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.dgaspcph.ro; e-mail: office@dgaspcph.ro
Numar notificare A.N.S.P.D.C.P. 12182

COMPLEX DE SERVICII COMUNITARE PUCHENII MARI
Sat Miroslavesti, comuna Puchenii Mari, nr.90, jud. Prahova
Tel/Fax: 0244-477 370; e-mail: cscpucheniimari@dgsapcph.ro

Nr. înreg. 510/21.03.2023

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI PRAHOVA
Nr. 13289 din 22 MAR 2023

APROBAT,
DIRECTOR EXECUTIV
BOCIOACĂ ALEXANDRU-ION

AVIZ FAVORABIL,
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 destinația finală).

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 în comuna Puchenii Mari, sat Miroslăvești, nr. 90, judetul Prahova. Telefon/fax: 0244-477.370, e-mail: cscpucheniimari@dgaspcph.ro

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

Durata initială a contractului de achiziție publică este de **8 luni**, începând cu data de **01.05.2023** și până la data de **31.12.2023**, cu posibilitatea de prelungire cu maxim 4 luni prin act adițional, respectiv până la data de **30.04.2024**, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

Serviciile de catering vor fi prestate pentru :

Prestația minimă : 12.005 porții.

Prestația minimă este raportată la perioada inițială de derulare a contractului de achiziție publică, respectiv de la data de 01.05.2023 și până la data de 31.12.2023, respectiv pentru un numar de 49 beneficiari * 245 zile = **12.005 porții**.

Prestația maximă : 17.885 porții.

Prestatia maximă reprezintă limita maximă de suplimentare și este raportată la perioada de prelungire a contractului de achiziție publică în condițiile legii, respectiv până la data de 30.04.2023, pentru un numar de 49 beneficiari * 365 zile = **17.885 porții**.

1 (una) porție reprezintă: 3 (trei) mese [mese principale] și 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 ȘI JUSTIFICAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE

Serviciile care se doresc a fi achiziționate, respectiv serviciile de catering, sunt incluse în Anexa nr.2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează in conformitate cu reglementările legale privind achizițiile publice:

- ***Legea nr. 98/2016*** *privind achizițiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare,*
- ***H.G. nr. 395/2016*** *pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile 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 și completările ulterioare,*
- *alte acte normative* (a se vedea : http://anap.gov.ro)

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

CONSIDERAȚII GENERALE
DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

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

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

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (rația zilnică medie va fi de 2500 calorii, 90 grame proteine, 85 grame lipide și 420 grame glucide) și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin art. II, alin. 1 din Legea nr. 143/20.05.2022 *pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială*, respectiv 22 lei /beneficiar/zi, cu TVA inclus

Mesele principale reprezintă:

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

Micul dejun reprezintă **15%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană şi 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 şi va fi compus din 2 (doua) feluri de mâncare:

felul 1 – supe, ciorbe, borşuri, creme, gustări calde;
felul 2 – fripturi, şnițele, chiftele, etc. + garnituri şi/sau salate, mâncăruri, etc.

Cina reprezintă **25%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană şi 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 şi II) reprezintă **10%** din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană şi se vor realiza din produse nepreparate, preparate, lactate, fructe, etc. şi 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 şi 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 muştarul. Ardei gras/ardei kapia/castravete/roşie/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 : Ciorbă / supă** 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 C.S.C. 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 (în cazuri excepţionale) de către administratorul din cadrul C.S.C. 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 finală (adică la sediul unităţii C.S.C. 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 în vigoare, până la sediul C.S.C. 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 C.S.C. 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 C.S.C. 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.

CONDIȚII 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 societății ca obiect de activitate – servicii catering (Cod CAEN 5629).

2. Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile 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 însoțite, în mod obligatoriu, de ***certificate de calitate și certificate sanitar-veterinare***.

4. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

5. Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

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

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

8. Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii C.S.C. Puchenii Mari, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

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

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

11. Prestatorul trebuie să prezinte zilnic calculul caloriilor pentru fiecare fel de mâncare din ziua respectivă.

12. Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de Șeful de complex și avizat de personalul din comisia de meniuri din cadrul C.S.C. Puchenii Mari.

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

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- meniurile întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- preferințele culinare ale beneficiarilor se vor solicita pe baza unui chestionar;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

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

15. Recepția hranei se va realiza zilnic de către C.S.C. Puchenii Mari prin persoanele desemnate de către Șeful de complex. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

16. Prestatorul are obligația de a **înlocui alimentele necorespunzătoare în termen de 2 ore**. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului de servicii, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

17. Zilnic, prestatorul va pune gratuit, la dispoziția C.S.C. Puchenii Mari, <u>O PROBĂ ALIMENTARĂ</u> în cantitatea prevazută de normele legale în vigoare, recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către C.S.C. Puchenii Mari în frigider timp de ***48 de ore***, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu receptia și servirea hranei beneficiarilor.

18. În propunerea tehnică, ofertantul va prezenta 7 propuneri de meniuri (mic dejun, gustare I, prânz, gustare II, cina) ținand cont de regulile de asociere ale alimentelor

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

1. Mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, când este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

2. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

3. Transportul și 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 și/sau containere rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil astfel încât să nu se poată șterge, 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 și/sau containerele vor rămâne la sediul C.S.C. Puchenii Mari și vor fi returnate la următoarea livrare (după golire).

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

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

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

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

1. Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

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

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

1. 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 și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

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

3. Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare.

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

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

1. Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

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

3. Ofertantul are obligația ***evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.***

CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

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

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

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

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

5. Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

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

CONDITII DE REZILIERE A CONTRACTULUI

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul de servicii în următoarele situații:

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

2. Contractul se reziliează de drept fără plata unor daune materiale (băneşti), în situația consemnării în scris de către comisia de recepție a unor întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor.

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

4. Livrarea unor produse neconforme (din punct de vedere cantitativ și/sau calitativ care să afecteze negativ nivelul alocației zilnice de hrană de 22 lei/zi/beneficiar) cu prezentul Caiet de Sarcini;

5. Îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre beneficiari, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiții necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unități spitalicești.

6. În situația 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.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

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

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

Alocatia este stabilită prin art. II, alin. 1 din Legea nr. 143/20.05.2022 *pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială* și anume în cuatum de **22 lei / zi / beneficiar** (cu TVA), respectiv de **20,18 lei / zi / beneficiar** (fără TVA).

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

Acest cost adițional reprezintă valoarea care se adaugă la valoarea alocației de hrană stabilită conform legii și cuprinde costul activității de aprovizionare a alimentelor, pregătire și preparare a hranei ce revine pe zi calendaristică pentru un beneficiar, precum și costurile pentru livrare / transport până la destinația finală.

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

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

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (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 și condițiilor din prezentul Caiet de Sarcini.

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

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru stabilirea ofertelor câştigătoare în cadrul prezentei procedurii 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.d) 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*

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), fără 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.

În funcţie de limita fondurilor bugetare alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcţie de alocaţia zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situaţii neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorităţii contractante), **autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantităţile**, respectiv porţiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenţi în cadrul autorităţii contractante pe durata derularii contractului, fără modificarea preţului unitar.

Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a nu achiziţiona întreaga cantitate de servicii (prestaţii) contractată în urmatoarele situatii:

- Reducerea numarului de beneficiari din cadrul unitatii rezidentiale C.S.C. Puchenii Mari;
- Alocarea insuficientă a fondurilor cu această destinaţie;
- Încetarea activităţii unitatii rezidentiale C.S.C. Puchenii Mari.

MODALITĂŢI 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 autorităţii contractante, prestatorul are obligaţia de a prezenta, în original şi copie conform cu originalul, documentele legale de achiziţionare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii unităţii rezidentiale C.S.C. Puchenii Mari

(facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declaraţii 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 recepţie a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering şi reprezentantul autorităţii contractante.

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

Şef complex,
Păun Ramona

Întocmit,
Inspector de specialitate
Matu Marius