficiar, pornind de la cerințele prezentate în Anexa 1 la caietul de sarcini.
- Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, avizat de către seful de centru, pe baza normelor de hrană, cu eventualele propuneri de modificări făcute de Comisiile funcționale existente la nivel de centru.
- Prestatorul are obligația de a pregăti și livra hrana în baza comenzii beneficiarului care va avea în vedere numărul de beneficiari prezenți în ziua respectivă;
- Prestatorul are obligația de a respecta normele de igiena alimentară, atât cu privire la pregătirea hranei, cât și la transportul acesteia;
- Prestatorul are obligația de a pregăti și livra meniuri dietetice, atunci când beneficiarul solicită acest lucru, în funcție de starea de sănătate a asistaților și de recomandările medicilor.
- Prestatorul este răspunzător de ambalarea hranei în vederea transportului în condiții igienico-sanitare corespunzătoare.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente de inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- La prepararea mâncării se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetelor.
- Prestatorul are zilnic, obligația de a pune gratuit la dispoziția unităților beneficiare 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece) în recipiente de sticlă închise ermetic și pe care este inscripționată data la care a fost preparat produsul. Proba alimentară va fi păstrată de către unitățile beneficiare în frigider timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. Fiecare probă alimentară va avea gramajul unei porții. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.
- Personalul de specialitate și șeful centrului vor avea obligația de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. Nu se va distribui hrană, fără avizul personalului desemnat de șeful de centru.

- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și șeful de centru vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.
- În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.
- În vederea rezolvării la timp a problemelor curente și evitării unor disfuncționalități în asigurarea serviciilor, prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrelor de asistență socială, făcute de persoanele delegate de conducerea unității beneficiare cu astfel de sarcini.
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Managementul Calității, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.
- Prestatorul va permite de cel puțin două ori pe an, efectuarea unui audit la unitatea prestatorului, având ca scop respectarea condițiilor contractuale.
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte măsurile de protecție împotriva riscurilor de expunere la COVID-19.
- Se va respecta Ordinul Ministrului Sănătății nr.1563/2008, în baza căruia unitatea prestatoare a serviciului va trebui să întocmească anchete alimentare (calculate pe baza foilor de alimentație) pe o perioadă de 10 zile consecutive, în lunile februarie, mai și octombrie, pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate de un copil pe zi, în funcție de nevoile sale nutriționale raportate la grupa de vârstă/sex-anchete ce se pun la dispoziția organelor de control DSP.

VII. OFERTA TEHNICĂ

Oferta tehnică va conține minim 6 meniuri săptămânale pentru fiecare centru, cu respectarea kaloriilor necesare și avizate de un doctor /medic nutriționist.

Felul 2 din cadrul pranzului, precum și cina, nu se vor repeta mai des de 7 zile, în cadrul meniurilor.

Operatorul economic va face dovada colaborării cu un doctor/medic nutriționist, prin prezentarea contractului de muncă sau al celui de prestări servicii.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- meniurile întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu se repeta felurile de mâncare;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin patru variante de "Planul meniu săptămânal";
- preferințele culinare ale beneficiarilor;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase;
- după aprobarea meniului săptămânal, seful de centru/complex va fi obligat să afișeze meniul săptămânal în sala de mese a unităților beneficiare;

VIII. OFERTĂ FINANCIARĂ

Prețul va fi exprimat în LEI, fără TVA.

Propunerea financiară va cuprinde:

- Formularul de ofertă
- Anexă la Formularul de ofertă

Prețul unitar pentru o porție de hrană/beneficiar/zi va fi compus din:

- valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 19,04 lei, fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 1,00 lei fără TVA*** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele rezidențiale;**
- valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 28,57 lei, fără TVA (conform legislației în vigoare pentru persoanele cu dizabilități) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 1,00 lei fără TVA*** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele rezidențiale;**
- valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 14,95 lei fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 1,00 lei fără TVA*** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele de zi și pentru centrele rezidențiale (copii sub 3 ani);**
- valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 13,80 lei fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 1,00 lei fără TVA*** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele de zi și pentru centrele rezidențiale (copii sub 3 ani);**

În cadrul propunerii financiare, ofertantul va justifica valoarea cheltuielilor indirecte, calculația privind prețul ofertat.

Prețul unitar pentru o porție de hrană rămâne ferm pe toată perioada de derulare a contractului, precum și în cazul prelungirii acestuia printr-un act adițional.

IX. CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE

Termenul de valabilitate trebuie sa fie inscriptionat de producator pe eticheta. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul inscriptionat de producator pe eticheta pentru produsele care se consuma ca atare la micul dejun sau gustari.

Alimentele gătite vor fi livrate si consumate numai in ziua prepararii.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceste masuri se impun a fi luate avand in vedere in special specificul activitatii autoritatii contractante si pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

De asemenea, se va avea în vedere faptul că se va solicita ca alimentele/ hrana preparată să fie livrate, la locațiile unităților de asistență socială.

În funcție de modificările intervenite în cadrul subunităților beneficiare ale serviciului de catering (fluctuatii număr de persoane beneficiare, grupe de varsta, etc), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv portiile, 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.

XI. ATRIBUIREA CONTRACTULUI

Se va selecta oferta cu cel mai mic pret, raportat la valoarea finala de plata, in conformitate cu art. 187 alin (3) lit. a) din Lg nr. 98/2016 “pretul cel mai scazut”, dar cu respectarea stricta a conditiilor minime impuse in prezentul Caiet de sarcini.

Avizat,
Director Adjunct Administrativ
RAIU JULIANA



Intocmit,
Sef Serviciu Achizitii Publice
PETRE IONUT



LISTA DE MENIURI

pentru unitatile de asistenta sociala din subordinea D.G.A.S.P.C. CALARASI

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 oltenearca 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 tiganesec	100 gr
9	Oua surpriza -reci	70 gr
10	Omleta cu legume	100 gr

Preparatele culinare din Lista de meniuri, anexa la Caietul de sarcini se regasesc in RETETARUL GENERAL DE PREPARATE CULINARE editat de Ministerul Comertului Interior -Directia Alimentatiei Publice - Bucuresti 1962 .

- *Ouale folosite la preparare poduselor sa aiba o marime medie intre 53 gr. pana la 63 gr.*
- *Painea va fi alba, sub forma de franzela sau chifla in cantitate de 400 gr., pentru un meniu complet (mic dejun, pranz, cina).*
- *Pe perioada derularii contractului de servicii, de comun acord, aceasta lista de meniuri poate fi completata si cu alte meniuri, la solicitarea expresa a beneficiarilor autoritatii contractante .*
- *Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea serviciilor de catering.*