

APROBAT
DIRECTOR GENERAL
SK
Simona Daniela Cimpoae



CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte integrată din Documentația de atribuire a ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.

OBIECTUL LICITATIEI

*Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele instituționalizate.*

Totalul prestațiilor serviciilor de catering (prepararea hranei și transportul hranei) necesare autorității contractante fac obiectul contractelor subsecvente ce vor fi încheiate în baza acordului cadru și vor fi solicitate în funcție de necesități și disponibilul bugetar. Prestațiile minime și maxime estimate ce pot fi solicitate pe durata întregului acord cadru sunt prezentate în tabelul de mai jos.

Nr. Crt.	Serviciu	Cod CPV	Prestatie minima	Prestatie maxima
1.	Serviciu de catering	55520000-1	6.750 portii in regim rezidential	27.375 portii in regim rezidential

Portie = hrana pentru un beneficiar timp de o zi compusa din mic dejun, dejun, cina si 2 gustari.

Prestarea serviciilor de catering se va face dupa urmatoarea structura de meniuri:

- *24 meniuri pentru regim comun;*
- *24 meniuri pentru regim hepatic si digestiv;*
- *24 meniuri regim pasat;*
- *3 meniuri festive pentru regim comun;*
- *3 meniuri festive pentru regim hepatic si digestiv;*
- *3 meniuri festive pentru regim pasat.*

Aceste meniuri sunt anexate la prezentul caiet de sarcini si dupa ele ofertantii isi vor face oferta.

Ofertantii sunt obligati ca la fiecare din meniuri sa anexeze listele de alimente aferente cu pret pe fiecare produs si pretul total.

Listele de alimente nu vor contine alte cheltuieli (salarii, utilitati, etc.).

Ofertantii sunt obligati sa se incadreze pentru oricare din lista de alimente aferenta meniurilor din fiecare regim cu o valoare de maxim 28,82 lei fara TVA/lista de alimente.

Obligatiile prestatorului:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii asistati din „CIAPAD BRAILA” si „CVIPAD Braila” . Zilnic se vor servi pentru fiecare asistat 3 mese principale (mese principale: mic dejun, dejun, cina), precum și 2 (două) gustări, conform meniurilor anexate.

PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor și cu respectarea regimurilor prescrise acestora.

Personalul desemnat de către șeful de centru și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și de a primi si verifica hrana (produsele) primita, atat calitativ cat si cantitativ.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat de șeful de centru.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către șeful de centru și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării. 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.

Meniurile se vor stabili lunar de catre „Centrul de Ingrijire si Asistenta pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Braila” si „Centrul pentru Viata Independenta pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Braila” si vor fi aduse la cunostinta firmei de catering nu mai tarziu de data de 20 a lunii precedente.

Pentru branzeturi se vor respecta rețele clasice pentru brânzeturi din lapte de vacă (telemea, cas dulce, urdă) – grasime raportata la substanta uscata min. 50 %. Nu se accepta branza feta. Branzeturile pentru sandwich trebuie sa se felieze si sa nu se faramiteze. Branzeturile vor fi nesarate sau cu putina sare. Nu se vor accepta branzeturile sarate. Cascavalul va fi din lapte de

vaca – grasime raportata la substanta uscata min 45 %; nu se va accepta cascaval de post in preparate.

Untul de masa va contine cel putin 65% grasime.

Preparatele din carne vor avea cel putin urmatorul continut: pastrama piept de pui – piept de pui 90%; pastrama de porc -90 % pulpa de porc fara os; sunca presata de porc si sunca presata de pui - cel putin 65% carne, sunca Praga – cel putin 70% carne; rulada de pui – cel putin 50% carne.

Fructele vor fi proaspete, fara lovituri. Fructele vor fi de sezon. Se va accepta acelasi tip de fruct nu mai mult de 3 zile consecutiv. In aceeasi luna vor fi aduse cel putin 3 tipuri de fructe. In functie de sezon, intr-un an vor fi aduse obligatoriu urmatoarele fructe: mere, pere, prune, struguri, caise, piersici, visine, cirese, capsuni, portocale, banane, kiwi, mandarine, pepene rosu, pepene galben. Pentru a se asigura o portionare corecta pentru beneficiari, va fi adus cate un fruct pentru fiecare beneficiar, pentru urmatoarele fructe: mere, pere, prune, caise, piersici, portocale, banane, kiwi, mandarine.

Compotul din fructe de sezon va avea ca materie prima fructe de sezon. In functie de sezon, intr-un an vor fi aduse obligatoriu compoturi din urmatoarele fructe: mere, pere, prune, caise, visine, gutui, struguri, cirese, piersici.

Carnatii de porc vor fi proaspeti, in membrana naturala.

Laptele de baut si cel folosit ca materie prima este lapte proaspat nu lapte praf, cu concentratie de grasime peste 1,8%.

Painea va fi ambalata si feliata.

Aprovizionarea se va face zilnic, dupa urmatorul program:

CIAPAD Braila

08.00 – 08.30; 12.30 – 12.45 și 16.00 – 16.30.

CVIPAD Braila

08.15 – 08.45; 12.45 – 13.00 și 16.15 – 16.45.

Programul de aprovizionare poate fi modificat in functie de solicitarile autoritatii contractante.

LIVRAREA HRANEI:

Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor

responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie să dețină autovehiculul autorizat de Autoritatea sanitar-veterinară pentru transportul produselor de origine animală.

- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Mijloacele de transport trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Recipientele din inox se vor folosi numai la transportul alimentelor / hranei preparate.
- Recipientele și/sau containerele vor rămâne la autoritatea contractantă și vor fi returnate la următoarea livrare (după golire).

SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA:

Spațiile de servire a mesei și vesela în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă

Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** pentru situații neprevăzute, care pot fi solicitate la nevoie, constând în pachete cu hrana rece, calculate la efectivul mediu.

- **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.).
- **Produsele aprovizionate** vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- **Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.**
- Ofertantul 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.
- Ofertantul va trebui să livreze exact meniurile (cele anexate la caietul de sarcini) stabilite lunar de șeful de centru în funcție de afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, anotimpul în care se aplică meniurile.
- Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" la avizierul din cadrul „Centrului de Ingrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Braila”, respectiv „Centrului pentru Viata Independentă pentru Persoane Adulte cu Dizabilitati Braila”.
- **Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă 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 servirea hranei beneficiarilor.

- 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.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman sau periclitării sănătății
- Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică .
- Termen de plata – Achizitorul se obliga sa plateasca pretul catre prestator cu respectarea prevederilor legislatiei in vigoare, in termen de 30 zile de la data facturarii pentru serviciile prestate.
- Modalitati de plata – prin virament bancar (OP) in contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului.

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI** și rămâne ferm pe toată durata contractului.

- În cazul în care apar 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.

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

Serviciul Juridic Achizitii Publice si

Contractare Servicii Sociale,

Sef Serviciu: Laura Rusu

Referent de Specialitate: Adrian Chirita

