



CONSILIUL JUDEȚEAN CĂLĂRAȘI
Direcția Generală 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



ROMÂNIA	
CONSILIUL JUDEȚEAN CĂLĂRAȘI	
DIRECȚIA GENERALĂ DE	
ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI	
INTRARE IESIRE NR.	21518
ANUL 2020	LUNA 04 ZIUA 13

Aprobat,
Director Executiv,
Dr. Draganica Gheorghe

Caiet de sarcini

Privind achiziția de „Servicii de catering pentru beneficiarii din cadrul DGASPC CALARSI, Centrul de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică Platarești.

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

I. Informații privind autoritatea contractantă:

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Călărași, Adresă: str. Bărăganului nr. 1, Călărași, jud. Călărași, telefon/fax: 0242/311.060;

E-mail: marin.ruse@dgaspc-cl.ro ;

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, livrarea și servirea hranei la sediul autorității contractante.

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei pentru persoanele cu dizabilități institutionalizate în cadrul autorității contractante denumite *beneficiari (utilizatori de servicii sociale)* pentru o perioadă de 251 de zile, cu începere de la data semnării sale de către parti.

Tipul procedurii - Procedura de achiziție se desfășoară în baza procedurii interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2;

III. Durata Contractului: 251 de zile.

IV. Locul de desfasurare: CRRN Plataresti, Com Plataresti, Jud Calarasi.

V. Limba de redactare a ofertei: limba romana;

VI: Termenul limita de depunere a ofertelor : 21.04.2020, ora 14:00

VII. Conditii:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea, livrarea si servirea hranei pentru beneficiarii autoritatii 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 autoritatii contractante. Portiile vor fi pregatite si preparate de catre 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 minim al alocației de hrană stabilit prin H.G. nr. 903/2014 (16,60 lei inclusiv TVA) privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistenta socială.

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, crenvusti, 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 centrului.

Portia zilnica de paine, 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, dupa cum urmeaza:

1. In intervalul orar 12.30-13.00 se va livra pranzul si gustarea de la ora 16.00.
2. In intervalul orar 18.00-18.30 se va livra cina precum si micul dejun si gustarea de la ora 10.00 pentru ziua urmatoare.

Hrana sosita in centru va fi preluata de magazinerul centrului impreuna cu asistentul medical de serviciu, care vor intocmi un proces verbal in care se va specifica eventualele nereguli si masurile ce se impun.

Toate alimentele gata pentru consum vor fi etichetate cu data produceri si data limita de consum.

PROGRAMUL DE SERVIRE A MESELOR:

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

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| - Micul dejun | - între orele 8,00 – 8,30 ; |
| - Gustare I | - între orele 10,00 – 10,15 ; |
| - Pranz | - între orele 13,00 – 14,00 ; |
| -Gustarea II | -intre orele 16,00 - 16,15; |
| - Cina | - între orele 18,30 – 19,30 . |

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si dorintele beneficiarilor autoritatii contractante.

Programul de servire a meselor va fi anuntat in scris la inceputul activitatii, si ori de cate ori el va suferi modificari.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI A HRANEI LA SEDIUL AUTORITATII CONTRACTANTE:

Transportul va fi asigurat de catre personalul prestatorului serviciilor de catering, cu mijloace de transport autorizate, pana la sediul autoritatii contractante.

Ofertantul trebuie sa detina autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinara pentru transport alimente si sa faca dovada temperaturii pe toata durata transportului (termograma).

CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA:

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei nationale si europene in vigoare.
- Sa detina document de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor.
- Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale si ori de cate ori este nevoie *verificarile metrologice ale aparatelor de masurat si control* utilizate.
- Ofertantul trebuie sa asigure *personalul de specialitate calificat* necesar executarii prestatiei.
- Personalul angajat de catre ofertant si folosit pentru prestarea serviciului trebuie sa respecte regulile de ordine interioara prevazute in regulamentul intern al autoritatii contractante.
- In situatia in care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie sa respecte graficul de livrare stabilit.
- Vehiculele si/sau recipientele destinate transportului alimentelor incalzite trebuie sa fie confectionate astfel incat sa mentina o temperatura de cel putin 60°C.
- Vehiculele si/sau recipientele destinate transportului alimentelor gatite si racite trebuie sa fie echipate corespunzator pentru asemenea transporturi. Vehiculul de transport trebuie sa fie conceput astfel incat sa mentina temperatura alimentelor deja racite si nu sa raceasca alimentele. Temperatura alimentelor gatite si racite trebuie sa fie mentinuta la 4°C dar poate sa fie ridicata la 7°C pentru o perioada scurta de timp pe parcursul transportului.
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii contractuale , la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei si Declaratiile de conformitate si Specificatiile tehnice de la producatori
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii contractuale lunar, buletin de analiza pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol.
- Prestatorul serviciilor de catering va fi obligat sa afiseze "Meniul" in sala de mese a autoritatii contractante.
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentantilor autoritatii contractante din Compartimentul Managementul Calitatii, ori de cate ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului serviciilor de catering, care vor intocmi un proces verbal de constatare.

VIII. Oferta tehnica

Oferta tehnica va contine minim 6 meniuri saptamanale, cu respectarea caloriilor necesare si avizate de un Doctor/Medic nutritionist.

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

Operatorul economic va face dovada colaborarii cu un doctor/medic nutritionist, prin prezentarea contractului de munca sau al celui de prestari servicii.

La intocmirea "Meniului" trebuie sa se tina cont de urmatoorii factori:

- a) realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc);
- b) afectiunile, bolile si indicatiile medicale, daca este cazul, de care va raspunde asistentul medical al centrului.
- c) sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- d) anotimpul in care se aplica meniurile;
- e) preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- f) planurile de meniu intocmite pe o saptamana, spre a nu se repeta felurile de mancare (un fel de mancare se va repeta la maxim 7 zile);
- g) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de beneficiari - in calitate de consumatori;
- h) mancarea sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
- i) sa fie variata, atat prin felul produselor/preparatelor, cat si prin tehnologia culinara;
- j) preferintele culinare ale beneficiarilor se vor solicita periodic, pe baza unui chestionar, de care va raspunde asistentul medical al centrului, rezultatul urmand a fi inaintat firmei de catering.
- k) asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase, precum si alte evenimente organizate de conducerea centrului.

IX. Oferta financiara: Pretul va fi exprimat in LEI, cu si fara TVA. Conform OUG nr. 89/2018, cota de TVA aplicata la serviciile care fac obiectul acestui caiet de sarcini va fi de 5%.

X. Conditii minime de garantie

Termenul de valabilitate trebuie sa fie inscriptionat de producator pe eticheta. La data livrarii, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80 % din termenul inscriptionat de producator pe eticheta pentru produsele care se consuma ca atare la micul dejun sau gustari

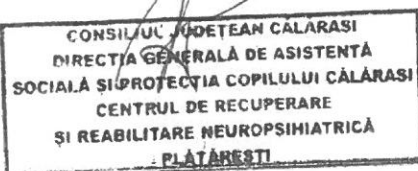
Alimentele gatite vor fi livrate si consumate numai in ziua prepararii.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceste masuri se impun a fi luate avand in vedere in special specificul activitatii autoritatii contractante si pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor

XI. Atribuirea contractului:

Se va selecta oferta cu cel mai mic pret, raportat la valoarea finala de plata, in conformitate cu art. 187 alin (3) lit. a) din Lg nr. 98/2016 "pretul cel mai scazut", dar cu respectarea stricta a conditiilor minime impuse in prezentul Caiet de sarcini.

Avizat,
Sef Centru,



Intocmit,
Asistent medical,