

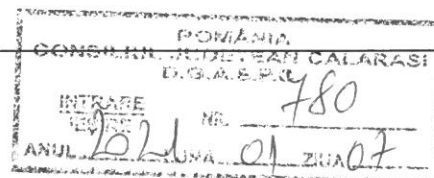


CONSILIUL JUDEȚEAN CĂLĂRAȘI
Directia Generala de Asistență Socială și Protecția
Copilului Călărași

Adresa: 910105 - Călărași - str. Bărăganului nr. 1 ;
Tel./Fax: 0242 - 311060 ; 0242 – 306918 ;
E-mail: directie@dgaspc-cl.ro
Web: www.dgaspc-cl.ro



Nr.



INSTRUCȚIUNI CATRE OFERTANȚI

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

I.1) DENUMIRE, ADRESĂ ȘI PUNCT(E) DE CONTACT

Denumire oficială: Directia Generala de Asistență Socială și Protecția Copilului Călărași		
Adresă: str. Bărăganului nr. 1, Călărași, jud. Călărași		
Localitate: Călărași	Cod poștal: 910019	Țara: Romania
Punct(e) de contact: str. Bărăganului nr. 1, Călărași, jud. Călărași		
E-mail: marin.ruse@dgaspc-cl.ro		Fax: -
Adresa/ele de internet (dacă este cazul): www.dgaspc-cl.ro		
Adresa sediului principal al autorității contractante (URL):		
Adresa profilului cumpărătorului (URL): www.e-licitatie.ro		

SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1) DESCRIERE

II.1.1) Denumirea dată contractului/concursului/proiectului de autoritatea contractantă/entitatea contractantă		
<u>“SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARIILOR UNITĂȚILOR SUBORDONATE DGASPC CĂLĂRAȘI”</u>		
II.1.2) Tipul contractului și locul de executare a lucrărilor, de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor		
a) Lucrări	B) Produse	c) Servicii
☐	☐	☒
		Categoria serviciilor:
		Anexa nr. 2 Servicii de catering
II.1.3) Procedura implică		
Un contract de achiziții publice		

II.1.5) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor

Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei, pentru beneficiarii a 9 unitati subordonate D.G.A.S.P.C. CALARASI pentru perioada 01.02.2021 - 31.12.2021, la următoarele centre:

1. COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU
2. COMPLEX DE SERVICII - FĂUREI
3. COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE «SERA» - CĂLĂRAȘI
4. CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL - CĂLĂRAȘI
5. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER - CĂLĂRAȘI
6. CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENȚĂ «SF. MARIA» - CĂLĂRAȘI
7. CENTRUL DE RECUPERARE ȘI REABILITARE NEUROPSIHICĂ - PLĂTĂREȘTI
8. CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE - OLTENIȚA
9. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ - CIOCĂNEȘTI

II.1.6) Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile)

	Vocabular principal	
Obiect principal	CPV: 55520000-1	<u>Servicii de catering</u>
	CPV: 79920000-9	<u>Servicii conexe</u>

II.2) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI

II.2.1) Cantitatea totală sau domeniul (inclusiv, după caz, toate loturile și toate opțiunile)

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea, livrarea și servirea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic se vor servi 3 (trei) mese calde [mese principale] și 2(doua) gustari, pentru fiecare fel de mancare din cadrul meselor ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (necesarul zilnic de calorii va fi cuprins între 2000 - 2500 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărârea de Guvern 904/2014 și Hotărârea de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Călărași.

Meniul zilnic va fi compus din:

Micul dejun 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.

Gustările se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).

Ex: Fructe, iaurturi, biscuiți, napolitane, produse de patiserie/cofetarie, pufulți, pufoare, eugenia, etc.

Masa de prânz va fi compusă din trei feluri de mâncare:

- felul 1 – supe, ciorbe, borsuri ;
- felul 2 – fripturi, snitele, chiftele, mancaruri scazute, mancaruri si preparate cu carne de porc, vita si pui, peste, garnituri/salate ;
- desert – dulciuri, produse de patiserie, fructe;

Cina va fi realizată sub următoarea formă:

- felul 1 – hrana caldă sub forma de mâncăruri scăzute, pe baza de carne și legume, etc;
- felul 2 – făinoase cu branza/lapte, orez/ griș cu lapte, clatite, compoturi, plăcinte, budinci, paste cu sosuri etc;

Notă: Meniul fiecărei zile va conține în mod obligatoriu fructe și lactate.

Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez, paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, branza și iaurt, carne și preparate din carne, peste și ouă.

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu Ord. Nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți.

Pentru copii cu vârsta cuprinsă între 0 luni și 3 ani alimentația trebuie să conțină și măr ras, supă de zarzavat, ciorba cu carne, iaurt, branza de vaci, ou, carne fiartă, etc.

Pentru persoanele cu dizabilități, hrana trebuie să fie ușor masticabilă sau pasată în funcție de caz, conform nevoilor centrelor subordonate DGASPC Călărași.

Se va asigura meniuri festive cu ocazia sărbătorilor de Paste, Crăciun, Revalion, precum și zile onomastice la cererea centrelor.

Ofertantul va trebui să asigure o aprovizionare continuă și se va îngriji, împreună cu factorii de decizie din fiecare centru, să asigure stocuri de alimente neperisabile, în cazul în care există blocaje datorită condițiilor meteorologice sau a altor cauze fortuite care pot împiedica procesul de aprovizionare.

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

IMPARTIREA PE LOTURI:

LOT 1 - Servicii de catering pentru beneficiarii din centrele rezidențiale de copii/tineri

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Descriere: Pregătirea, prepararea, livrarea și servirea **portiei zilnice de hrană** (micul dejun, 2 gustări, prânz și cină), în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați (copii/tineri) în unitățile subordonate D.G.A.S.P.C. Călărași:

- Complexul de Servicii Sociale pentru Copil și Familie SERA Calarasi
- Centrul Maternal cu punctul de lucru apartament social Calarasi
- Complexul de Servicii Comunitare pentru Copilul cu Handicap Sever Calarasi
- Centrul de Plasament în Regim de Urgență "Sf. Maria" Calarasi
- Complexul de Servicii Sociale Perisoru
- Complexul de Servicii Faurei

VALOARE ESTIMATA LOT 1: 1.811.723,00 lei fara TVA

Perioada de estimare: 01.02.2021 - 31.12.2021

Calcul valoare totala estimata - norma de hrana

Denumire Centru	Nr. de portii estimat pentru valoare norma hrana: 15.81 lei (fara TVA)	Nr. de portii estimat pentru valoare norma hrana: 23.71 lei (fara TVA)	Nr. de portii estimat pentru valoare norma hrana: 11.42 lei (fara TVA)	Valoare totala estimata - norma de hrana Lot 1 (lei fara TVA)
CSSCF SERA	16.032		10.020	
Centrul Maternal	8.350	0	2.338	
CSCCHS Calarasi		12.358		
CPRU Sf. Maria	11.356	0	0	
CSS Perisoru	32.064	0	0	
CS Faurei	4.008	8.016	0	
Numar total de portii	71.810	20.374	12.358	
Valoare totala (nr de portii x valoare norma hrana) - lei fara TVA	1.135.316,10	483.067,54	141.128,36	1.759.512,00

Calcul valoare totala estimata - servicii conexe

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi *nu trebuie sa depaseasca 0.50 lei fara TVA* si se va calcula dupa urmatoarea formula:

$$\checkmark \text{ numar total de portii (104.542) } \times 0.50 \text{ lei} = 52.271 \text{ lei (fara TVA)}$$

VALOARE TOTALA ESTIMATA LOT 1: 1.811.783,00 lei fara TVA

(Valoare totala norma de hrana + valoare totala servicii conexe)

Necorelarea cerintelor minime ale ofertei tehnice cu oferta financiara pe fiecare tip de meniu valoric/ nutritional, in parte conduce la declararea ofertei ca neconforma.

LOT 2 - Servicii de catering pentru beneficiarii din centrele rezidentiale de adulti

Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering

79920000-9 Servicii conexe

Descriere: Pregătirea, prepararea, livrarea și servirea *portiei zilnice de hrană* (micul dejun, 2 gustări, prânz și cină), în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați (adulți) în unitățile subordonate D.G.A.S.P.C. Călărași:

- Centrul de Abilitare si Reabilitare Oltenita
- Centru de Recuperare si Reabilitare Neuropsihiatrica Plataresti
- Centrul de Ingrijire si Asistenta Sociala Ciocanesti

VALOARE ESTIMATA LOT 2: lei fara TVA 1.361.885,00

Perioada de estimare: 01.02.2021 - 31.12.2021

Calcul valoare totala estimata - norma de hrana

Denumire Centru	CAR Oltenita	CRRN Plataresti	CIA Ciocanesti	Total general numar de portii
Nr. de portii estimat pentru valoare norma hrana: 15.81 lei (fara TVA)	16.700	33.400	33.400	83.500
Valoare totala (nr de portii x valoare norma hrana) - lei fara TVA				<u>1.320.135,00</u>

Calcul valoare totala estimata - servicii conexe

- pretul pentru serviciile conexe per portie\zi **nu trebuie sa depaseasca 0.50 lei fara TVA** si se va calcula dupa urmatoarea formula:

✓ nr total de portii (83.500) x 0.50 lei = 41.750 lei (fara TVA)

VALOARE TOTALA ESTIMATA LOT 2: 1.361.885,00 lei fara TVA
(Valoare totala norma de hrana + valoare totala servicii conexe)

Programul de servire a meselor este stabilit – de regula – după urmatorul orar:**1. COMPLEX DE SERVICII SOCIALE - PERIȘORU**

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz** - **la ora 11.00 – 13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00 - 19.00;

2. COMPLEX DE SERVICII - FĂUREI

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz** - **la ora 12.00 – 13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00 - 19.00;

3. COMPLEXUL DE SERVICII SOCIALE PENTRU COPIL ȘI FAMILIE « SERA » - CĂLĂRAȘI

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz** - **la ora 12.00 – 13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00 - 19.00;

4. CENTRUL MATERNAL CU PUNCT DE LUCRU APARTAMENT SOCIAL - CĂLĂRAȘI

- Micul dejun - la ora 7.00 – 7.45;
- Gustarea I - la ora 10.00;
- **Masa de prânz** - **la ora 12.00-13.00**
- Gustarea II - la ora 16.00;
- Cina - la ora 18.00-19.00 ;

5. COMPLEXUL DE SERVICII COMUNITARE PENTRU COPILUL CU HANDICAP SEVER – CĂLĂRAȘI

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - Micul dejun | - la ora 7.00 – 7.45 |
| - Gustarea I | - la ora 10.00 |
| - Masa de prânz | - la ora 12.00 – 13.00 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 18.00 – 19.00 |

6. CENTRUL DE PLASAMENT ÎN REGIM DE URGENȚĂ « SF. MARIA » - CĂLĂRAȘI

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| - Micul dejun | - la ora 7.00 – 7.45; |
| - Gustarea I | - la ora 10.00; |
| - Masa de prânz | - la ora 12.00-13.00 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 18.00-19.00; |

7. CENTRUL DE RECUPERARE ȘI REABILITARE NEUROPSIHICĂ - PLĂTĂREȘTI

- Micul dejun – la ora 7.30 – 8.30;
- Gustarea I – la ora 10.00 – 10.30;
- **Masa de prânz – la ora 13.00 – 14.00;**
- Gustarea II – la ora 16.00 – 16.30;
- Cina – la ora 18.30 – 19.30.

8. CENTRUL DE ABILITARE ȘI REABILITARE - OLTENIȚA

- Micul dejun – la ora 7.30 – 08.30;
- Gustarea I – la ora 10.00 – 10.30;
- **Masa de prânz – la ora 13.00 – 14.00;**
- Gustarea II – la ora 16.00 – 16.30;
- Cina – la ora 18.30 – 19.30.

9. CENTRUL DE ÎNGRIJIRE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ – CIOCĂNEȘTI

- Micul dejun – la ora 7.30 – 08.30;
- Gustarea I – la ora 10.00 – 10.30;
- **Masa de prânz – la ora 13.00 – 14.00;**
- Gustarea II – la ora 16.00 – 16.30;
- Cina – la ora 18.30 – 19.30.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Livrarea se va face pe baza de comanda, **primită zilnic de la beneficiar**. Comenzile vor fi ferme și transmise de fiecare unitate beneficiară, cu precizarea numărului de porții pentru fiecare dintre locațiile unităților beneficiare, respectiv totalul porțiilor /unitate beneficiară/ comandă. Comanda va fi transmisă prin mail / fax de către persoana desemnată de fiecare centru în parte.

Facturarea se va face către D.G.A.S.P.C. Călărași cu mențiunea unității beneficiare în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului și lista zilnică de alimente pe care se regăsește calculul valoric privind respectarea alocatiei de hrana zilnică și necesarul de calorii.

II.3) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

Durata contractului, în zile: **334 de zile** (perioada: **01.02.2021 - 31.12.2021**) .

SECȚIUNEA III: INFORMAȚII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE ȘI TEHNICE

III.1) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

III.1.1. Garanție de bună execuție	da x nu
Garantia de buna executie se va constitui in cuantum de 2% din valoarea contractului fara TVA. Aceasta va fi constituita de catre Furnizor in termen de 5 zile lucratoare se la semnarea contractului. Modalitati de constituire a garantiei de buna executie: - instrument de garantare - virament bancar - numerar (pentru valori mai mici de 5000 lei) - prin retineri succesive din sumele datorate pentru facturi partiale (suma initiala nu mai mica de 0.5% din pretul contractului). În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregi garanția în cauză raportat la restul rămas de executat. În cazul suplimentării valorii contractului pe parcursul executării acestuia, contractantul are obligația de a completa garanția în corelație cu noua valoare. Avand în vedere prevederile art. 39 din HG 395/2016, se justifică solicitarea Garanției de bună execuție raportat la obiectul contractului, și anume servicii în cadrul obiectivului “Servicii de catering pentru beneficiarii unitatilor subordonate DGASPC CALARASI”. Autoritatea contractantă a raportat cuantumul garanției de bună execuție la obiectul contractului și valoarea estimată, astfel că se justifică stabilirea cuantumului la 2% din valoarea totală a contractului fără TVA.	
III.1.2) Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante	
Fonduri bugetare.	
III.1.3) Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul (după caz)	
Asociere conform art. 53. din Legea privind achizițiile publice nr 98/2016.	
III.1.5. Legislația aplicabilă	
a) Legea privind achizițiile nr 98/2016; b) Legea 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 nr 101/2016; c) www.anap.gov.ro d) Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea privind achizițiile nr. 98/2016; e) O.U.G. nr.58/2016 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizițiilor publice.	

III.2) CONDIȚII DE PARTICIPARE

III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului sau al profesiei	
III.2.1.a) Situația personală a candidatului sau ofertantului:	
Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165, si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice. Modalitate de indeplinire: Se vor completa Formularele 4 si 5. Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice. Persoanele ce detin functii de decizie in cadrul autoritatii contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt urmatoarele: 1. Draganica Gheorghe – Director Executiv; 2. Grosu Lavinia – Director Adjunct; 3. Arbagic Daniela – Director Adjunct; 4. Chivulescu Niculina – Sef Serviciu Contabilitate-Salarizare si Management Financiar; 5. Ruse Marin – Consilier Achizitii Publice; 6. Petre Ionut – Consilier Achizitii Publice; 7. Stanescu Liliana – Consilier Achizitii Publice; 8. Cristea Ionelia -Consilier Achizitii Publice; 9. Ion Anisoara - Referent Achizitii Publice; 10. Alexandru Bianca Iulia – Consilier Achizitii Publice; 11. Manoliu Marius Florian - Sef Serviciu Achizitii Publice. Modalitate de indeplinire – se va prezenta declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016. (formularul 6).	
III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale	
1. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de înregistrare în condițiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla în niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului. Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerintei: se va prezenta certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise în tara de rezidenta. 2. Persoanele juridice / fizice straine, în calitate de ofertanti, sau parteneri ai unei asocieri, vor prezenta documente similare cu cele solicitate, valabile în tara de origine, în original sau copie certificata “conform cu originalul” însoțite de o traducere autorizata a acestora în limba româna.	
III.2.2) Capacitatea economică și financiară	
-	
III.2.3.a) Capacitatea tehnică si/sau profesională	
<i>Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate</i>	<i>Modalitatea de îndeplinire</i>
Operatorul sa aiba in domeniul de activitate derularea de acest tip de servicii	Documente: certificat constatator registrul comertului
Ofertantul trebuie sa detina autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinara pentru transport alimente.	Operatorul economic va prezenta autorizatii pentru autovehicule.
Ofertantul trebuie sa fie autorizat cf Ordin ANSVSA nr. 111/2008	Se solicita prezentarea Documentului de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor emis de catre DSVSA-ul de care apartine ofertantul, in conformitate cu Ordinul Presedintelui ANSVSA

	nr 111 /2008, cu modificarile si completarile ulterioare, atat pentru activitatea care face obiectul contractului de prestari servicii, cat si pentru mijloacele de transport ce sunt utilizate pentru transportul alimentelor / hranei preparate.
Ofertantul trebuie sa aiba colaborare cu un medic/doctor/specialist dietetician	Se va prezenta contract de munca sau prestari servicii, precum si documente care dovedesc specializarea persoanei respective.
Informații privind partea din contract pe care operatorul economic are, eventual, intenția să o subcontracteze. Ofertantul are obligația de a preciza partea/părțile din contract pe care urmează să le subcontracteze și datele de recunoaștere ale subcontractanților propuși.	Nu se accepta subcontractarea serviciilor.
Alte cerinte privind capacitatea tehnica si/sau profesionala	- Transportul hranei va fi asigurat de catre ofertant, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, pana la sediul autoritatii contractante, unde se va asigura receptia si servirea cu hrana a beneficiarilor, in conformitate cu prevederile caietului de sarcini. - Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie; - Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare; -Prestatorul va depune la autoritatea contractanta autorizatiile pentru mijloacele de transport vizate; - Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din inox inchise ermetic care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare si lasate in centre pana la urmatoarea livrare, fara a fi transferate in vasele din centre; - Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, pentru evitarea riscului contaminarii alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; - Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii; - Atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea

contaminării;

- Alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminării sau impotriva transferului temperaturii între meniuri;

- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate;

- Personalul angajat care manipuleaza produsele în timpul transportului, distributiei si servirii trebuie sa fie instruit privind normele de igiena si sa aiba carnet de sanatate vizat la zi. Pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare operatorul economic trebuie să respecte regulile referitoare la securitatea si sanatatea în munca care sunt în vigoare. Responsabilitatea respectarii conditiilor de igiena privind producerea, transportul, punerea pe piata si comercializarea produselor apartine operatorilor economici;

- Daca este cazul, ambalajul trebuie prevazut astfel încât să reziste, fara limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme si precipitatiilor din timpul transportului;

- Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat al produselor se considera ca a luat în considerare toate dificultatile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens si nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare;

- Prestarea de servicii se va efectua zilnic de luni pana duminica, inclusiv în perioada Sarbatorilor legale.

- Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de catering la o calitate superioara si la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul, prin graficul de prestare.

- Prestatorul are obligatia de a executa serviciile de catering cu profesionalismul si promptitudinea cuvenite angajamentului asumat si în conformitate cu legislatia în vigoare;

- Prestatorul este raspunzator de calitatea produselor livrate si gramajul portiilor de hrana. 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.

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

- Prestatorul trebuie să livreze săptămânal "Meniul" în 2(doua) exemplare și să-l înainteze în fiecare zi de vineri (cel tarziu până la ora 10:00), spre consultare și aprobare fiecărui centru beneficiar, pornind de la cerințele prezentate în Anexa 1 la caietul de sarcini.

- Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către seful de

centru, pe baza normelor de hrană, cu eventualele propuneri de modificari facute de Comisiile funcționale existente la nivel de centru .

- Prestatorul are obligatia de a pregati si livra hrana in baza comenzii beneficiarului care va avea in vedere numarul de beneficiari prezenti in ziua respectiva;

- Prestatorul are obligația de a respecta normele de igiena alimentara, atât cu privire la pregătirea hranei, cât și la transportul acesteia;

- Prestatorul are obligatia de a pregati si livra meniuri dietetice, atunci cand beneficiarul solicita acest lucru, in functie de starea de sanatate a asistatilor si de recomandările medicilor.

- Prestatorul este raspunzator de ambalarea hranei in vederea transportului in conditii igienico-sanitare corespunzatoare.

- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre Ministerul sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

- Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente de inox inchise ermetic care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare.

- La prepararea mancarii se vor folosi gramajele conform prevederilor retetarelor.

- Prestatorul are, zilnic, obligatia de a pune gratuit la dispozitia unitatilor beneficiare 1(una) proba alimentara recoltata din fiecare fel de hrana administrata (mancare gatita sau hrana rece) in recipiente de sticla închise ermetic și pe care este inscripționată data la care a fost preparat produsul. Proba alimentara va fi pastrata de catre unitatile beneficiare in frigider timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare. Fiecare proba alimentara va avea gramajul unei portii. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

- Personalul de specialitate și șeful centrului vor avea obligația de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. Nu se va distribui hrană, fără avizul personalului desemnat de șeful de centru.

- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și șeful de centru vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2(două) ore de la primirea notificării.

- In cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.

- În vederea rezolvării la timp a problemelor curente și evitării unor disfuncționalități în

	asigurarea serviciilor, prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrelor de asistență socială, făcute de persoanele delegate de conducerea unității beneficiare cu astfel de sarcini. - Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante. - Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Managementul Calității, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare. - Prestatorul va permite de cel puțin două ori pe an, efectuarea unui audit la unitatea prestatorului, având ca scop respectarea condițiilor contractuale. - Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte măsurile de protecție împotriva riscurilor de expunere la COVID-19. - Se va respecta Ordinul Ministrului Sănătății nr.1563/2008, în baza căruia unitatea prestatoare a serviciului va trebui să întocmească anchete alimentare (calculate pe baza foilor de alimentație) pe o perioadă de 10 zile consecutive, în lunile februarie, mai și octombrie, pentru aprecierea cantităților de alimente consumate de un copil pe zi, în funcție de nevoile sale nutriționale raportate la grupa de vârstă/sex-anchete ce se pun la dispoziția organelor de control DSP.
--	--

SECȚIUNEA IV: PROCEDURĂ

IV.1) PROCEDURA

IV.1.1) Tipul procedurii și modalitatea de desfășurare
IV.1.1.a) Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire Offline ☒ On line ☐
IV.1.1.b) Tipul procedurii Procedura proprie – Conform PROCEDURII INTERNE pentru serviciile din Anexa 2.

IV.2) CRITERII DE ATRIBUIRE/CRITERII DE EVALUARE A PROIECTELOR (concurs de soluții)

IV.2.1) Criterii de atribuire (după caz, bifați rubrica sau rubricile corespunzătoare sau enumerați criteriile de atribuire în cazul contractului de concesiune, respectiv criteriile de evaluare a proiectelor în cazul concursului de soluții)
Pretul cel mai scăzut ☒

IV.3) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta/candidatura/proiectul sau cererea de participare

Limba Romana.

IV.3.7) Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta

în zile: 334 de zile

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietele de sarcini, și va conține minim 6 meniuri săptămânale, cu respectarea caloriilor necesare și avizate de un Doctor/Medic nutritionist.

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

Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii prevăzute de Codul Muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii - Formularul nr. 3.

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, agreeate 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. În acest scop vor fi elaborate cel puțin patru variante de "Plan meniu săptămânal";
- preferințele culinare ale beneficiarilor;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase;
- după aprobarea meniului săptămânal, seful de centru/complex va fi obligat să afișeze meniul săptămânal în sala de mese a unităților beneficiare;

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va fi prezentată până la data limită de depunere a ofertelor prevăzută în anunțul de participare simplificat.

Legat de propunerea financiară, se va completa **Formularul nr. 2** și **Anexa** din secțiunea "Formulare".

Pretul va fi exprimat în RON cu și fără TVA.

Pretul unitar pentru o porție de hrană/beneficiar/zi va fi compus din:

- a) ***valoarea alocăției zilnice de hrană/beneficiar/zi va fi compus din: 15,81 lei, fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 0,5 lei fără TVA (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – pentru centrele rezidențiale;***
- b) ***valoarea alocăției zilnice de hrană/beneficiar/zi va fi compus din: 23,71 lei, fără TVA***

(conform legislației în vigoare pentru persoanele cu dizabilități) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 0,5 lei fără TVA (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele rezidențiale;**

- c) **valoarea alocației zilnice de hrană/beneficiar/zi va fi compus din: 11,42 lei fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi să nu depășească 0,5 lei fără TVA** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare, livrare și servire a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) -**pentru centrele de zi și pentru centrele rezidențiale (copii sub 3 ani);**

În cadrul propunerii financiare, ofertantul va justifica valoarea cheltuielilor indirecte, calculația privind prețul oferat.

Prețul unitar pentru o porție de hrană rămâne ferm pe toată perioada de derulare a contractului, precum și în cazul prelungirii acestuia printr-un act adițional.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

Prețul va conține toate costurile referitoare la transport, ambalare și orice alte cheltuieli legate de prestarea serviciilor.

IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei

- Ofertele trebuie să fie depuse folosind sistemul de plic, adică un pachet sau un plic exterior sigilat și netransparent care să conțină 3 plicuri în interior marcate corespunzător: "Documente de calificare", „Propunerea Tehnică” și „Propunerea Financiară”.

- Plicul va conține, separat pe lângă aceste 3 plicuri și Imputernicirea pentru persoana autorizată care depune oferta, dacă este cazul.

- Oferta va conține în mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe pachetul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: **Directia Generala de Asistenta Sociala si Protectia Copilului Calarasi**, Adresă: str. Bărăganului nr. 1, Călărași, jud. Calarasi, telefon/fax: 0242/311.060;- În atenția Serviciului Achiziții

- Numele procedurii pentru care se depune oferta: **“SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII UNITĂȚILOR SUBORDONATE DGASPC CĂLĂRAȘI”;**

- Mențiunea **“A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor”;**

Autoritatea Contractantă nu își asumă nici o responsabilitate în cazul în care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

-Adresa la care se depun ofertele: str. Bărăganului nr. 1, Călărași, jud. Calarasi

Operatorul economic trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă la sediul autorității contractante, numai până la data limită de depunere a ofertelor, așa cum va fi aceasta evidențiată în invitația de participare;

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea mai sus precizată sau după expirarea datei pentru depunere se returnează nedeschise.

Nu se acceptă oferte nesemnate.

Documentele însoțitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Imputernicire+copie Carte de Identitate a imputernicitului;

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei și numai printr-o solicitare scrisă în acest sens.

Atenție:

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor

paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare si din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil.
Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale si caietului de sarcini continute în această documentatie

SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

VI.3) ALTE INFORMATII *(după caz)*

1. In cazul in care se constata ca ofertele clasate pe primul loc au preturi egale, autoritatea contractanta va solicita reofertarea pentru departajarea ofertelor.
2. In cazul in care la nivelul caietului de sarcini apar cerinte de calificare, altele decat cele solicitate prin fisa de date, se considera cerinte nescrise.