



COMPLEX DE SERVICII COMUNITARE BREAZA

Breaza, str. Ocinei, nr. 2, jud. Prahova

COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE
BREAZA
INTRARE NR. 310
IESIRE
DATA 05.09.2024

Nr. înreg.

APROBAT,
DIRECTOR EXECUTIV
BERCEANU ADRIANA

AVIZ FAVORABIL,
DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT
STOICA ANDREEA

DIRECTIA GENERALA DE ASISTENTA SOCIALA SI PROTECTIA COPILULUI PRAHOVA
Nr. 1478697 din 06 SEP. 2024

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea serviciilor de catering pentru beneficiarii
din cadrul CENTRUL DE ABILITARE SI REABILITARE PENTRU PERSOANE ADULTE
CU DIZABILITĂȚI din cadrul COMPLEXULUI DE SERVICII COMUNITARE BREAZA

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 Breaza, unitate din subordinea autorității contractante, cu sediul în orașul Breaza, str. Ocinei, nr. 2, județul Prahova. Telefon/fax: 0244/315136, e-mail: cscbreaza@dgaspcph.ro

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

Durata inițială a contractului de achiziție publică este de 3 luni, începând cu data de 01.10.2024 și până la data de 31.12.2024, cu posibilitatea de prelungire cu maxim 4 luni prin act adițional, respectiv până la data de 30.04.2025, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

Serviciile de catering vor fi prestate pentru :

Prestatia minima : 4140 portii.

Prestatia minima este raportata la perioada initiala de derulare a contractului de achizitie publica, respectiv de la data de 01.10.2024 si pana la data de 31.12.2024, respectiv pentru un numar de 45 beneficiari * 92 zile = 4140 portii.

Prestatia maxima : 9540 portii.

Prestatia maxima reprezinta limita maxima de suplimentare si este raportata la perioada de prelungire a contractului de achizitie publica in conditiile legii, respectiv pana la data de 30.04.2025, pentru un numar de 45 beneficiari * 212 zile = 9540 portii.

1 (una) portie reprezinta: 3 (trei) mese (mese principale) si 2 (doua) gustari pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

Serviciile de catering vor fi prestate in baza graficului de prestare stabilit de autoritatea contractanta.

ALEGEREA SI JUSTIFICAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE

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

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza in conformitate cu reglementarile legale privind achizitiile publice:

- **Legea nr. 98/2016** privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

- **H.G. nr. 395/2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

- **Legea nr. 101/2016** privind remedile si cale 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 Soluționare a Contestatiilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

- **alte acte normative** (a se vedea : <http://anap.gov.ro>)

Pe tot parcursul procedurii de atribuire se vor aplica si respecta principiile prevazute 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 Centrului de Abilitare și Reabilitare pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Breaza al C. S.C. Breaza.

Zilnic se vor servi 3 (trei) mese principale și 2 (două) gustări, în număr de aproximativ 45 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 norme 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 alocăției 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, Hotărârea Consiliului Județean Prahova nr. 153.18.07.2024, respectiv 32 lei /beneficiar/zi, cu TVA inclus

Gustare I	Napolitane/plăcintă cu brânză/plăcintă cu mere/cozonac/chec/ruladă/prăjitură ambalată/gogoși simple sau umplute/(65/75 g), pateuri umplute = 1 buc/persoană, etc.
Mic dejun Paine 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, Sunca presata Praga pui/porc = 50 g, Brânză telemea = 50 g, Pateu = 50 g, Cașcaval = 50 g, Cremwursti porc/pui (1 buc) cu mustar dulce (20 g), Gem = 50 g, Brânză de vaci = 50 g, Brânză topita = 2 buc, Ou fierț = 1 buc, Icre = 30 gr, Crema de brânză = 50 g, Tobă = 50 g, Lebăr = 50g, Drob = 50 g, etc. Micul dejun va cuprinde 2-3 produse din aceasta categorie, care să însumeze 90-100 g, exclusiv mustarului. Ardei gras/ardei kapia/castravete/roșie/măslina 30 g produs curățat *salamul poate fi : salam Victoria, salam Săsesc, salam Bănățean, salam de vară, salam Turist, salam de casă, etc.	

VARIANTE MENIU*

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

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).

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 bucatărie.

Felul 1 – supe, ciorbe, borsuri, creme, gustări calde;
Felul 2 – fripturi, gnițle, chiflele, etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri, etc.

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

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.

Mesele principale reprezintă:
- micul dejun (masa de dimineață),
- prânzul (masa de prânz) și
- cina (masa de seară).

	Fruite de sezon = 150g sau 1 buc/persoană laurt 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 burză, ciorbă din legume, ciorbă tărânească 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 tradițională : 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 umpluți, dovlecei umpluți), 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/chiflelute/mici/cârnați + 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) - pește + garnitură (100-125 g peste, garnitură min. 175-200 g) ; Garniturile pot fi : pilaf de pui/vită, pilaf cu legume, cartofi nature, cartofi copți, piure de cartofi (exclus din fulgi de cartofi), sote de legume, sote de ciuperci, spanac, varză călită, cartofi prăjiți, cartofi gratinați, etc. - Salată de crudități /murturi = 100 g Pâine feliată = 100g (la produsele care se pretează, cantitatea de pâine va fi înlocuită cu măămăliguță)
--------------	---

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

Cina	➤ Pâine = 75 g ➤ Felul 1 - omletă la cuptor cu brânză sau verdeață = 150 g - ghiveci cu legume cu/fără carne (300 g) - mâncare scăzută = 300 g (250 g fără carne și 50 g carne fără os) - paste cu carne/ciuperci/branza/mezel și diverse sosuri, etc. ➤ Felul 2 - Compot diverse fructe (250ml)/lapte bătut (250 ml)/sana (200 g)/laurt (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 și unt la cuptor, paste cu lapte, măămăliguță cu brânză și smântână = 300 g), etc.
-------------	---

*) Nota : Toate gramejele sunt pentru produse finite.

PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

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

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile persoanelor beneficiare și cu respectarea regimurilor prescrise acestora de către medicul autorității contractante.

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

Prestatorul are obligația de a-și însuși și respecta Lista de meniuri, anexată la prezentul Caiet de Sarcini.

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

Personalul desemnat de către Șeful de complex și personalul responsabil cu recepționarea și servirea hranei beneficiarilor vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către Șeful de complex și personalul responsabil cu recepționarea și servirea hranei beneficiarilor vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar

oferantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.

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

Nota de comandă se va transmite prin e-mail, fax sau telefonic (în cazuri excepționale) de către administratorul din cadrul C.S.C. Breaza sau de persoana care-l înlocuiește.

Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor.

Nota de comandă se va întocmi pe baza următoarelor documente: mișcare zilnică beneficiari și necesar porții.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

Nota:

Pot interveni modificări privind numărul de porții în următoarele situații excepționale:
internări în spital sau deces.
În aceste cazuri, persoana desemnată din partea autorității contractante va comunica telefonic/e-mail modificările survenite.

Spațiile de servire a mesei și vesela în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către C.S.C. Breaza.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, **prestatorul va desemna o persoană cu responsabilități operative**, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea conducerei C.S.C. Breaza.

SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către prestator, pe cheltuiela acestuia, cu mijloace de transport autorizate conform legislației în vigoare, până la sediul C.S.C. Breaza, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoțitoare. Prestatorul trebuie să dețină autovehiculul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente.

TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL C.S.C. BREAZA

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorințele persoanelor beneficiare.

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

- 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

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

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESELOR

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor, se va efectua de către prestator la destinația finală (adică la sediul unității C.S.C. Breaza) de **2 (două) ori pe zi**, după cum urmează:

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

- masa de prânz și gustarea II (din ziua respectivă);
- cina (din ziua respectivă);
- mic dejun și gustare I (din ziua următoare).

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

LIVRAREA HRANEI

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

La întocmirea *propunerii tehnice*, operatorii economici participanți vor ține cont de specificațiile tehnice minime considerate obligatorii, astfel cum sunt stabilite în prezentul Caiet de Sarcini.

CONDIIȚII 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** conștând 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 stampilate, 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 mâncărilor se vor folosi gramașele conform prevederilor rețetarelor.

8. Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerei C.S.C. Puchenii Mari, la echivalențului 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 calorilor 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 menuri din cadrul C.S.C. Breaza.

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;

1. Mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, când este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățare adecvată și/sau dezinfecție.
2. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.
3. Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente 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, granulat 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. Breaza și vor fi returnate la următoarea livrare (după golire).

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

18. În propunerea tehnică, ofertantul va prezenta 7 propuneri de meniuri (mic dejun, gustare I, prânz, gustare II, cină) ținând cont de regulile de asociere ale alimentelor
 17. Zilnic, prestatorul va pune gratuit, la dispoziția C.S.C. Breaza, **O PROBĂ ALIMENTARĂ în cantitatea prevăzută 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. Breaza 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 recepția și servirea hranei beneficiarilor.
 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.
 15. **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către C.S.C. Breaza, 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.
 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 distribuția produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.
 15. **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către C.S.C. Breaza, 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. Breaza, **O PROBĂ ALIMENTARĂ în cantitatea prevăzută 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. Breaza 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 recepția și servirea hranei beneficiarilor.
 18. În propunerea tehnică, ofertantul va prezenta 7 propuneri de meniuri (mic dejun, gustare I, prânz, gustare II, cină) ținând cont de regulile de asociere ale alimentelor
- 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/preparate, 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.

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 cheltuiuala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
3. Ofertantul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

1. Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, *vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile* ce va face alimentele impropriet 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 minimizeze 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 ALIMENTELE

1. Fiecare persoană/salariați 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 IGIENA PERSONALĂ

6. Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele ce sunt folosite la transportul produselor adționale 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 înainte 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 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 măsură 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 uzază de dreptul la grevă, acesta trebuie să asigure și să respecte graficul de livrare stabilit.

CONDITII DE REZILIERE A CONTRACTULUI

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

1. Pierderea de către Prestatorul autorizatilor 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 (bănești), în situația consemnării în scris de către comisia de recepție a unor întâzieri nejustificate și repetate a livrărilor.
3. Întreruperea nejustificată de către Prestator a prestației serviciilor de catering.
4. Livrarea unor produse neconforme (din punct de vedere cantitativ și/sau calitativ care să afecteze negativ nivelul alocăției zilnice de hrană de 32 lei/zi/beneficiar) cu prezentul Caiet de Sarcini;
5. Imbolnăvirea a mai mult de 5 dintre beneficiari, imbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergen, 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/rezilire.

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, Hoitărarea Consiliului Județean Prahova nr. 153/18.07.2024 și anume în cuatun de 32 lei / zi / beneficiar (cu TVA), respectiv de 29,35 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 alocăției 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 alocăției 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.

Acasta va fi obligatoriu însoțită de o **fundamentare economică a modului de formare a prețului** prinraportare la serviciile furnizate.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru stabilirea ofertei câștigătoare în cadrul prezentei proceduri de atribuire a contractului de achiziție publică, criteriul de atribuire este „**PREȚUL CEL MAI SCĂZUT**”.

Reglementare:

În conformitate cu prevederile art. 138 din H.G. nr. 395/2016, în cazul în care criteriul utilizat este **“prețul cel mai scăzut”**, astfel cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit.d) din Legea nr. 98/2016, clasamentul ofertei se stabilește prin ordonarea crescătoare a prețurilor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu prețul cel mai scăzut

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

Stabilirea ofertei castigatoare

- Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.
- Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertei admisibile.
- Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut oferat va fi declarată câștigătoare.
- Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul (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 excepția situației majorării salariului de bază minim brut pe tară garantat în plată, în condițiile legii.

În funcție de limita fondurilor bugetare alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocăția zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității



Self complex,
Diaconu Cristina Ioana

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

- serviciilor de catering și reprezentantul autorității contractante.
- b) documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului
- a) factura fiscală (în original) :
- 30 de zile de la primirea facturii, pe baza următoarelor documente:
3. Plata se va efectua prin Ordin de Plată în cont deschis la Trezoreria Statului, în termen maxim de
- certificate de calitate, alte avize, etc.).
- (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii unității rezidențiale C.S.C. Breaza și copie conform cu originalul, documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de
2. La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta, în original
- intocmite pentru fiecare livrare zilnică.
1. **Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza documentelor de predare-primire**

MODALITĂȚI DE PLATĂ - FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul unității rezidențiale C.S.C. Breaza;
 - Alocarea insuficientă a fondurilor cu această destinație;
 - Încetarea activității unității rezidențiale C.S.C. Breaza.
- (prestații) contractată în următoarele situații:
- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii
- contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.
- cantitățile, respectiv porțile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua**