



CONSILIUL LOCAL SECTOR 1 BUCUREȘTI
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA
COPILULUI

Bld. Mareșal Al. Averescu, nr.17, Sector 1, București
tel/fax: 0212221355

e-mail: director.adjunct.adulti@dgaspc-sectorul1.ro; Website:www.dgaspc-sectorul1.ro



Nr.174/01.07.2026

Aprobat,
DIRECTOR GENERAL

CAIET DE SARCINI

privind achiziția serviciilor de catering pentru beneficiarii Centrului pentru Persoane Vârstnice (CPV) și ai Centrului de Urgență pentru Persoane fără Adăpost ODĂI– Modul Rezidențial (CUPFA-MR)

Cod CPV 55521000-8 Servicii de catering la domiciliu

I. INTRODUCERE

Prezentul Caiet de Sarcini are ca scop stabilirea cerințelor tehnice și funcționale pentru achiziția serviciilor de preparare și livrare a hranei destinate beneficiarilor din serviciile sociale rezidențiale aflate în subordinea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 1, respectiv Centrului pentru Persoane Vârstnice Odăi(CPV) și Centrului de Urgență pentru Persoane fără Adăpost ODĂI– Modul Rezidențial (CUPFA-MR), în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind achizițiile publice și normele de igienă și siguranță alimentară.

Achiziția urmărește asigurarea unei alimentații complete, adecvate, echilibrate, variate și adaptate stării de sănătate a beneficiarilor, atât persoane vârstnice, cât și adulți cu dizabilități instituționalizați în regim rezidențial 24 din 24 de ore, 7 zile pe săptămână. Prin această achiziție se urmărește menținerea unui standard ridicat privind calitatea hranei, siguranța alimentară, respectarea recomandărilor nutriționale specifice fiecărei categorii de beneficiari, precum și respectarea cuantumului zilnic legal alocat pentru hrana din unitățile rezidențiale de asistență socială.

Serviciile de preparare și livrare a hranei vor fi asigurate zilnic, în regim continuu (luni–duminică, inclusiv în zilele de sărbători legale), prin livrare la sediul celor două servicii, în conformitate cu specificațiile tehnice detaliate în prezentul document. Scopul principal este acela de a asigura, pentru fiecare beneficiar, 3 (trei) mese principale (mic dejun, prânz, cină) și 2 (două) gustări pe zi, pregătite în condiții igienico-sanitare corespunzătoare, cu respectarea normelor HACCP și a cerințelor instituției.

Prin urmare, acest document descrie cerințele tehnice minime pe care ofertanții trebuie să le îndeplinească pentru a participa la procedura de atribuire și pentru a asigura desfășurarea în bune condiții a contractului de servicii.

II. INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire: Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 1

Cod fiscal: 15318810

Adresă: Bld. Mareșal Averescu, nr. 17, Sector 1, București

Telefon: 021/223.41.97

E-mail: registratura@dgaspc-sectorul1.ro

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 1 funcționează ca instituție publică de interes local, cu personalitate juridică, în subordinea Consiliului Local al Sectorului 1 al municipiului București, având rolul de a identifica și de a soluționa problemele sociale ale comunității din domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie.

Misiunea instituției este de a asigura persoanelor domiciliat pe raza Sectorului 1 un sistem de asistență socială care să răspundă nevoilor identificate și să ofere o securitate socială universală și cuprinzătoare. În cadrul acestei misiuni, asigurarea hranei zilnice pentru beneficiarii internați în unitățile rezidențiale reprezintă o obligație legală a instituției.

III. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul contractului de achiziție îl reprezintă prepararea și livrarea zilnică de hrană proaspătă, echilibrată din punct de vedere nutrițional, pentru beneficiarii Centrului pentru Persoane Vârstnice Odăi (CPV) și ai Centrului de Urgență pentru Persoane fără Adăpost - Modul Rezidențial (CUPFA-MR), constând în 3 (trei) mese principale (mic dejun, prânz, cină) și 2 (două) gustări pe zi pentru fiecare beneficiar, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini.

Prețul total maxim al unei porții zilnice (3 mese principale + 2 gustări) este de până la 60 lei/zi/beneficiar, cu TVA inclus, structurat după cum urmează:

- alocația zilnică de hrană (valoarea efectivă a alimentelor servite beneficiarului - „în farfurie”): 32 lei/zi/beneficiar, conform cuantumului stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 6/2026;
- cheltuieli indirecte aferente prestării serviciului (preparare, manoperă, utilități, ambalaje, transport, livrare, probe-martor, autorizații, profit etc.): până la 28 lei/zi/beneficiar, cu TVA inclus, valoare ofertabilă în limita acestui plafon.

Serviciile constau în asigurarea zilnică, pentru fiecare beneficiar, a unui set complet de 5 (cinci) servicii alimentare distincte (3 mese principale + 2 gustări), preparate și livrate în condiții igienico-sanitare corespunzătoare, în conformitate cu legislația în vigoare privind siguranța alimentară, normele sanitar-veterinare și standardele de calitate aplicabile.

Hrana furnizată trebuie să fie proaspătă, variată și adecvată din punct de vedere nutrițional, astfel încât să contribuie la menținerea stării de sănătate, la prevenirea malnutriției și la asigurarea unui aport alimentar corespunzător pentru beneficiarii din regim rezidențial – în special pentru persoanele vârstnice și pentru adulții cu dizabilități, care prezintă frecvent nevoi nutriționale speciale (diete pentru diabet, regim hiposodic, regim hipocaloric, regim hiperproteic, regim mecanic -pasat / mixat, regim fără gluten etc.).

Furnizarea hranei se va realiza zilnic, de luni până duminică, inclusiv în zilele de sărbătoare legală, pe întreaga durată de desfășurare a contractului, conform necesarului comunicat de autoritatea contractantă. Livrarea se va face la sediul celor două unități beneficiare, la intervale orare stabilite de comun acord cu autoritatea contractantă, astfel încât hrana să fie servită beneficiarilor în condiții optime de temperatură și prospețime.

Operatorul economic va avea obligația de a respecta toate normele legale privind igiena, siguranța alimentară, transportul și manipularea produselor alimentare, precum și de a asigura trasabilitatea produselor utilizate.

III.1. Durata contractului

Contractul se va încheia pe o perioadă de 12 luni, cu posibilitatea prelungirii acestuia în condițiile legii.

III.2. Numărul de beneficiari

Serviciile de catering se vor presta pentru un număr estimativ total de aproximativ 212 de beneficiari/zi, distribuiți pe unități după cum urmează:

Unitate / Modul rezidențial	Capacitate / Beneficiari	Tip beneficiari	Regim
Centrul pentru Persoane Vârstnice Odăi (CPV)	160	Persoane vârstnice	Rezidențial 24/7
Centrul de Urgență pentru Persoane fără Adăpost- Modul Rezidențial (CUPFA-MR)	39	Persoane fara adapost, unii dintre ei adulți cu dizabilități	Rezidențial 24/7
Marja pentru beneficiari noi / urgențe CUPFA-MR (estimativ)	până la 13	Persoane fara adapost, unii dintre ei adulți cu dizabilități	Rezidențial 24/7
TOTAL ESTIMATIV	aprox. 212	-	-

Notă privind marja pentru urgențe – CUPFA-MR: Având în vedere specificul activității CUPFA-MR (Centrul de Urgență pentru Persoane fără Adăpost Odăi Modul Rezidențial), care poate primi în regim de urgență, în cursul derulării contractului, beneficiari adulți -persoane fara adapost pentru care s-au dispus măsuri de protecție socială, autoritatea contractantă estimează o variație suplimentară de până la 13 (treisprezece) beneficiari peste capacitatea de bază de 39 de locuri. Furnizorul are obligația de a asigura flexibilitate operațională, astfel încât să poată ajusta zilnic cantitățile de hrană livrate în funcție de numărul real de beneficiari prezenți la fiecare unitate, pe baza comenzii zilnice transmise de fiecare șef de centru, fără a percepe costuri suplimentare pentru ajustare.

Numărul real de beneficiari poate varia zilnic în funcție de prezența efectivă, internările/externările, transferurile, internările medicale temporare, învoirile la familie etc.

Comanda fermă zilnică va fi transmisă furnizorului de fiecare unitate, conform procedurii descrise la cap. III.6.

III.3. Descrierea serviciilor de furnizare a hranei

Furnizorul va asigura zilnic, pentru fiecare beneficiar, un meniu complet compus din 3 (trei) mese principale și 2 (două) gustări, conform structurii de mai jos:

Masa	Componentă minimă	Gramaj orientativ / porție
Mic dejun	Băutură caldă (ceai / lapte), produs lactat (brânză / unt / iaurt), preparat principal (ouă / pateu / mezel calitate superioară / cremă vegetală), legume proaspete (după sezon), pâine.	200- 300 g + 250 ml lichid
Gustare 1 (ora 10:00–10:30)	Fruct proaspăt / iaurt / produs de panificație / batoane cereale / preparat lactat ușor.	100- 200 g
Prânz	Felul I (supă / ciorbă - legume, pui, vită, perișoare, pește etc.); Felul II (preparat principal cu carne + garnitură SAU mâncare de legume /	500–600 g (350 ml supă + 200-300 g fel II + desert)

Masa	Componentă minimă	Gramaj orientativ / porție
	vegetariană); desert (prăjitură de casă / fruct / budincă / compot); pâine.	
Gustare 2 (ora 16:00–16:30)	Fruct / iaurt / produs de patiserie / preparat lactat.	100–200 g
Cină	Preparat principal (mâncare gătită ușoară / preparat din carne slabă / pește / preparat lactat / omletă / mămăligă cu brânză), garnitură / salată, băutură caldă opțional, pâine.	400–500 g + 200 ml lichid (opțional)

Pâinea va fi asigurată la fiecare masă principală, în cantitate de 100–150 g/porție/masă, pâine proaspătă din ziua livrării, ambalată corespunzător.

Gramajele indicate sunt minime și orientative; ofertantul, în propunerea tehnică, va propune minimum 14 meniuri care respectă cel puțin aceste gramaje și valorile nutriționale minime impuse prin reglementările aplicabile.

Diete speciale: Pentru beneficiarii care, prin recomandarea medicului unității, necesită diete speciale (diabet zaharat, regim hiposodic, regim hipocaloric, regim hiperproteic, regim mecanic – pasat / mixat / semi-lichid, regim fără gluten, regim renal, regim hepatic etc.), furnizorul are obligația de a prepara și livra meniuri adaptate, conform recomandărilor medicale comunicate în scris de către unitate. Numărul estimativ de beneficiari cu diete speciale este de aproximativ 30–40 % din totalul beneficiarilor CPV și de aproximativ 20–30 % din totalul beneficiarilor CUPFA-MR. Furnizarea meniurilor pentru diete speciale nu se facturează suplimentar, fiind inclusă în cuantumul de 60 lei/zi/beneficiar.

III.4. Cerințe nutriționale

Mesele vor fi echilibrate din punct de vedere nutrițional și vor satisface nevoile dietetice ale beneficiarilor, având în vedere că aceștia sunt instituționalizați în regim rezidențial și depind exclusiv de hrana furnizată de unitate.

Meniurile vor fi întocmite pe cicluri săptămânale (minim 14 zile fără repetare), vor varia pe parcursul săptămânii și vor respecta principiile de alimentație rațională specifice persoanelor vârstnice (aport proteic adecvat pentru prevenirea sarcopeniei, conținut moderat de sare, glucide complexe, fibre, lichide suficiente) și persoanelor adulte cu dizabilități.

Aportul caloric zilnic minim, pentru întreaga rație alimentară a unui beneficiar (3 mese principale + 2 gustări), va fi de minimum 2.000 kcal/zi cu un raport echilibrat între proteine (15–20 %), lipide (25–30 %) și glucide (50–55 %).

Meniurile săptămânale vor fi avizate de un specialist nutriționist / dietetician al furnizorului și vor fi transmise spre aprobare șefilor celor două unități cu minim 7 zile înainte de începerea săptămânii respective. Orice modificare ulterioară se va comunica în scris.

III.5. Calitatea produselor

Produsele alimentare folosite la preparare vor fi proaspete, de calitate superioară, fără aditivi, coloranți sau conservanți periculoși pentru sănătate, în conformitate cu legislația națională și europeană privind siguranța alimentară.

Carnea și produsele din carne vor proveni din unități autorizate sanitar-veterinar; legumele și fructele vor fi proaspete, de sezon, spălate, igienizate și verificate; produsele lactate vor fi în termenul de valabilitate, transportate la temperatură controlată.

Furnizorul trebuie să asigure că toate ingredientele folosite provin din surse sigure și autorizate și să facă dovada trasabilității acestora la solicitarea autorității contractante. Produsele vor fi livrate în

recipiente sigilate, conforme cu reglementările de igienă alimentară, etichetate corespunzător (denumire preparat, gramaj, data preparării, termen de valabilitate, alergeni).

III.6. Condiții de livrare

Livrarea se va realiza zilnic, 7 zile pe săptămână, inclusiv în zilele de sărbătoare legală, la următoarele locații:

- Căminul pentru Persoane Vârstnice Odăi (CPV) — Șos. Odăi, nr. 3-5, Sector 1, București;
- Centrul de Urgență pentru Persoane fără Adăpost Odăi - Modul Rezidențial (CUPFA-MR), Șos. Odăi, nr. 3-5, Sector 1, București;

Livrarea fiecărei mese se va realiza la intervale orare stabilite de comun acord cu autoritatea contractantă, orientativ:

- Mic dejun: ora 07:30 – 08:00;
- Gustare 1: ora 10:00 – 10:30 (poate fi livrată odată cu micul dejun, ambalată separat);
- Prânz: ora 12:30 – 13:00;
- Gustare 2: ora 16:00 – 16:30 (poate fi livrată odată cu prânzul, ambalată separat);
- Cină: ora 17:00 – 18:00.

Hrana va fi livrată la temperatură corespunzătoare (preparatele calde la minim +63°C, preparatele reci la maxim +8°C), în recipiente termoizolante și caserole de unică folosință adecvate, cu respectarea lanțului termic.

Comanda zilnică se va transmite de către fiecare unitate furnizorului, în scris (e-mail / aplicație dedicată), cu minim 24 de ore înainte de livrare, indicând numărul de porții pe fiecare tip de meniu (normal / diete speciale).

Pentru cazurile de urgență (internări noi în CUPFA-MR, modificări ale numărului de prezenți), comanda poate fi ajustată cu minimum 4 ore înainte de livrarea respectivei mese.

III.7. Condiții de igienă și siguranță alimentară

Furnizorul va respecta toate reglementările de igienă și siguranță alimentară prevăzute de legislația națională și europeană, precum și normele HACCP.

Furnizorul trebuie să dețină autorizație sanitar-veterinară pentru siguranța alimentelor, certificat HACCP în vigoare și să utilizeze personal calificat, examinat medical periodic, cu instructaj de igienă efectuat. Echipamentele și mijloacele de transport vor fi autorizate pentru transportul alimentelor preparate.

Furnizorul va păstra probe-martor din fiecare preparat livrat, pe o perioadă de minimum 48 de ore, în condiții corespunzătoare, conform reglementărilor în vigoare.

III.8. Preț și plăți

Prețul total maxim al unei porții zilnice (3 mese principale + 2 gustări) este de 60 lei/zi/beneficiar, cu TVA inclus, și se compune din două elemente distincte: alocația zilnică de hrană - 32 lei/zi/beneficiar (reprezentând valoarea efectivă a alimentelor servite beneficiarului — „în farfurie”, stabilită în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 6/2026), la care se adaugă **cheltuieli indirecte de până la 28 lei/zi/beneficiar** (cu TVA inclus), reprezentând costurile aferente prestării serviciului (preparare, manoperă, utilități, ambalaje, transport, livrare, probe-martor, autorizații, profit etc.).

Structura prețului unitar maxim acceptat de autoritatea contractantă este următoarea:

Componentă	Valoare maximă (lei/zi/beneficiar)	Observații
A. Alocația zilnică de hrană (valoarea efectivă a alimentelor servite „în farfurie”)	32 lei	Conform H.G. nr. 6/2026

B. Cheltuieli indirecte (preparare, manoperă, energie, ambalaje, transport, livrare, probe-martor, autorizații, profit etc.)	până la 28 lei	Ofertabil
PREȚ TOTAL MAXIM / zi / beneficiar (A + B), cu TVA inclus	60 lei	Plafon

Cuquantumul de 32 lei/zi/beneficiar reprezentând alocația de hrană (valoarea „în farfurie”) este fix și nu este ofertabil, fiind stabilit imperativ prin act normativ (H.G. nr. 6/2026). Acest cuquantum acoperă exclusiv valoarea materiilor prime (alimente) efectiv utilizate la prepararea celor 5 servicii alimentare zilnice (mic dejun, gustare 1, prânz, gustare 2, cină) pentru fiecare beneficiar. Furnizorul are obligația de a justifica, la cererea autorității contractante, structura acestei valori (fișa de calcul al alocației de hrană pe fiecare meniu zilnic, cu indicarea ingredientelor, cantităților și prețurilor unitare ale materiilor prime).

Cheltuielile indirecte sunt ofertabile în limita plafonului maxim de 28 lei/zi/beneficiar (cu TVA inclus). Ofertele care depășesc acest plafon vor fi considerate inacceptabile și vor fi respinse. Cheltuielile indirecte includ, fără a se limita la: cheltuieli cu prepararea hranei (manopera personalului bucătăriei), cheltuieli cu utilitățile (energie electrică, gaze, apă), cheltuieli cu ambalajele (caserole, recipiente termoizolante etc.), cheltuieli cu transportul și livrarea, cheltuieli cu probele-martor, cheltuieli cu autorizațiile și certificările (DSVSA, HACCP), cheltuieli cu controlul calității, cheltuieli administrative și profit.

Estimarea valorică maximă a contractului (calculată la prețul total maxim de 60 lei/zi/beneficiar și la numărul estimativ de 212 beneficiari/zi) se prezintă astfel:

Unitate	Nr. benef.	Hrană — „în farfurie” (lei/zi)	Chelt. indirecte max. (lei/zi)	Total max. zilnic (lei)
Centrul pentru Persoane Vârstnice Odăi - CPV	160	5.120	4.480	9.600
CUPFA Odăi-MR - Modul Rezidențial	39	1.248	1.092	2.340
Marjă urgențe CUPFA-MR (până la)	13	416	364	780
TOTAL zilnic max. estimativ (212 beneficiari)	212	6.784	5.936	12.720

- Valoarea zilnică maximă estimată pentru 212 beneficiari: 12.720 lei (cu TVA inclus), din care 6.784 lei reprezintă valoarea hranei „în farfurie” și 5.936 lei reprezintă cheltuieli indirecte maxime.
- Valoarea lunară maximă estimativă (30 de zile): aprox. 381.600 lei (cu TVA inclus).
- Valoarea totală maximă estimativă a contractului pentru 12 luni (365 zile): aprox. 4.642.800 lei (cu TVA inclus).

Valorile de mai sus sunt estimative și au caracter orientativ; decontarea se va realiza exclusiv pe baza numărului efectiv de porții livrate și recepționate, conform proceselor-verbale zilnice de

recepție, la prețul unitar oferat (compus din 32 lei alocație de hrană + valoarea oferată a cheltuielilor indirecte, în limita plafonului de 28 lei).

Prețul oferat va include toate costurile asociate (materii prime, preparare, personal, ambalaje, transport, livrare, probe-martor, autorizații etc.).

Facturarea serviciilor se va efectua lunar, după finalizarea activității lunii calendaristice, dar nu mai târziu de data de 10 a lunii următoare, pe baza unui raport lunar de livrare însoțit de centralizatorul proceselor verbale zilnice de recepție.

Factura va evidenția distinct cele două componente ale prețului: alocația de hrană (32 lei × nr. porții) și cheltuielile indirecte (valoarea oferată × nr. porții).

Prețul menționat în ofertă va fi exprimat pentru 12 luni, în lei, cu TVA inclus. Prețul ofertei este considerat ferm și nu poate fi modificat sau ajustat pe perioada de derulare a contractului, cu excepția cazurilor de modificare prin act normativ a cuantumului alocației de hrană prevăzute la H.G. nr. 6/2026, situație în care componenta de hrană („în farfurie”) se va ajusta automat conform noului cuantum legal, iar componenta de cheltuieli indirecte rămâne cea oferată.

IV. NECESITATEA ACHIZIȚIEI

Achiziția de servicii de furnizare și livrare a hranei destinate beneficiarilor Centrului pentru Persoane Vârstnice Odai (CPV) și ai Centrului de Urgență pentru Persoane fără Adăpost Odăi–Modul Rezidențial (CUPFA-MR) este necesară pentru asigurarea unui nivel adecvat de îngrijire, sprijin și protecție socială pentru persoanele care beneficiază, în regim rezidențial 24/7, de serviciile oferite de instituție.

Beneficiarii celor două unități rezidențiale sunt persoane vârstnice și adulți, unii dintre ei cu dizabilități instituționalizate în regim continuu, care nu au, în marea lor majoritate, capacitatea fizică, cognitivă sau materială de a-și procura și prepara hrana în mod independent.

În acest context, asigurarea unei alimentații complete (3 mese principale + 2 gustări pe zi), corespunzătoare din punct de vedere cantitativ, calitativ și nutrițional, reprezintă o componentă esențială și obligatorie a serviciilor sociale furnizate.

Această responsabilitate derivă din cadrul legislativ aplicabil, respectiv:

- Legea nr. 17/2000 privind asistența socială a persoanelor vârstnice, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- ORDIN Nr. 29/2019 pentru aprobarea standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care au părăsit sistemul de protecție a copilului și altor categorii de persoane adulte aflate în dificultate, precum și a serviciilor acordate în comunitate, serviciilor acordate în sistem integrat și cantinele sociale*)- Anexa 1 și Anexa 4.

Cuantumul zilnic al alocației de hrană utilizat în cadrul prezentei achiziții, respectiv 32 lei/zi/beneficiar (valoarea efectivă a alimentelor servite „în farfurie”), este stabilit în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 6/2026 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. La acest cuantum se adaugă cheltuielile indirecte aferente prestării serviciului de catering (preparare, manoperă, utilități, ambalaje, transport, livrare etc.), în limita maximă de 28 lei/zi/beneficiar cu TVA inclus, rezultând un preț total maxim acceptat de 60 lei/zi/beneficiar cu TVA inclus.

Prin urmare, realizarea prezentei achiziții este necesară, justificată și oportună, fiind esențială pentru asigurarea funcționării în condiții optime a serviciilor sociale rezidențiale și pentru respectarea obligațiilor legale ale instituției față de beneficiarii săi.

V. DOCUMENTE CARE VOR ÎNSOȚI OFERTA TEHNICĂ

Se solicită depunerea următoarelor documente în cadrul propunerii tehnice:

- Autorizații și avize sanitar-veterinare (autorizație DSVSA, autorizație de funcționare pentru activitatea de catering / preparare hrană, certificat HACCP sau echivalent), valabile la data depunerii ofertei;
- Autorizație sanitară de funcționare pentru mijloacele de transport utilizate pentru livrarea alimentelor;
- Declarație privind respectarea cerințelor tehnice (confirmare că serviciile corespund cerințelor din prezentul caiet de sarcini), însoțită de meniuri propuse pe minim 14 zile (cu specificarea componenței, gramajelor și valorilor nutriționale orientative);
- CV-uri / dovezi de calificare pentru nutriționistul / dieteticianul care va aviza meniurile și pentru personalul implicat în preparare;
- Propunere financiară (separat, dar parte din ofertă) - conform Formular -ofertă financiară cu centralizator de prețuri, defalcată pe unități (CPV / CUPFA-MR) și pe componentele prețului (alocația de hrană - 32 lei/zi/beneficiar fix + cheltuieli indirecte ofertate, în limita maximă de 28 lei/zi/beneficiar cu TVA inclus), însoțită de fișa de calcul al alocației de hrană pe meniu zilnic;

VI. RECEPȚIE ȘI VERIFICARE

Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea acestora cu prevederile din contract și din prezentul caiet de sarcini.

Recepția hranei se va face la sediul celor două unități rezidențiale (CPV și CUPFA-MR), de către șeful de centru / persoana desemnată și un cadru medical (asistent medical) .

Recepția se realizează la fiecare livrare (mic dejun, prânz, cină, gustări), printr-un proces verbal zilnic de recepție semnat de furnizor și de persoanele care recepționează din partea unității.

Elementele verificate la recepție vizează:

1. cantitatea (numărul de porții pe tip de meniu) și gramajul porțiilor;
2. conformitatea cu meniul săptămânal avizat și cu comanda zilnică;
3. aspectul general, gustul, mirosul și prezentarea hranei;
4. temperatura preparatelor la livrare (caldă: minim +63 °C; rece: maxim +8 °C);
5. ambalarea, etichetarea și igiena recipientelor și a mijloacelor de transport;
6. termenul de valabilitate al produselor;
7. documentele de însoțire (aviz de însoțire, certificat de calitate, declarație de conformitate, fișa de meniu).

În cazul constatării unor neconformități, acestea se menționează expres în procesul verbal de recepție, se contactează imediat furnizorul, iar în funcție de situație se poate solicita înlocuirea imediată a hranei neconforme, refuzul la plată al porțiilor respective sau aplicarea penalităților contractuale. Repetarea neconformităților poate conduce la rezilierea contractului, în condițiile legii.

VII. LEGISLAȚIE APLICABILĂ PREZENTEI PROCEDURI

1. Legea nr. 292/2011 a asistenței sociale, cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 17/2000 privind asistența socială a persoanelor vârstnice, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
3. ORDIN Nr. 29/2019 pentru aprobarea standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care au părăsit sistemul de protecție a copilului și altor categorii de persoane adulte aflate în dificultate, precum și a serviciilor acordate în comunitate, serviciilor acordate în sistem integrat și cantinele sociale*)- Anexa 1 și Anexa 4.
4. Hotărârea Guvernului nr. 6/2026 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;

5. în comunitate, serviciilor acordate în sistem integrat și cantinelor sociale;
6. Legea nr. 197/2012 privind asigurarea calității în domeniul serviciilor sociale, cu modificările și completările ulterioare;
7. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
8. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
9. Ordinul nr. 976/1998 al Ministerului Sănătății pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
10. Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
11. H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 98/2016.

În considerarea celor prezentate mai sus, se propune aprobarea prezentului Caiet de Sarcini în vederea inițierii procedurii de contractare a serviciilor de catering pentru beneficiarii Centrului pentru Persoane Vârstnice Odăi (CPV) și ai Centrului de Urgență pentru Persoane fără Adăpost Odăi- Modul Rezidențial (CUPFA-MR), aflate în subordinea DGASPC Sector 1.

Întocmit,