

CONSILIUL JUDEȚEAN BIHOR
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI BIHOR
Compartiment Achizitii Publice

România, jud. Bihor, mun. Oradea, str. Feldioarei, nr. 13, email: dgaspcbh@rdsor.ro; web: www.dgaspcbihor.ro
Tel. 0259.476371; 0259.476372; 0359.409285; 0359.409286; Fax. 0259.434337; 0259.447435
Înregistrat în „Registrul de evidență a prelucrărilor de date cu caracter personal”, sub numărul 4268
Document care conține date cu caracter personal protejate de prevederile Regulamentului (UE) 2016/679

Nr. 14252 din 10.03.2026

SE APROBĂ
Director General
Puia Lucian Calin



CAIET DE SARCINI
Furnizare mâncare preparată și servicii conexe
COD CPV – 15894200-3

AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

1. **Direcția Generală de Asistența Socială și Protecția Copilului Bihor**, strada Feldioarei nr.13, Cod Unic de Înregistrare 17091429, telefon/fax: 0259/447435, telefon: 0259/476371
2. Forma contractului: Contract de furnizare
3. Obiectul achiziției: Furnizare hrană preparată în regim catering
4. Surse de finanțare: Bugetul de stat
5. Poziția în PAAP: 17091429/2026/1
6. Valoarea totală estimată Furnizare mâncare preparată și servicii conexe

Valoare totală estimată alocatie hrana: 5.550.720,00 lei.

Valoare totală estimată (alocatie + cost aditional): 5.685.585,15 lei/valoare fără TVA

Valoare totală estimată (alocatie + cost aditional): 6.377.595,00 lei/valoare cu TVA

1. Dispoziții generale:

Prezentul Caiet de sarcini a fost elaborat în vederea stabilirii condițiilor și specificațiilor tehnice minimale solicitate operatorilor economici în vederea atribuirii contractului având ca obiect Achiziția hranei preparate pentru beneficiarii unităților Direcției Generale de Asistență Socială și Protecție a Copilului Bihor. Procedura aleasă în vederea atribuirii contractului de achiziție este licitație deschisă pe loturi. Pentru lotizare, autoritatea contractantă a avut în vedere standardele specifice minime de cost obligatorii, coroborat cu legislația incidentă în materie, precum:

- a) Legislație generală - Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- b) Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- c) Legea nr. 101/2016 - privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor
- d) HOTĂRÂRE nr. 6 din 14 ianuarie 2026 privind actualizarea cuantumului alocației de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice, pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip

familial, pentru mamele protejate în centre maternale, precum și a nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice, precum și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 426/2020 privind aprobarea standardelor de cost pentru serviciile sociale

- e) Legea nr. 191/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția socială și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială;
- f) Ordinul nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;

2. Descrierea furnizării hranei preparate:

Furnizorul va asigura, zilnic, prepararea și servirea a 3 (trei) mese principale și 2 (două) gustări pe zi, după cum urmează:

- ▶ 609 persoane cu alocația zilnică de hrană de 32,00 lei cu TVA;
- ▶ 66 persoane cu alocația zilnică de hrană de 48 lei cu TVA;

Nr. crt	Numar si denumire LOT	Nr. persoane	Cost alocația zilnică de hrană/lei	Locația
1.	LOTUL 1- Servicii Sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Oradea CAbRPAD Cadea	155	32,00	Oradea Cadea
2.	LOTUL 2- Complex de Servicii Sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Tinca Complex de Servicii Sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Rapa Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Cighid	192	32,00	Tinca Rapa Cighid
3.	LOTUL 3- Complex de Servicii Sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Ciutelec	80	32,00	Ciutelec
4.	LOTUL 4- Servicii sociale pentru copii si tineri	56	32,00	Oradea, Oșorhei
5.	LOTUL 5- Complexul Rezidențial pentru copii cu dizabilități, violență domestică Oradea	66 16	48,00 32,00	Oradea
6.	LOTUL 6 - Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Bratca si CIAPAD Remeti	100	32,00	Bratca Remeti
7.	LOTUL 7 - Locuinta Maxim Protejata pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati ARC Beius	10	32,00	Beius

Numarul persoanelor variaza in functie de numarul de beneficiari plecati-veniti.

Portiile vor fi pregătite și preparate de către furnizor în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Organismul uman are nevoie zilnic de anumite cantități de proteine, glucide, lipide, vitamine minerale, apă, în funcție de sex, vârsta, activitate, stare

fiziologica sau patologica. Proportia optima este, in medie, Proteine= 15%, Lipide= 30%, Glucide= 55%. Ceai si alte lichide 1500 ml – 2000 ml la 24 h.

Furnizorul va respecta nivelul minim al alocăției zilnice de hrană conform reglementărilor legale privind nivelul minim al alocăției zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială, prevederile Legii nr. 272/2004, actualizată și republicată, privind protecția și promovarea drepturilor copilului. În cazul copiilor cu handicap, infectați cu HIV sau bolnavi de SIDA, cuantumul sumelor necesare acordării nivelului minim al alocăției zilnice de hrană se majorează cu 50% în raport cu sumele acordate, precum și a Ordinul nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar astfel:

- masa de dimineata sa cuprinda 4 grupe de alimente diferite, va reprezenta 15% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate
- gustarile vor reprezenta 10% si se vor realiza din produse ce se pot consuma nepreparate si vor fi, in mod obligatoriu, ambalate individual pentru fiecare beneficiar in parte in pungi de plastic sau carton, precum si fin fructe
- masa de prânz va reprezenta 50% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compusa din 3 (trei) feluri de mancare:
 - a) felul 1 – 400 gr: supe/supe creme, ciorbe, borșuri
 - b) felul 2 – 350 gr: fripturi, snitele + garnituri, etc (gramajul carnii sa aiba minim 85gr-90gr gata preparata)
 - c) felul 3 - desert: prajituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc

* Conform Ordinului 82/2019 și 25/2019, furnizorul asigură consumul de deserturi preparate (nu cumpărate), cel puțin de trei ori pe săptămână.
- masa de seara va reprezenta 25% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi realizată din hrană caldă sub formă de mâncăruri scăzute, la care se adaugă ceai, lapte cu cacao sau lapte, sau hrană rece (nepregătită termic) de maxim 2 ori/ săptămână.

Important:

- a) legumele care se folosesc ca materii prime in prepararea hranei trebuie sa fie proaspete, interzicandu-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi, fulgi de fasole etc);
- b) se va evita pe cat posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate: ex. praf de oua;
- c) se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarina, untar) atât în continutul preparatelor cat si ca atare, in locul acestora se va folosi untul (100% din lapte);
- c) pastele se vor gati aldente, pentru a se evita lipirea si umflarea în vederea servirii pe portii individuale.
- d) produse agro-alimentare de calitate care vor fi insotite, in mod obligatoriu, de certificate de calitate si sanitar-veterinare.
- e) produsele din care este preparata mancarea trebuie sa fie ambalate, etichetate, inscriptionate, stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare si dovedita provenienta acestora prin documente prevazute de legislatia in vigoare (dupa caz: avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza, etc).

Caracteristicile tehnice și funcționale pentru produsele ce fac obiectul achiziției publice, sunt obligatorii și minimale, ele putând fi oferite la un nivel superior. Propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ egal sau superior specificațiilor tehnice minime.

• Portia zilnica de paine, pentru un meniu complet (3 mese + 2 gustari), este de aproximativ 300-350 grame pentru un beneficiar. Painea va fi alba feliata, sub forma de franzela sau chifla si va fi etichetata cu termenul de valabilitate.

- In zilele de sarbatori crestinesti se vor prepara obligatoriu meniuri traditionale romanesti.

Orice meniu trebuie sa cuprinda alimente de origine animala importante pentru aportul de proteine cu valoare biologica mare (lapte, carne, oua, branzeturi), dar si alimente de origine vegetala care asigura in principal aportul glucidic, vitamine si saruri minerale, iar in completare ratiei calorice, si lipide.

- Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice – cantitative, pe categorii de varsta si de regim. Meniurile pe fiecare regim dietetic in parte care va cuprinde cel putin 30 de feluri de mancare pe fiecare regim. Pentru persoanele cu regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a beneficiarilor și a recomandărilor medicului. Daca furnizorul doreste, acesta poate propune si alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi pana nu obtine, in prealabil, aprobarea scrisa din partea sefului de centru.

- O dată pe lună la toți beneficiarii, pentru zilele de naștere, se va servi meniul zilnic iar a doua gustare va fi alcătuită din tort 100 gr. și suc -1 buc/250 ml fără acid, minim 5% pulpa/beneficiar, preambalat;

- Se va asigura hrana rece pentru beneficiarii care pleaca in excursii sau tabere in cuantumul aferent/categoriei de beneficiari.

- Daca pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor existenți sau beneficiari noi, se vor livra meniuri adecvate bolilor respective, ca urmare a solicitării autorității contractante.

- Certificat constator de la Oficiul Național la Registrului Comerțului; Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societatii ca obiect de activitate preparare hrana - servicii de catering — COD CAEN 5621.

- Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba sediul pe raza judetului Bihor.

- Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 3 (trei) zile, în condiții de garanție și calitate, constând în alimente și materiale de resortul hrănirii, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare, livrare și servire a hranei. Ofertantul este responsabil pentru termenul de valabilitate a produselor constituite în stocuri.

- Livrarea produselor se va face în așa fel încât data consumării alimentelor să se încadreze în limită de valabilitate stabilită de producător. Hrana caldă va fi menținută la o temperatură mai mare de 60 de grade Celsius până la livrare la sediul beneficiarului, si va fi consumată in termen de 2 ore de la livrare la sediul beneficiarului, cu exceptia micului dejun. Hrana rece va fi menținută la o temperatura de maxim 4 grade Celsius până la livrarea la sediul beneficiarului și servită în termen de 24 de ore de la livrare pentru produsele preparate de către furnizor, respectiv în 24 de ore de la livrare pentru produsele ambalate individual de către producător.”

- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea, păstrarea produselor agro-alimentare, pentru prepararea și transportul hranei.

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel încât sa se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce masuri adecvate astfel încât eventualele epidemii sa poată fi controlate și evitate.

Prepararea hranei se va face în locatia proprie a ofertantului, spatiu autorizat din punct de vedere sanitar — veterinar pentru linia de pregatire a hranei. Operatorul economic este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana, circuitele specifice prevazute de legislatia in vigoare. Condițiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico-sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica.

- Este interzisa păstrarea și servirea alimentelor de la o masa la alta.

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau capabile de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sănătate.

•Meniurile vor fi diversificate in functie de sezon.

Personalul si sefi de centre vor avea obligatia si dreptul de a urmari si verifica hrana distribuita pentru beneficiari pe tot parcursul contractului. In cazul in care va constata abateri ce pot conduce la

consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor/tinerilor personalul și șefii de centre vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar furnizorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu altele/alta corespunzătoare în termen de maxim 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei, revine în exclusivitate pe perioada derulării contractului operatorului economic, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară impuse de legislația în vigoare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite copiilor/tinerilor se va face zilnic până la ora 15 pentru ziua următoare. Comanda va fi valabilă pentru cina din ziua respectivă, precum și pentru micul dejun și masa de prânz de a doua zi. Comanda se va face de șeful de centru, administrator sau altă persoană desemnată de șeful de centru, care va specifica exact numărul de porții pe fiecare regim dietetic-alimentar prestabilit. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili și în alt mod.

Programul de servire al meselor va fi – de regulă - astfel: între orele 7-8, 10, 12-14, 17 și 18-20. Programul va putea fi modificat în funcție de necesitățile și la dorința beneficiarului. **Programul va fi anunțat în scris la începutul contractului, și ori de câte ori el va suferi modificări.**

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, furnizorul va numi o persoană cu responsabilități operative care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații făcute de persoane delegate de șeful de centru cu astfel de sarcini.

Graficul de prestare este după cum urmează:

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 2 (două) ori pe zi

► o livrare pentru prânz;

► o livrare pentru cină și micul dejun pentru ziua următoare.

Ofertele se vor depune pentru loturile prevăzute în tabelul următor:

Lotul 1 Servicii Sociale pentru persoane adulte cu dizabilități Oradea - Cadea

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Familia - CIAPAD Familia În centru este o beneficiară care are gastrostoma fiind diagnosticată cu Gastropatie antrocorporal atrofică, are dificultate de alimentație, regim alimentar fără sare, alimente bogate în proteine.	10	Oradea, str. Piscului, nr. 11/B, jud. Bihor 0259-471843
2	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Victoria - CIAPAD Victoria În cadrul centrului este un beneficiar diagnosticat cu fenilcetonurie, având o alimentație strictă, fără proteina animală și gluten. Beneficiara de paste făinoase fără gluten, orez, de la Spitalul Clinic Județean de Urgență Bihor, cabinet medical Diabetologie, aceste produse se vor preda firmei care va asigura hrana beneficiarilor pe proces verbal pentru a fi gătit.	10	Oradea, str. Bihorului, nr. 94/H, jud. Bihor 0359-455022
3	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Încrederea - CIAPAD Încrederea	11	Oradea, Traian Lalescu, nr. 3, jud. Bihor 0359-171111
4	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Prietenia - CIAPAD Prietenia	6	Oradea, str. Biruinței, nr. 20, jud. Bihor 0259-437919
5	Locuința Maxim Protejată pentru Persoane Adulte cu Dizabilități nr. 7 - LMP nr. 7	8	Oradea, Santului, nr. 25, corp A, jud. Bihor 0259-211500
6	Locuința Maxim Protejată pentru Persoane Adulte cu Dizabilități nr. 8 - LMP nr. 8	8	Oradea, Santului, nr. 25, corp B, jud. Bihor 0259-211500
7	Locuința Maxim Protejată pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Dacia Oradea - LMP Dacia	10	Oradea, str. Calea Mareșal Alexandru Averescu, nr. 31, jud. Bihor 0259-430752
8	Centrul Rezidențial de Asistență și Reintegrare/ Reintegrare	50	Oradea, str. T. Lalescu, nr. 3,

	Socială pentru Persoanele fără Adăpost Oradea		jud. Bihor 0259-454885
9	Locuința Maxim Protejată pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Frankfurt Oradea - LMP Frankfurt	10	Oradea, R. Kalman, nr. 40, jud. Bihor 0359-450210
10	Centrul de Abilitare Reabilitare Persoane Adulte cu Dizabilități Cadea	32	Săcueni, loc. Cadea, nr. 476 Jud. Bihor 0359-453312
	Total beneficiari	155	

Lotul 2 Complex de Servicii Sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Tinca - Ripa - Cighid

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Tinca - CIAPAD Tinca	26	Com.Tinca Republicii nr. 37, jud. Bihor 0259-310027
2	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Iulia - CIAPAD Iulia	9	Tinca, str. Victoriei, nr.28, jud. Bihor 0259-310040
3	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Dalia - CIAPAD Dalia	9	Tinca, str. Mihai Viteazu, nr. 62 A, jud. Bihor 0259-310040
4	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sf. Nicolae - CIAPAD Sf. Nicolae	9	Tinca, str. Armatei Române, nr. 10/A, jud. Bihor 0259-310111
5	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sf. Andrei - CIAPAD Sf. Andrei	17	Tinca, str. Armatei Române, nr. 10/A, jud. Bihor 0259-310267
6	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Bucuria	7	Tinca, strada Traian nr. 10 jud. Bihor 0259-310267
7	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Armonia	8	Tinca, strada Republicii nr.78 jud. Bihor 0359-310253
8	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Luceafărul	8	Husasău de Tinca, nr. 327 jud. Bihor 0359-312828
9	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Rapa	40	Loc Rîpa, nr. 20, comuna Tinca jud. Bihor 0359-462759
10	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Sf Maria	9	Tinca, str. Andrei Saguna, nr. 1/A, jud. Bihor 0359-228484
11	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Cighid	50	Sat Ghiorac, comuna Cighid jud. Bihor 0259-312607
	Total beneficiari	192	

Lotul 3 Complex de servicii sociale pentru persoane adulte cu dizabilități Ciutelec

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Ciutelec	40	Ciutelec, nr. 134 jud. Bihor 0259-326850
2	Centrul de Abilitare/Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Ciutelec	40	Ciutelec, nr. 134 jud. Bihor 0259-326850
	Total beneficiari	80	

Lotul 4 Servicii Sociale pentru copii si tineri

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Adăpost de Noapte pt Copiii Străzii	15	Oradea, Strada Feldioarei, nr.13

2	Centrul Maternal Phoenix	17	Oradea, Strada Traian Lalescu nr.3
3	Casa de Tip Familial Osorhei	12	Osorhei, strada 405, nr. 23
4	Casa de Tip Familial Dalmațienii	12	Oradea, strada Secarei nr.3 B
	Total beneficiari	56	

Lotul 5 Complexul Rezidențial pentru copii cu dizabilități, violență domestică Oradea

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Casa de Tip Familial Curcubeu	9	Oradea, strada Dimitrie Bolintineanu nr.2
2	Casa de Tip Familial Ghiociei	9	Oradea, strada Nojordiului nr. 37
3	Casa de Tip Familial Mugurașii	9	Oradea, strada Pădurii nr. 5 C
4	Casa de Tip Familial Pasărea Măiastră	10	Oradea, strada Gheroghe Pop de Băsești 14 A
5	Casa de Tip Familial Prichindeii	12	Oradea, strada Traian Lalescu nr. 3
6	Casa de Tip Familial Buburuze	9	Oradea, strada Filatov nr. 5 A
7	Centrul Respiro zi	9	Oradea, strada Cornului nr. 22
8	Centrul Respiro Rezidențial	9	Oradea, strada Cornului nr. 22
9	LPVVD	6	Oradea, Thomas Morus nr.
	Total beneficiari	82	

Lotul 6 Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Bratca - Remeti

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Bratca	50	Loc Bratca, nr. 125 jud. Bihor 0359-407787
2	Centrul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Remeti	50	Com. Bulz, loc. Remeți, nr. 128/B jud. Bihor 0359-455680
	Total beneficiari	100	

Lotul 7 Locuința Maxim Protejată pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Arc Beiuș

Nr. crt.	Denumire servicii sociale	Capacitate	Adresa/telefon
1	Locuința Maxim Protejată pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Arc Beiuș	10	Beiuș, str. Burgundia Mare, nr.77 jud. Bihor 0259-438055
	Total beneficiari	10	

3. Atribuții ale furnizorului pe toată perioada derulării contractului de furnizare hrană preparată:

Furnizorul trebuie sa constituie stocuri de siguranta constând în alimente și materiale de resortul hranei, la locul, timpul, calitatea si în condițiile stabilite de centru, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei.

Furnizorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate însoțite, obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Furnizorul se obliga sa asigure avizarea meniurilor de catre un dietetician nutritionist.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.).

Furnizorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale alte produse prin substituție, numai în situații excepționale cu aprobarea prealabilă a șefului de centru, la echivalent valoric.

Furnizorul trebuie să întocmească săptămânal “**Meniul săptămânal**”, două exemplare pentru alocția de hrană de 32,00 lei și “**Meniul săptămânal**”, în două exemplare pentru alocția de hrană de 48,00 lei.

Meniul săptămânal va fi întocmit de către furnizor pe baza normelor de hrană. **Meniul săptămânal va fi aprobat de șeful de centru/ personalul din centru.**

La întocmirea meniului săptămânal, trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- intensitatea efortului ce se depune de către beneficiar în săptămâna pentru care se întocmește planul meniului;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- meniul să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- meniul să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Furnizorul va fi obligat să afișeze “Meniul săptămânal” în fiecare locație unde furnizează hrană.

Furnizorul trebuie să întocmească cantitativ – valoric **LISTA ZILNICĂ DE ALIMENTE** (Ordin nr. 2634/2015 privind documentele financiar – contabile), pentru alimentele folosite la prepararea hranei. Lista zilnică de alimente va fi completată cu toate rubricile precizate în formular. De asemenea, va cuprinde, pe fața documentului, meniul preparat pe ziua respectivă, **cu precizarea gramajului pentru fiecare porție, respectiv pentru fiecare tip de aliment rezultat în urma preparării, inclusiv alergenii.** Această precizare se va face în vederea verificării respectării aportului caloric al fiecărei porții. Formularul va cuprinde, pe verso, toate alimentele introduse în consum pentru prepararea meniului menționat anterior și va fi înmănat beneficiarului la momentul livrării.

Angajații furnizorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare. Informațiile suplimentare pot fi obținute de la instituțiile abilitate.

Personalul furnizorului și autovehiculele furnizorului trebuie să respecte regulile de acces în unitate stabilite de conducerea D.G.A.S.P.C. Bihor.

Furnizorul va asigura, zilnic, pentru fiecare locație unde furnizează hrană, **o probă din hrana preparată**, pentru fiecare meniu servit. Această probă va fi păstrată de către beneficiar o perioadă de 48 ore, în frigider. Proba de hrană preparată nu influențează numărul de porții preparate și se va realiza pe cheltuielă exclusivă a furnizorului.

- Se interzice darea în consum a alimentelor fără recoltarea probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.
- În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la beneficiarii care au servit masa, probele vor putea fi prezentate în caz de litigiu.

La livrare, porțiile de hrană vor fi verificate obligatoriu de șeful de centru și/sau de personalul de specialitate. Avizul șefului de centru și/sau de personalului de specialitate va fi

consemnat pe documentul de distributie. In cazul constatarii unor deficiente in furnizarea hranei, acestea se comunica verbal si in scris, furnizorului, iar masurile de remediere a deficientelor vor fi stabilite de comun acord.

Verificarea portiilor se va face din punct de vedere al gramajului si aspectului.

In situatia in care furnizorul nu remediaza deficientele constatate de catre beneficiar, se aduce la cunostinta in scris furnizorului termenul limita de remediere. Neremedierea acestora la termenul stabilit duce la declansarea procedurii de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Servirea mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

4. Condiții specifice privind transportul și ambalarea:

4.1. Transportul

- Transportul hranei la locațiile unităților beneficiare va fi asigurat de către furnizor, cu mijloace de transport autorizate, (avizat de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sanatatii, conform Ordinului nr. 976/1998 pentru aprobarea "Normelor de igiena pentru productia, prelucrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și actualizarile ulterioare), a HG 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare și a legislației ANSVSA, cu modificările și actualizarile ulterioare, respectiv Autorizatia sanitar-veterinară si pentru siguranta alimentelor (pentru activitatile de furnizare/distribuție), conform art. 3 alin. (1) din Ordinul ANSVSA nr. 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar veterinara a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala (se va prezenta de catre ofertant, lider, asociat, după caz).

- Mijlocul de transport folosit la transportul hranei trebuie avizat de organele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi 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 curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Mijlocul de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

4.2. Ambalarea

- Furnizarea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care păstrează temperatura alimentelor, separat pe fiecare fel de mâncare.

- Produsele oferite (nepreparate) vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

- Recipientele utilizate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie furnizate în recipiente.

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminări în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

5. Consideratii privind realizarea Propunerii Tehnice:

Ofertanții vor elabora propunerea tehnică astfel încât aceasta să cuprindă toate cerințele din Caietul de sarcini.

- Ofertanții participanți la procedura vor elabora Propunerea tehnica în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini cu respectarea în totalitate a cerintelor minime solicitate, luând în considerare faptul ca acesta se va constitui anexa la contractele de achiziție publică atribuite pentru servicii de catering.
- Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara conduce la declararea ofertei ca neconforma.

- Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională va fi specificată în declarațiile tip prezentate în documentația de atribuire.
- Autorizarea sanitar-veterinară privind activitatea serviciilor - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente.
- Nu se admit oferte alternative.
- Ofertanții poartă întreaga răspundere pentru calitatea, cantitatea și garanția preparatelor și a produselor livrate.
- Ofertanții au obligația de a executa la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, **verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control** utilizate.
- Ofertanții au obligația de a dovedi existența unui raport de muncă cu **personal de specialitate calificat** - minim un bucătar și un tehnician nutriționist, necesar executării contractului, **în conformitate cu documentația de atribuire și propunerea sa tehnică**. Personalul de specialitate calificat este necesar pentru derularea în bune condiții a contractului de furnizare mâncare proaspăt preparată în vederea preparării meniurilor solicitate la standardele calitative necesare. Pentru personal calificat de preparare, livrare cu statut de angajați, va prezenta diplome de calificare, curs de igienă, aviz medical, analize medicale.
- Personalul cu atribuții în livrarea hranei angajat de către ofertant trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentele unităților de asistență socială aparținând achizitorului.
- Ofertanții au obligația de a respecta regulile obligatorii referitoare la **condițiile de muncă și de protecția muncii** care sunt în vigoare la nivel național. Instituțiile competente de la care operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările legale în vigoare sunt Inspectoratele Teritoriale de Muncă și Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârstnice.

****Se va ține cont și de solicitările și detaliile din "instrucțiuni ofertanți" atașat documentației de atribuire**

Neprezentarea propunerii tehnice și/sau financiare are ca efect descalificarea ofertantului.

Ofertele vor fi însoțite de certificate sau alte asemenea documente, precum și de informațiile pe care ofertantul le considera necesare pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

6. Pretul contractului:

- Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica contractul de furnizare pe durata derulării acestuia în condițiile art. 221 și art. 222 din Legea nr. 98/2016 actualizată, în limita fondurilor bugetare alocate.

În orice situație, pretul poate fi ajustat **doar în caz de modificare a alocatiei de hrana**.

- Contractul poate fi modificat fără organizarea unei noi proceduri de atribuire în următoarele situații:

In temeiul **art. 221, alin1, lit e) și art. 222, din Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice, actualizată raportat la prevederile **art. 164-165¹ din HG nr. 395/2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată, precum și **Instructiunii ANAP nr. 1/2021** privind modificarea contractului de achiziție publică/contractului de achiziție sectorială/acordului-cadru *ajustarea pretului este aplicabilă direct în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale, al caror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat pretul acordului-cadru.*

In temeiul **art. 221, alin1, lit c) din Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice, actualizată raportat la prevederile **HG nr. 395/2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată, precum și **Instructiunii ANAP nr. 1/2021** privind modificarea contractului de achiziție publică/contractului de achiziție sectorială/acordului-cadru *Contractele de achiziție publică/Acordurile-cadru pot fi modificate, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, atunci când sunt îndeplinite în mod cumulativ următoarele condiții:*

- *modificarea a devenit necesara in urma unor circumstante pe care o autoritate contractanta care actioneaza cu diligența nu ar fi putut sa le prevada;*
- *modificarea nu afecteaza caracterul general al contractului;*
- *cresterea pretului nu depaseste 50% din valoarea contractului de achizitie publica/acordului-cadru initial.*

In temeiul **art. 221, alin1, lit f) din Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice, actualizată, autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile contractate, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, in limita fondurilor bugetare alocate. Fara a exista nevoia de a verifica daca sunt indeplinite conditiile prevazute la alin. (7) lit. a)-d), atunci cand sunt indeplinite in mod cumulative urmatoarele conditii:"

(i) valoarea modificarii este mai mica decat pragurile valorice corespunzatoare prevazute la art. 7 alin. (1);

(ii) valoarea modificarii este mai mica decat 10% din pretul contractului de achizitie publica initial, in cazul contractelor de achizitie publica de servicii sau de produse, sau mai mica decat 15% din pretul contractului de achizitie publica initial, in cazul contractelor de achizitie publica de lucrari;

(iii) modificarea nu aduce atingere caracterului general al contractului sau al acordului-cadru in baza caruia se atribuie contractul subsecvent respectiv."

• ***În temeiul art. 222² alin. 1-3) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată, pe parcursul indeplinirii acordului-cadru/contractului, pretul poate fi ajustat prin actualizare in cazul in care pe piata au aparut anumite conditii, in urma carora s-a constatat cresterea/diminuarea indicilor de pret pentru elemente constitutive ale ofertei, al caror efect se reflecta in cresterea/diminuarea costurilor pe baza carora s-a fundamentat pretul acordului-cadru/contractului, conform indicilor din buletine statistice, cotații ale burselor de marfuri, sau din alte surse oficiale.**

• **AUTORITATEA CONTRACTANTĂ își rezerva dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate contractata și în situația reducerii/ încetării activității autorității contractante/unităților subordonate.**

7. Riscuri și măsuri de gestionare a acestora:

Autoritatea contractanta are dreptul de a denunta unilateral contractul in perioada de valabilitate a acestuia in una dintre urmatoarele situatii:

a) contractantul se afla, la momentul atribuirii contractului, in una dintre situatiile care ar fi determinat excluderea sa din procedura de atribuire;

b) contractul nu ar fi trebuit sa fie atribuit contractantului respectiv, avand in vedere o incalcare grava a obligatiilor care rezulta din legislatia europeana relevanta si care a fost constatata printr-o decizie a Curții de Justitie a Uniunii Europene.

8. Alte conditii:

- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica cantitatea solicitată față de cea contractată, in functie de necesitățile proprii și fondurile disponibile fără a plăti penalizări, cu înștiințarea prealabilă a furnizorului.

- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica contractul de furnizare a hranei preparate, prin diminuarea acestuia cu mai putine puncte de consum (centre) in situatia in care aceste centre, subunitati ale DGASPC Bihor, vor fi reorganizate, cu înștiințarea prealabilă a furnizorului, cu 30 de zile inainte. În situația in care se impune, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul de furnizare hrana preparată, in conditia in care centrele se vor reorganiza.

- Autoritatea contractanta isi rezerva posibilitatea de a suplimenta contractul cu noi puncte de consum, respectand conditiile si preturile din contract, cu instiintarea prealabilă a furnizorului.

- Cerintele impuse vor fi considerate obligatorii si sunt minimale. In acest sens, orice oferta de bază prezentată, care se abate de la Prevederile Caietului de sarcini, va fi luata in considerare, dar numai in măsura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.

- Orice adăugări, completări sau modificări ale contractului de furnizare ce va fi perfectat, sunt valabile și operate numai dacă rezultă în mod expres dintr-un document scris, datat și semnat de ambele părți (act adițional).

Director general adjunct,
Ivan Carmen Violeta




Director general adjunct,
Abrudan Mirela



Întocmit,
David Felicia
Brad Rodica



Sef/ coordonator centru,
Forgaciu Mihaela



Gherman Lavinia

Negrut Delia

Fărcuț Alexandra

Maga Cristian

Nistor Daniela

Groza Sorin

Bijan-Costin Petru

Georgescu Maria

Matei Horge Lavinia

Tomuta Marcela

Chise Dorin

Dumea Angela

Domocos Stela