



CĂMINUL PENTRU PERSOANE VÂRSTNICE
SF.ANTIM IVIREANUL CĂLĂRAȘI

CUI 25570961

910021, STR.Oborului nr.2A,

Județul Călărași

Tel.0242313136

e-mail office@caminbatrani.primariacalarasi.ro

nr.212/20.03.2020



Aprob director,
Ing. Mihaela Alexandru

Caiet de sarcini

Privind achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii din cadrul Căminului pentru persoane vârstnice,, Sf.Antim Ivireanul,, Călărași

Cod CPV 55520000-1 (Servicii de catering) (Rev.2)

I. Informații privind autoritatea contractantă.

Căminul pentru persoane vârstnice,, Sf.Antim Ivireanul,, Călărași

Str.Oborului nr.2 A, loc. Călărași, jud Călărași tel.0242/313136

E-mail: office@caminbatrani.primariacalarasi.ro

caminulpentru persoanevarstnice@gmail.com

II. Obiectul achiziției publice:

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului de achiziție publică și constituie ansamblul cerințelor minime pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de prestare servicii având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea hranei la sediul autorității contractante.

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele institutionalizate în cadrul autorității contractante(maxim 45 persoane) , denumite beneficiari (utilizatori de servicii sociale), pentru o perioadă de 8 luni, cu începere de la data 01.05.2020.

Tipul procedurii - Procedura de achizitie se desfasoara in baza procedurii proprii interne privind achizitia publica de servicii din categoria celor cuprinse in Anexa 2, PO 3.13 din 28.11.2019.

III. Durata Contractului este de 8 luni , cu posibilitate de prelungire cu act aditional pe o perioada ce nu poate depăși 4 luni în conformitate cu prevederile legii 98/2016.

IV. Locul de desfasurare: Căminul pentru persoane vârstnice,, Sf.Antim Ivireanul,, Călărași , Jud Calarasi.

V. Limba de redactare a ofertei: limba romana;

VI: Termenul limita de depunere a ofertelor: 14.04.2020 ora 15.30. Accesarea ofertelor se va face în data de 14.04.2020 ora 16.00 fără participarea ofertanților.

VII. Conditii:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autoritatii contractante. Zilnic se vor servi 3 (trei) mese calde [mese principale] și 2(doua) gustari, pentru fiecare fel de mâncare din cadrul meselor ce se vor servi beneficiarilor autoritatii contractante. Portiile vor fi pregatite și preparate de către prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislatia in vigoare (ratia zilnica medie va intre 1600-2500 kcalorii, 90 grame proteine, 85 grame lipide si 420 grame glucide) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin HCL 53/27.03.2019 (24 lei inclusiv TVA) , sumă ce include și cheltuielile cu prepararea și distribuția hranei la sediul instituției.

Prestatorul va livra necesarul de consum(numărul de porții) în baza notei de comandă transmise pe e-mail de achizitor cu o zi înainte, iar pentru zilele de sâmbătă, duminică și luni , comanda va fi transmisă în ziua de vineri.

Prestatorul va livra hrana în baza meniului întocmit de achizitor și transmis pe e-mail în ziua de vineri pentru săptămâna viitoare. Meniul săptămânal va fi întocmit în baza ofertelor depuse de prestator.

Meniul zilnic va fi compus din:

- Mic dejun — va fi compus din produse care se pot consuma, nepreparate sau semipreparate, ambalate individual, la care se adauga ceai, lapte, branza dulce, crenvursti, dulceata;
- Gustare 1 — fructe diversificate;
- Pranz (felul 1- ciorba, supa, bors + felul 2- mancare gatita (usor masticabila), + felul 3 — desert: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatarie etc., precum si apa minerala sau sucuri.);
- Gustare 2 — produse de patiserie, cofetarie, placinta, budinci, etc...
- Cina - hrană caldă sub forma de mâncăruri gatite la care se adaugă ceai, compot, lapte;• In perioada sarbatorilor, meniul va trebui sa fie adaptat conform specificului culinar al sarbatorilor respective, acelasi lucru fiind valabil si pentru diverse evenimente organizate de conducerea căminului.

Portia zilnica de pâine, pentru un meniu complet (3 mese + 2 gustari) este de 350 grame (gr) pentru un beneficiar.

LIVRAREA ALIMENTELOR SI A HRANEI:

Livrarea se va face de 2 ori pe zi, după cum urmează:

- 1 În intervalul orar 12.00-12.30 se va livra pranzul si gustarea de la ora 17.00.
- 2 În intervalul orar 16.00-16.30 se va livra cina precum și micul dejun și gustarea de la ora 11.00 pentru ziua urmatoare.

Hrana sosita in cămin va fi preluată de asistentul medical de pe tură împreună cu infirmierele/îngrijitoarele de serviciu care vor cântări hrana ,asistentul medical va semna procesul verbal și avizul de însoțire a mărfii , in care se vor specifica eventualele nereguli și masurile ce se impun.

Toate alimentele gata pentru consum vor fi etichetate cu data producerii și data limita de consum.

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESELOR:

Programul de servire a meselor este recomandat să se desfășoare astfel :

- mic-dejun-în intervalul orar 7-9
- prima gustare-la ora 11
- prânz-în intervalul orar 12-14
- a doua gustare-ora 17
- cină- în intervalul orar 18-20

Acest program va putea fi modificat și adaptat, in mod corespunzător, in funcție de necesitățile si dorințele beneficiarilor autorității contractante.

Programul de servire a meselor va fi anunțat în scris la începutul activității, și ori de cate ori el va suferi modificări.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI A HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:

Transportul va fi asigurat de către personalul prestatorului serviciilor de catering, cu mijloace de transport proprii autorizate, pâna la sediul autorității contractante.

Ofertantul trebuie să dețină autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinara pentru transport alimente și să facă dovada temperaturii pe toata durata transportului (termograma).

CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA.

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.
- **Să dețină document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.**
- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate.
- **Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației.(minim doi bucătari calificați)**
- **Să faca dovada elaborării, aplicării și utilizării a uneia sau a mai multor proceduri bazate pe HACCP**
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevazute în regulamentul intern al autorității contractante.
- În situația în care personalul prestatorului uzează de dreptul la grevă, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit.
- Vehiculele și/sau recipientele destinate transportului alimentelor încălzite trebuie să fie confecționate astfel încât să mențină o temperatură de cel puțin 60 °C.
- Vehiculele și/sau recipientele destinate transportului alimentelor gătite și răcite trebuie să fie echipate corespunzător pentru asemenea transporturi. Vehiculul de transport trebuie să fie conceput astfel încât să mențină temperatura alimentelor deja răcite și nu să răcească alimentele. Temperatura alimentelor gătite și racite trebuie să fie menținută la 4 °C dar poate să fie ridicată la 7 °C pentru o perioadă scurtă de timp pe parcursul transportului.
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declarațiile de conformitate și Specificațiile tehnice de la producători.
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale lunar, buletin de analiză pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol.
- Prestatorul serviciilor de catering va fi obligat să semneze și să ștampileze "Meniul" alături de medicul căminului, meniu ce va fi afișat de asistentul medical la loc vizibil în sala de mese a autorității contractante.

- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Medical și Social , ori de cate ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezenta reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

VIII. Oferta tehnică

Oferta tehnica va contine minim 6 meniuri săptămânale, cu respectarea și calcularea caloriilor necesare și avizate de un Doctor/Medic dietetician.

Felul 2 din cadrul prânzului, precum și cina, nu se vor repeta mai des de 7 zile, în cadrul meniurilor.

Operatorul economic va face dovada colaborării cu un doctor/medic dietetician , prin prezentarea contractului de muncă sau al celui de prestări servicii.

La întocmirea "Meniului" trebuie sa se tina cont de urmatoarii factori:

- a) realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc);
- b) afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, dacă este cazul, de care va răspunde asistentul medical al căminului;
- c) sortimentul alimentelor prevazute în norma de hrană;
- d) anotimpul în care se aplică meniurile;
- e) preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- f) planurile de meniu întocmite pe o săptămână, spre a nu se repeta felurile de mâncare (un fel de mâncare se va repeta la maxim 7 zile);
- g) realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - in calitate de consumatori;
- h) mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- i) să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- j) preferințele culinare ale beneficiarilor se vor solicita periodic, pe baza unui chestionar , de care va răspunde asistentul medical al căminului, rezultatul urmând a fi înaintat firmei de catering.
- k) asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase, precum și alte evenimente organizate de conducerea căminului.

IX. Oferta financiara: Pretul va fi exprimat în LEI, cu și fara TVA.

X. Condiții minime de garanție

Termenul de valabilitate trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80 % din termenul inscripționat de producător pe etichetă pentru produsele care se consumă ca atare la micul dejun sau gustări Alimentele gătite vor fi livrate și consumate numai în ziua preparării.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de garanție. Aceste măsuri se impun a fi luate având în vedere în special specificul activității autorității contractante și pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor

XI. Criteriul de atribuire

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, autoritatea contractantă va aplica următorul criteriu de atribuire:

-cel mai bun raport calitate- preț

XII. Stabilirea clasamentului ofertelor:

Căminul stabilește clasamentul ofertelor în ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj

Factori de evaluare	Pondere
1. Prețul ofertei	70 puncte
2. Componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate (bucătari)	20 puncte
3. Componenta de timp: timp de livrare hrană	10 puncte

1. Prețul ofertei-70 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare prețul total oferit (valoarea maximă 12 luni fără TVA)

Algoritm de calcul:

- Pentru oferta cu cel mai mic preț total oferit se acordă punctajul maxim 70 p
- Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$$P1n = (\text{preț unitar cel mai mic oferit pentru servicii} / \text{Preț unitar oferit } n) \times 70p$$

2. Componenta tehnică-experiența și calificarea personalului de specialitate-punctaj maxim 20 puncte

Descriere : prin personal de specialitate se înțelege bucatar.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucatar în ordinea descrescătoare a vechimii.

Pentru fiecare specialist (bucătar) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte specializarea acestuia.

Experiența bucătarilor este necesară deoarece beneficiarii căminului sunt persoane vârstnice cu următoarele boli: cardiovasculare, diabet, gastrite, ulcer renal, care necesită meniu diferențiat.

Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea de bucatar a minim 2 (doi) angajati din centralizatorul prezentat. Algoritm de calcul :

- a) pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare : 20 puncte
 - b) pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel :
- $$P2n = (\text{experienta}(n)/\text{experienta max}) \times 20 \text{ puncte}$$

3. Componenta timp de livrare-timpul (exprimat în minute) cel mai mic de livrare hrană-punctaj maxim 10 puncte

Algoritm de calcul:

- a) pentru oferta cu cel mai mic timp de livrare hrană oferat se acordă punctajul maxim de 10 p
- b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$$P3n = (\text{timpul de livrare cel mai mic oferat pentru servicii}/\text{timpul de livrare oferat } n) \times 10p$$

$$\text{Punctaj Total} = P1n + P2n + P3n$$

Prețul oferat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare și transport hrană.

Punctajul total = preț (maxim 70 puncte) + componenta timp: timp de livrare hrană (maxim 20 puncte) + componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate (maxim 10 puncte) = maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total. Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarant câștigător.

Ajutarea prețului se acceptă în condițiile art. 164 alin. 4 din HG nr. 365/2016, în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale sau modificari ale salariului minim pe economie/tva/creșteri tarife utilitati, combustibili, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul contractului. Prestatorul va indica toate costurile pe baza cărora s-a fundamentat prețul.

XIII. Stabilirea ofertei câștigătoare

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în documentația de atribuire (anunț publicitar, instrucțiuni pentru ofertanți, caiet de sarcini).

XIV Atribuirea contractului:

Căminul va încheia contractul de achiziție cu ofertantul desemnat câștigător, în perioada de valabilitate a ofertelor, dar nu mai devreme de 11 zile de la data transmiterii comunicării privind rezultatul aplicării procedurii de atribuire pentru a acorda termenul legal de 10 zile pentru formularea eventualelor contestații administrative.

Compartiment social,
Lucrător social,
Dumbazu Marcelica



Compartiment Medical,
Asistent medical șef pe unitate
Radu Adriana



Întocmit,
Deciu Dumitru

