ROMÂNIA
CONSILIUL JUDEȚEAN PRAHOVA
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI
Ploiești, Șoseaua Vestului, nr. 14-16
Telefon: 0244-586.100, 511.400, 586.095, fax: 0244-586.148
Web: www.copilprahova.ro; e-mail: copil@copilprahova.ro, dgaspcph@yahoo.com
Numar notificare A.N.S.P.D.C.P. 12182

Nr. înreg. IA 13647 / 30 MAR. 2022

COMPLEX DE SERVICII COMUNITARE PUCHENII MARI
NR. 647 DIN 29.03.22

APROBAT,
ORDONATOR DE CREDITE
DIRECTOR EXECUTIV,
BOCIOACĂ ALEXANDRU-ION

AVIZ FAVORABIL,
Direcția Economică
DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT,
BERCEANU ADRIANA

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea serviciilor de catering pentru beneficiarii din cadrul COMPLEXULUI DE SERVICII COMUNITARE PUCHENII MARI

Cod CPV 55523000-2 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2)

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora propunerea sa pentru prestarea serviciilor de catering (pregătirea, prepararea și livrarea hranei la destinatia finala).

OBIECTUL ȘI DURATA CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele adulte instituționalizate în regim rezidențial, denumite ***persoane beneficiare*** *(utilizatori de servicii sociale)* în cadrul Complexului de Servicii Comunitare Puchenii Mari, unitate din subordinea autorității contractante, cu sediul in com. Puchenii mari, sat Miroslavesti, nr. 90, jud. Prahova. Telefon/fax: 0244-477.370, e-mail: cia.pucheni@gmail.com.

Procedura de achiziție se va finaliza prin **încheierea unui contract de servicii**.

Durata initiala a contractului de achiziție publica este de **8 luni**, începand cu data de **01.05.2022** si până la data de **31.12.2022** , cu posibilitatea de prelungire cu maxim 4 luni prin act adițional, respectiv până la data de **30.04.2023**, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

Serviciile de catering vor fi prestate pentru :

Prestaţia minimă : 12.005 portii.

Prestatia minima este raportată la perioada iniţială de derulare a contractului de achiziţie publică, respectiv de la data de 01.05.2022 si până la data de 31.12.2022, respectiv pentru un numar de 49 beneficiari * 245 zile = **12.005 porţii**.

Prestaţia maximă : 17.885 portii.

Prestatia maxima reprezintă limita maximă de suplimentare şi este raportată la perioada de prelungire a contractului de achiziţie publică în condiţiile legii, respectiv până la data de 30.04.2023, pentru un numar de 49 beneficiari * 365 zile = **17.885 porţii**.

1 (una) porţie reprezintă: 3 (trei) mese [mese principale] şi 2 (două) gustări pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

Serviciile de catering vor fi prestate în baza graficului de prestare stabilit de autoritatea contractantă.

ALEGEREA SI JUSTIFICAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE :

Serviciile care se doresc a fi achiziţionate, respectiv serviciile de catering, sunt incluse în Anexa nr.2 la Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice si se va derula in conformitate cu Procedura operationala nr. IA 7743 / 04.03.2019 privind atribuirea contractelor de servicii prevazute in Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 (Cod : PO 11-03), elaborata la nivelul institutiei .

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează in conformitate cu reglementările legale privind achiziţiile publice:

- ***Legea nr. 98/2016*** *privind achiziţiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare,*
- ***H.G. nr. 395/2016*** *pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziţie publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice , cu modificarile si completarile ulterioare,*
- ***Legea nr. 101/2016*** *privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica,a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea Consiliului National de Solutionare a Contestatiilor, cu modificările şi completările ulterioare,*
- *alte acte normative* (a se vedea : http://anap.gov.ro)

Pe tot parcursul procedurii de atribuire se vor aplica şi respecta principiile prevăzute la art. 2 alin.(2) din Legea nr.98/2016.

CONSIDERAŢII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru beneficiarii din cadrul C.S.C. Puchenii Mari.

Zilnic se vor servi 3 (trei) mese principale şi 2 (două) gustări, în număr de aproximativ 49 porţii pentru fiecare fel de mâncare din cadrul meselor ce se vor servi persoanelor beneficiare.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către prestator în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare (raţia zilnică medie va fi de 2500 calorii, 90 grame proteine, 85 grame lipide şi 420 grame glucide) şi cu respectarea nivelului minim al alocaţiei de hrană

stabilit prin H.G. nr. 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială.

Mesele principale reprezintă:

- **micul dejun** (masa de dimineață),
- **prânzul** (masa de prânz) și
- **cina** (masa de seară).

Micul dejun reprezintă **15%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale, în folie vidată (cu excepția pâinii), la care se adaugă ceai, lapte sau cacao cu lapte.

Prânzul reprezintă **50%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 2 (doua) feluri de mâncare:

felul 1 – supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde;
felul 2 – fripturi, șnițele, chiftele, etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri, etc.

Cina reprezintă **25%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi realizată din hrană caldă sub formă de mâncăruri sau gustări calde la care se adaugă ceai, compot, lapte, cacao cu lapte sau dulciuri de bucătărie.

Gustările (I și II) reprezintă **10%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și se vor realiza din produse nepreparate, preparate, lactate, fructe, etc. și vor fi, în mod obligatoriu, ambalate în pachete individuale (cu excepția pâinii).

Porția zilnică de pâine, pentru un meniu complet (3 mese + 2 gustări) este de 250 grame (gr) pentru un beneficiar.

VARIANTE MENIU*

Mic dejun	Pâine feliată = 75 g Ceai de fructe/plante (250 ml) cu zahar și lămâie sau lapte pasteurizat (250 ml) etc., la care se adauga alte categorii de produse, cum ar fi : Salam = 50 g, Suncă presată Praga pui/porc = 50 g, Brânză telemea = 50 g, Pateu = 50 g, Caşcaval = 50 g, Cremwurşti porc/pui (1 buc) cu mustar dulce (20 g), Gem = 50 g, Brânză de vaci = 50 g, Brânză topita = 2 buc, Ou fiert = 1 buc, Icre = 30 gr, Cremă de brânză = 50 g, Tobă = 50 g, Lebăr = 50g, Drob = 50 g, etc. Micul dejun va cuprinde 2-3 produse din această categorie, care să însumeze 90-100 g, exclusiv muștarul. Ardei gras/ardei kapia/castravete/roșie/măsline 30 g produs curățat *salamul poate fi : salam Victoria, salam Săsesc, salam Bănățean, salam de vară, salam Turist, salam de casă, etc.

Gustare I	Napolitane/plăcintă cu brânză/plăcintă cu mere/cozonac/chec/ruladă/prajitură ambalată/gogoşi simple sau umplute/(65/75 g), pateuri umplute = 1 buc/persoană, etc. Fructe de sezon = 150g sau 1 buc/persoană Iaurt natur/fructe = 100-140 g , etc.

Prânz	➢ **Felul 1 : Ciorba / supa** Ciorbă /supă = 400 g (carne 40 g , fără os) Ciorbele pot fi : ciorbă de burtă, ciorbă din legume, ciorbă tărănească cu carne de vită/porc, ciorbă cu perisoare, ciorbă de fasole boabe, ciorbă cu carne de pui, ciorbă cu cartofi, ciorbă cu lobodă, etc. ➢ **Felul 2** poate fi (portie minim 300 g) : - mâncare scăzută cu carne (din care 60-100 g carne produs finit fără/cu os) ; - mâncare tradiţională : sarmale în foi de varză, tochitură, musaca, varză cu carne de porc, drob, ciulama din piept de pui, fasole bătută, iahnie de fasole, perisoare cu sos, ardei umpluţi, dovlecei umpluţi), etc. - grătar carne pui sau porc + garnitură (100-125 g carne produs finit, garnitură min. (150-200 g) - carne pui/porc pane (snitel) + garnitură (90-125 g carne produs finit, garnitură min. 175-200 g) ; - rulade de carne/chifteluţe/mici/cârnaţi + garnitură (100-125 g carne produs finit, garnitură min. 175-200 g) ; - file de peste pane + garnitură (80-125 g peste fără oase, garnitură min.175-200 g) - peşte + garnitură (100-125 g peste, garnitură min.175-200 g); Garniturile pot fi : pilaf de pui/vită, pilaf cu legume, cartofi nature, cartofi copţi, piure de cartofi (exclus din fulgi de cartofi), sote de legume, sote de ciuperci, spanac, varză călită, cartofi prăjiţi, cartofi gratinaţi, etc. - Salată de crudităţi /murături = 100 g Pâine feliată = 100g (la produsele care se pretează, cantitatea de pâine va fi înlocuită cu mămăliguţă)

Gustare II	➢ Un produs cum ar fi : Plăcintă cu brânză, plăcintă cu mere, cozonac, chec, ruladă, napolitane, turtă dulce = 150 g Iaurt natur/fructe = 100 - 140 g Corn cu ciocolată/cu gem, prăjitură ambalată = 1 buc/persoană Biscuiţi cu cremă = 1 pachet/persoană Fructe de sezon = 150g sau 1 buc/persoană Eugenia = 1 pachet/persoană Clătite cu diverse umpluturi (gem, dulceată) = 2 buc/persoană Gogoşi simple sau umplute = 2 buc/persoană, etc.

Cina	➢ Pâine = 75 g ➢ **Felul 1** - omletă la cuptor cu brânză sau verdeată = 150 g - ghiveci cu legume cu/fara carne (300 g) - mâncare scăzută = 300 g (250 g fără carne şi 50 g carne fără os) - paste cu carne/ciuperci/branza/mezel şi diverse sosuri, etc. ➢ **Felul 2** - Compot diverse fructe (250ml)/lapte bătut (250 ml)/sana (200 g)/iaurt (100 g) - un produs pe bază de lapte (ex : orez cu lapte, gris cu lapte, spaghete cu brânză de vaci, budincă de gris cu sirop, paste cu brânză, ou şi unt la cuptor, paste cu lapte, mămăliguţă cu brânză şi smântână = 300 g), etc.

***) Nota : Toate gramajele sunt pentru produse finite.**

PREGĂTIREA ŞI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea şi prepararea hranei se realizează de către prestator la sediul acestuia, cu respectarea legislaţiei în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesităţile persoanelor beneficiare şi cu respectarea regimurilor prescrise acestora de către medicul autorităţii contractante.

Conducerea CSC Puchenii Mari va înainta prestatorului o listă de meniuri pentru fiecare regim dietetic în parte, listă ce va cuprinde cel puţin 30 de feluri de mâncare pentru fiecare tip de regim, din care prestatorul este obligat să aleagă câte unul pentru fiecare zi, cu condiţia ca acest tip de regim să nu se repete pe parcursul unei săptămâni.

Prestatorul are obligaţia de a-şi însuşi şi respecta Lista de meniuri, anexată la prezentul Caiet de Sarcini.

Prestatorul poate propune – numai printr-un înscris – şi alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorităţii contractante.

Personalul desemnat de către şeful de complex şi personalul responsabil cu recepţionarea şi servirea hranei beneficiarilor vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către şeful de complex şi personalul responsabil cu recepţionarea şi servirea hranei beneficiarilor vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta,** ***în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.***

Nota de comandă pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic,** ***până la ora 12.30,*** şi va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail, fax sau telefonic (in cazuri exceptionale) de catre administratorul din cadrul CSC Puchenii Mari sau de persoana care-l înlocuieşte.

Nota de comandă va conţine numărul de porţii ce se vor servi beneficiarilor.

Nota de comandă se va întocmi pe baza următoarelor documente: mişcare zilnică beneficiari şi necesar porţii.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Nota:

Pot interveni modificări privind numarul de porţii în următoarele situaţii excepţionale: internări în spital sau deces.

În aceste cazuri, persoana desemnată din partea autorităţii contractante va comunica telefonic/e-mail modificările survenite.

LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porţiilor, se va efectua de către prestator la destinatia finala (adica la sediul unitatii CSC Puchenii Mari) de **2 (două) ori pe zi,** după cum urmează:

1. Zilnic, până la ora 12,30, se va livra:

- masa de prânz şi gustarea II (*din ziua respectivă*);

2. Zilnic, până la ora 17,30, se va livra:

- cina (*din ziua respectivă*);
- mic dejun şi gustare I (*din ziua următoare*).

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESELOR

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

- **Micul dejun** - între orele 8,00 – 8,30;
- **Gustare I** - între orele 10,15 – 10,30;
- **Prânz** - între orele 13,00 – 14,00;
- **Gustare II** - între orele 16,00 – 16,15;
- **Cina** - între orele 18,00 – 18,30.

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi dorinţele persoanelor beneficiare.

Programul de servire a meselor va fi anunţat - în scris - prestatorului la data de începere a derulării contractului de servicii, şi ori de câte ori el va suferi modificări.

TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL C.S.C. PUCHENII MARI

Transportul hranei (porţiilor) va fi asigurat de către prestator, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate conform legislatiei in vigoare, până la sediul CSC Puchenii Mari, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoţitoare.

Prestatorul trebuie să deţină autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente.

SPAŢIILE DE SERVIRE A MESEI ŞI VESELA

Spaţiile de servire a mesei şi vesela în care se va servi mâncarea beneficiarilor ***vor fi asigurate de către CSC Puchenii Mari.***

În vederea rezolvării problemelor curente şi evitării unor disfuncţionalităţi, ***prestatorul va desemna o persoană cu responsabilităţi operative***, care va prelua zilnic eventualele solicitări şi observaţii din partea conducerii CSC Puchenii Mari.

CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

La întocmirea ***propunerii tehnice*** , operatorii economici participanti vor ţine cont de specificaţiile tehnice minime considerate obligatorii, astfel cum sunt stabilite în prezentul Caiet de Sarcini.

CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

1. Având în vedere faptul că prestarea serviciilor solicitate este rezervată unei anumite profesii, ofertantul trebuie să aibă înscris în statutul societăţii ca obiect de activitate – servicii catering (Cod CAEN 5629).

2. Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranţă** constând în alimente şi materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea şi în condiţiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

3. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoţite, în mod obligatoriu, de ***certificate de calitate şi certificate sanitar-veterinare***.

4. Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documentele legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorităţii contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox şi original.

5. Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripţionate şi ştampilate, după caz, potrivit legislaţiei sanitar-veterinare în vigoare.

6. La data încheierii contractului de servicii, prestatorul va prezenta obligatoriu **reţetarele** care urmează a fi folosite în derularea contractului.

7. La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele conform prevederilor reţetarelor.

8. Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale, cu aprobarea prealabilă a conducerii CSC Puchenii Mari, la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

9. Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agro-alimentare şi pentru prepararea, depozitarea şi transportul hranei.

10. Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal ***"Meniul"*** în 2 (două) exemplare, pornind de la cerinţele prezentate în **Anexa** la prezentul Caiet de Sarcini.

11. Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de şeful de complex şi avizat de personalul din comisia de meniuri din cadrul CSC Puchenii Mari.

12. La intocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- afecţiunile, bolile şi indicaţiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferinţele 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 şi să dea senzaţia de saţietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară;
- preferinţele culinare ale beneficiarilor se vor solicita pe baza unui chestionar;
- asigurarea meniurilor tradiţionale cu ocazia sărbătorilor legale şi religioase.

13. Prestatorul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiţie - distribuţie, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum.

14. Recepţia hranei se va realiza zilnic de către CSC Puchenii Mari prin persoanele desemnate de catre şeful de complex. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

15. Prestatorul are obligaţia de a **înlocui alimentele necorespunzătoare în termen de 2 ore**. În cazul în care deficienţele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanşa procedura de reziliere a contractului de servicii, cu toate consecinţele ce decurg din aceasta.

16. Zilnic, prestatorul va pune gratuit, la dispoziţia CSC Puchenii Mari, O PROBĂ ALIMENTARĂ in cantitatea prevazuta de normele legale in vigoare, recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către CSC Puchenii Mari în frigider timp de ***48 de ore***, conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu receptia si servirea hranei beneficiarilor.

17. In propunerea tehnica, ofertantul va prezenta 7 propuneri de meniuri (mic dejun, gustare I, prânz, gustare II, cina) ţinand cont de regulile de asociere ale alimentelor

CERINŢE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:

1. Mijloacele de transport şi/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autorităţile competente, menţinute curate şi în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, când este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie.

2. Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

3. Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipente din inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

4. Recipientele din inox se vor folosi numai la transportul alimentelor / hranei preparate. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente şi/sau containere rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar şi la loc vizibil astfel încât să nu se poată şterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "**numai pentru alimente**".

5. Recipientele şi/sau containerele vor rămâne la sediul CSC Puchenii Mari şi vor fi returnate la următoarea livrare (după golire).

6. Mijloacele de transport şi/sau recipientele/containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiţionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în acelaşi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

7. Atunci când mijloacele de transport şi/sau recipientele/containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla şi dezinfecta de fiecare dată inainte de a fi reumplute, pentru evitarea contaminării.

8. Alimentele din mijloacele de transport şi/sau recipiente/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

CERINŢE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

1. Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

2. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical la angajare şi periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor şi distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

CERINŢE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

1. Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, ***vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile*** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate şi evitate.

2. Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie ***menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.*** Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

3. Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare.

4. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CERINŢE SPECIFICE PRIVIND DEŞEURILE ALIMENTARE:

1. Deşeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise şi etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat si dezinfectat.

2. Transportul deşeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

3. Ofertantul are obligaţia ***evacuării zilnice a deşeurilor alimentare***.

CERINŢE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ŞI PROFESIONALĂ

1. Echipamentele cu care prestatorul va presta serviciile, cât şi echipamentele de rezervă, vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardelor europene.

2. Prestatorul trebuie să execute la termenele legale şi ori de câte ori este nevoie ***verificările metrologice ale aparatelor de masură şi control*** utilizate.

3. Prestatorul trebuie să asigure ***personal de specialitate calificat*** necesar executării prestaţiei.

4. Personalul angajat al prestatorului şi folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorităţii contractante.

5. Normele de protecţia muncii, de prevenire şi stingere a incendiilor, precum şi cele de protecţia mediului sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare.

6. În situaţia în care personalul prestatorului uzează de dreptul la grevă, acesta trebuie să asigure si sa respecte graficul de livrare stabilit.

CONDITII DE REZILIERE A CONTRACTULUI:

. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a rezilia contractul de servicii in urmatoarele situatii:

1. Pierderea de catre Prestator a autorizaţiilor sanitar-veterinare, atât pentru punctul de lucru cât şi pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

2. Contractul se reziliază de drept fără plata unor daune materiale (băneşti), în situaţia consemnarrii in scris de către comisia de recepţie a unor întârzieri nejustificate şi repetate a livrărilor.

3. Întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering.

4. Livrarea unor produse neconforme (din punct de vedere cantitativ şi/sau calitativ care să afecteze negativ nivelul alocaţiei zilnice de hrana de 16,60 lei/zi/beneficiar, conform H.G. nr. 903/2014) cu prezentul Caiet de Sarcini;

5. Îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre beneficiari, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potenţial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiţii necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unităţi spitaliceşti.

6. În situaţia în care Achizitorul notifică încetarea / suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, acesta se obligă să achite toate serviciile prestate de către Prestator până la data indicată în notificarea de încetare/suspendare/reziliere.

CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă:

1.) alocaţia de hrană (*lei / zi / beneficiar*)

Alocatia este stabilită conform **H.G. nr. 903/2014** *privind stabilirea nivelului minim al alocaţiei zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituţiile publice de asistenţă socială*, şi anume in cuatum de **16,60 lei / zi / beneficiar** (cu TVA), respectiv de **15,23 lei / zi / beneficiar** (fără TVA).

2.) tariful (preţul) unitar pentru prestarea de servicii la destinaţia finală *(lei / zi / beneficiar)*

Acest cost adiţional reprezintă valoarea care se adaugă la valoarea alocaţiei de hrană stabilită conform legii şi cuprinde costul activităţii de aprovizionare a alimentelor, pregătire şi preparare a hranei ce revine pe zi calendaristică pentru un beneficiar, precum şi costurile pentru livrare / transport până la destinaţia finală.

***PREŢUL OFERTEI, fără TVA**, este compus din tariful (preţul) unitar pentru prestarea de servicii la destinaţia finală (lei/ zi/ beneficiar), la care se adaugă nivelul alocaţiei de hrană (lei/ zi/ beneficiar), prevăzută de normele legale în vigoare.*

Pretul ofertei va fi exprimat în **lei, fără TVA, numai cu două zecimale** (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conţin preţuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor şi condiţiilor din prezentul Caiet de Sarcini.

Aceasta va fi obligatoriu însoţită de o **fundamentare economică a modului de formare a preţului** prin raportare la serviciile furnizate.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru stabilirea ofertelor câştigătoare în cadrul prezentei proceduri de atribuire a contractului de achiziţie publică, criteriul de atribuire este **„PREŢUL CEL MAI SCĂZUT"**.

Reglementare:

În conformitate cu prevederile art. 138 din H.G. nr. 395/2016, *în cazul în care criteriul utilizat este **"preţul cel mai scăzut"**, astfel cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit.a) din Legea nr. 98/2016, clasamentul ofertelor se stabileşte prin ordonarea crescătoare a preţurilor respective, oferta câştigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu preţul cel mai scăzut fără să fie cuantificate alte elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici participanţi la procedura de atribuire.*

Oferta care este declarată câştigătoare, în acest caz, trebuie să îndeplinească specificaţiile tehnice minime considerate obligatorii, astfel cum au fost stabilite în caietul de sarcini.

Stabilirea ofertei castigatoare:

- Oferta câştigătoare se stabileşte numai dintre ofertele admisibile.
- Stabilirea ofertei câştigătoare se realizează numai prin compararea preţurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.
- Oferta admisibilă cu preţul cel mai scăzut ofertat va fi declarată câştigătoare.
- Oferta are caracter ferm şi obligatoriu, din punct de vedere al conţinutului, pe toată perioada de valabilitate.

PREŢUL CONTRACTULUI

Preţul (tariful) pentru serviciile prestate în baza contractului, este cel prezentat în ofertă, exprimat în **lei (RON), fară TVA, cu maxim două zecimale, va rămâne ferm pe toată durata contractului**, cu excepţia situaţiei majorării salariului de bază minim brut pe tară garantat în plată, în condiţiile legii.

Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a diminua / suplimenta cantitatea contractată cu +/- 10% din valoarea contractată, în conformitate cu dispoziţiile art. 221 alin. (1) lit. f) din Legea nr. 98/2016, prin raportare la numărul de persoane asistate care vor beneficia de protecţie şi asistenţă pe perioada de derulare a contractului.

În funcție de limita fondurilor bugetare alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derularii contractului, fără modificarea prețului unitar.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în urmatoarele situatii:

- Reducerea numarului de beneficiari din cadrul unitatii rezidentiale CSC Puchenii Mari;
- Alocarea insuficientă a fondurilor cu această destinație;
- Încetarea activității unitatii rezidentiale CSC Puchenii Mari.

MODALITĂȚI DE PLATĂ - FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

1. Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza documentelor de predare-primire întocmite pentru fiecare livrare zilnică.

2. La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta, in original si copie conform cu originalul, documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii unitatii rezidentiale CSC Puchenii Mari (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.).

3. Plata se va efectua prin Ordin de Plată în cont deschis la Trezoreria Statului, în termen maxim de 30 de zile de la primirea facturii, pe baza următoarelor documente:

a) factura fiscală (în original) ;

b) documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering şi reprezentantul autorității contractante.

Din prezentul Caiet de Sarcini face parte **LISTA DE MENIURI**, anexată.

Serviciul achiziții publice, tehnic si urmărire contracte,
Avizat:
Șef serviciu - Nistor Irina

Verificat :
Consilier achiziții publice Buzătoiu Sorin

Întocmit:
Complexul de Servicii Comunitare Puchenii Mari

Sef complex – Paun Ramona

Inspector de specialitate – Toacă Anda