



CENTRUL MEDICO – SOCIAL „SFÂNTUL ANDREI” Șos.Berceni Nr.12A sector 4 București  
Tel : 021.334.37.25; 021.334.37.36; 021.334.37.78; E-mail: cms.sfandrei@dgaspc4.ro

NR. Achiziții 2/17.02.2022  
Secretariat: Nr. intrare 94 / 17.02.2022  
Nr. joare 97 / 17.02.2022

## CAIET DE SARCINI SERVICII DE CATERING

Caietul de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de prestare având ca obiect prestarea serviciilor de catering la sediul Centrului Medico-Social "Sfantul Andrei" pentru 80 de beneficiari.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în :

1. Legea nr. 98/2016 - privind achizițiile publice;
2. H.G. nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică / acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice .
3. H. G. nr. 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice.

### 1. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului îl constituie încheierea unui **contract pe o perioadă de 2 luni (martie - aprilie)**, începând cu **data de 1 martie 2022**, privind prestarea **serviciilor de catering**, pentru persoanele beneficiare din cadrul autorității contractante.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective - număr de persoane beneficiare din unități), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile.

La contractul care se va încheia cu societatea câștigătoare va fi anexat un tabel cu locația, adresa, persoanele de contact și numărul strict de beneficiari la acea dată.

### 2. CONSIDERAȚII GENERALE:

#### 2.1 DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare din cadrul centrului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană, după cum urmează:

- pentru **Centrul Medico-Social Sfantul Andrei** alocația de hrană/beneficiar/zi este de **16,60 lei cu TVA**, respectiv **15,81 lei fără TVA** și beneficiaza de:

- **micul dejun** (masa de dimineață), servit la ora 8.30
- **prânz** (masa de prânz) , servit la ora 12.30

- **cina** (masa de seară), servit la ora 17.30

Meniurile zilnice se vor stabili săptămânal, de comun acord între furnizor și beneficiar.

La momentul demarării procedurii, beneficiarii au următoarele afecțiuni:

Nr. Crt	Tip Afecțiune	Nr. Beneficiari	Recomandari ptr. întocmirea meniurilor
•	Afecțiuni Psihice	60	Regim normal
•	Afecțiuni cardiovasculare	16	Regim hiposodat
•	Diabet zaharat insulinonecesitant	0	Regim diabet zaharat insulinonecesitant
•	Diabet zaharat noninsulinonecesitant	4	Regim diabet zaharat noninsulinonecesitant

Pentru beneficiarii care au afecțiuni diabetice, adițional meselor calde se vor introduce și două gustări, după cum urmează:

α) Diabet zaharat insulinonecesitant

α. Gustare la ora 10.00

β. Gustare la ora 16.00

β) Diabet zaharat noninsulinonecesitant

a. Gustare la ora 10.00

## 2.2 CANTITĂȚI ESTIMATE ALE ACHIZIȚIEI:

**Cantitatea estimată care ar putea fi solicitată pentru 80 de beneficiari:**

Nr. Crt.	Tip Serviciu	U.M.	Portii Centrul Medico-Social Sfântul Andrei (61 zile x 80 beneficiari) <b>alocatie hrana 15,81</b>
A	B	C	D = 61 * 80
1	Hrana	porție	4880
2	Prestare servicii conexe	porție	4880

### **Micul dejun :**

Reprezintă un procent de 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale, în folie vidată, la care se adaugă ceai, lapte ( lapte dulce, lapte bătut, sana, iaurt) sau cacao cu lapte.

### **Masa de prânz :**

Reprezintă un procent de 50% din totalul de hrană și va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

**felul 1** - supe, ciorbe ;

**felul 2** - fripturi, șnițele, chiftele, etc. + garnitură / mâncăruri scăzute;

### **Cina :**

Reprezintă un procent de 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi realizată din hrană caldă sub forma de mâncăruri scăzute, la care se adaugă ceai, compot, lapte sau cacao cu lapte.

### **Gustări:**

Pentru persoanele cu regim special, se vor introduce și gustări, una sau două, după caz. Meniurile vor fi personalizate, cu respectarea numărului de calorii și se vor încadra în norma de hrană, pentru cele două tipuri de diabet sau pentru alte afecțiuni care necesită un regim special.

## **2.3 PREPARAREA HRANEI :**

**Prepararea hranei** se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor și cu respectarea regimurilor prescrise acestora de către medicul șef de secție din cadrul unității respective.

Directorul centrului va stabili, împreună cu operatorul economic, o listă de meniuri 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 poate propune - numai printr-un înscris - și alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are în prealabil aprobarea scrisă din partea personalului de specialitate din cadrul unității respective.

Personalul de specialitate și directorul centrului vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția 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 de specialitate și directorul centrului vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul 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 ore de la primirea notificării.**

**Comanda** pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, **până la ora 10.00**, și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

Comanda se va face de asistentul medical șef sau înlocuitorul acestuia, care va specifica exact numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar prestabil, pe baza foii zilnice de mișcare a beneficiarilor.

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

## **2.4 LIVRAREA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI :**

Livrarea alimentelor și a hranei se va efectua în fiecare zi a anului, de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

- Mic dejun: ora 08 :00 - 08 :30,
- Prânz: felul I, II și III ora 12:00 - 12 :30,
- Cina: felul I și II, ora 17:00 - 17.30.
- 2 gustări, pentru ora 10 :00 (vor fi livrate cu micul dejun) și pentru ora 16:00 (vor fi livrate cu prânzul)

**Programul de servire al meselor** va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la dorința beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări.

În situația în care furnizorul poate oferi, cu titlu gratuit, echipamente care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale, poate opta pentru livrarea de două ori pe zi a acesteia.

## 2.5 TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI A HRANEI LA SEDIUL CENTRULUI MEDICO-SOCIAL SFANTUL ANDREI :

**Transportul** va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile indicate.

## 2.6 SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA :

Spațiile de servire a mesei și vesela vor fi asigurate de către beneficiar.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, *prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative*, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrului, făcute de persoanele delegate de conducerea unității cu astfel de sarcini.

## 3. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

### Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca **obiect de activitate Servicii de catering**.

Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 3 zile**, constând în alimente și materiale de transport la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de beneficiar, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a șefului de centru, 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.

- să întocmească meniul săptămânal ținându-se 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 asistaților pentru anumite feluri de mâncare;
- planurile de meniu întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase ( Paște, Crăciun, Revelion, etc.)

Prestatorul va fi obligat să afișeze "Planul meniu săptămânal" în sala de mese.

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

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute: șeful de centru și personalul de specialitate. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului, care vor semna alături de cei din centru în "**Registrul de control privind hrănirea**" ce va fi păstrat la șeful de centru. Ofertantul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei.

**Recepția hranei** se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul centrului. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și al directorului centrului. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face 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, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantițiile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Zilnic, prestatorul asigură **gratuit o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mancare gătită sau hrană rece)**, care va fi pastrată în frigider *48 de ore*. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de directorul centrului și de personalul de specialitate. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.

### **Cerințe specifice privind transportul**

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

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

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.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri 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**".

Mijloacele de transport și/sau 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.

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

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

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată iar, acolo unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

### **Cerințe specifice privind igiena personalului**

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

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**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, *vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile* ce va face alimentele improprie consumului uman, periclității 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.

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

Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

### **Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională**

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

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

Livrarea meniurilor se asigură de către prestator.

Ofertantul trebuie să asigure *personalul de specialitate calificat* necesar executării prestației în conformitate cu propunerea tehnică.

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentele unității respective.

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

#### 4. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

La depunerea ofertelor, în cadrul propunerii tehnice, se vor prezenta minim **2 variante de meniuri săptămânale**, conform listei de alimente anexată la caietul de sarcini, respectiv mic dejun, prânz, cină și gustare pe fiecare zi a săptămânii.

#### 5. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

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

**1. alocația de hrană (lei/zi/beneficiar)** valoare lei fără TVA / cu TVA.

**2. prețul unitar estimat pentru prestare de servicii conexe** va fi exprimat în lei fără TVA/ pe zi/ *beneficiar, respectiv lei cu TVA.*

Acest cost adițional pentru prestare servicii conexe se referă la:

- aprovizionarea alimentelor;
- preparare și livrare a hranei ce revine pe zi calendaristică pentru un beneficiar;
- prezentarea felurilor de mâncare;
- punerea la dispoziția beneficiarului a recipientelor/echipamentelor care mențin hrana la temperaturi și condiții optime conform prevederilor legale;
- punerea la dispoziția beneficiarului de personal care se ocupă cu servirea/manipularea și consilierea pentru alcătuirea meniului și, dacă este necesar, pentru alegerea băuturilor.

##### 5.1 Facturarea serviciilor prestate

Facturarea se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta xerocopii ale documentelor legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc).

##### 5.2 Departajarea ofertelor :

Departajarea ofertanților, aplicând criteriul de atribuire, se obține din prețul unitar ofertat pentru prestări de servicii conexe.

În cazul în care există posibilitatea ca două sau mai multe oferte depuse și clasate pe primul loc (dintre ofertanții declarați admiși din punct de vedere al criteriilor de calificare), au prețul total identic, după aplicarea criteriului de evaluare, autoritatea contractantă va solicita în termen de 72 de ore o nouă propunere financiară în plic închis, oferta câștigătoare fiind cea cu prețul cel mai scăzut.

##### 5.3 Durata contractului:

Durata contractului: 2 luni (martie – aprilie), respectiv 61 de zile

## 5.4 Valoarea contractului:

Prețul unitar / meniu, se va menține ferm în lei pe toată perioada de derulare a contractului, cu excepția cazului în care pot surveni modificări legislative.

### Modalități de plată:

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, până la data de 31 ale lunii în care s-a emis factura, dar nu mai târziu de 31 ale lunii următoare, pe baza următoarelor documente:

- α) factura fiscală (în original);
- β) documentul de recepție al serviciilor prestate, semnat de către reprezentantul prestatorului și reprezentantul unității beneficiare.

## 6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire al contractului privind achiziția publică de servicii de catering la sediile autorității contractante va fi **PREȚUL CEL MAI SCĂZUT**.

În conformitate cu prevederile art. 187, alin.(3), lit. a) din Legea nr. 98/2016, în cazul în care criteriul utilizat este "*prețul cel mai scăzut*", stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile, fără să fie cuantificate alte elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire.

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

Propunerea financiară - **Formularul de ofertă + Anexa** - va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din caietul de sarcini, conform modelelor de formulare.

**NOTĂ:** Oferta este considerată inacceptabilă în următoarea situație: - Prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea estimată comunicată prin invitația de participare.

Din prezentul caiet de sarcini face parte Anexa I - Lista de meniuri

DIRECTOR,  
Manolache Constantin



Contabil șef,  
Chirea Adrian-Ionuț

Întocmit,  
Câmpureanu Valentin