
CAIET DE SARCINI
privind procedura proprie de atribuire a contractului
de servicii de catering

1.OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziția va avea loc pentru selectarea în condiții de concurență a unui contractant/contractanți, persoană juridică, ce prestează servicii de catering (cod CPV: 55521000-8 – Anexa nr.2) pentru beneficiarii Centrului de izolare preventivă pentru o perioadă de 14 zile, a persoanelor fără adăpost.

2.SCOPUL ACHIZIȚIEI

Respectarea Hotărârii CLSU nr.23/13.11.2020 privind instituirea unor măsuri suplimentare pentru reducerea riscului de contaminare cu noul coronavirus COVID-19, în Municipiul Brașov, prin care s-a aprobat alocația zilnică de hrană pentru beneficiarii Centrului de izolare preventivă, care prevede asigurarea hranei, în cuantum de 30 lei/zi/beneficiar, ce va acoperi cheltuielile aferente unui număr de 3 mese/zi.

3. IGIENA PRODUCȚIEI ȘI PRELUCRĂRII ALIMENTELOR

Unitățile vor avea asigurată și vor folosi permanent, în activitatea lor și pentru întreținerea utilajelor, instalațiilor și anexelor, grupurilor social-sanitare etc., apa potabilă curentă rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare din punct de vedere calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Unitățile vor fi dotate cu instalații pentru colectarea și îndepărtarea igienică a reziduurilor lichide, corespunzătoare normativelor legale în vigoare și întreținute permanent în bună stare de funcționare.

Colectarea reziduurilor solide, cât și a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanșe cu capac, confecționate din material rezistent și ușor de spălat și de dezinfectat. Acestea vor fi depozitate în spații (încăperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate și amenajate în acest scop, prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muștelor și al rozătoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat, amenajat în pantă pentru gura de scurgere, cât și dotare cu posibilități de spălare.

Recipientele de colectare și spațiile de depozitare vor fi menținute în permanentă stare de curățenie, fiind o obligație principală a furnizorului.

Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acesta să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere. Condițiile de ventilație, încălzit, iluminat, zgomot și vibrații din unitățile de alimentație se vor încadra în normele de igiena muncii și igiena mediului.

Procesul de producție va fi stabilit încât să asigure desfășurarea fluxului tehnologic într-un sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre. Se va asigura un raport corespunzător între spațiile de depozitare și de prelucrare culinară și capacitatea sălilor și spațiilor pentru consum.

Se vor asigura încăperi de producție și anexe pentru curățarea, spălarea și pregătirea materiilor prime, pentru întreținerea igienică a ustensilelor, a ambalajelor, păstrarea materialelor de curățenie.

Utilajele și mobilierul vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie ușor accesibile operațiunilor de întreținere igienică și vor fi confecționate din

materiale rezistente la lovituri și coroziune, neferoase, ușor de curățat, care să nu afecteze proprietățile nutritive, fizio-chimice și organoleptice și să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact.

Pentru păstrarea materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite ușor alterabile, unitățile vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentele (separate produsele crude de cele care au suferit prepararea termică, cele care emană mirosuri specifice de cele care împrumută mirosuri), cu volum stabilit în funcție de natura, durata de păstrare și cantitatea produselor destinate a fi depozitate și prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

Funcționarea instalațiilor frigorifice va fi asigurată în permanență, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată pe diagrama spațiului frigorific la fiecare 8 ore sau după caz, la 12 ore.

Spațiile destinate depozitării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curățenie, iar periodic și ori de câte ori este necesar se eliberează, vor fi curățate, reparate, dezinfectate și deratizate.

Se va efectua prin analiză de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igienă privind materiile prime, auxiliare, semifabricate și produsele finite (la toate proprietățile înscrise în actele normative).

Unitățile vor fi dotate și aprovizionate după necesitate și în cantitate suficientă cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfecție). Substanțele dezinfectante și concentrațiile în care se vor folosi trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății.

Incinta și încăperile vor fi astfel amenajate și dotate încât să nu permită accesul insectelor și al rozătoarelor.

Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminte individuale a personalului, se vor asigura încăperi dotate cu dulapuri (vestiare).

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

Mijloacele auto pentru transportul alimentelor vor fi spălate și dezinfectate în mod corespunzător după fiecare transport.

Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite la transportul alimentelor, acolo unde există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă 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 și care să nu se poată șterge într-una sau mai multe limbi comunitare care să prezinte faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate „doar pentru alimente”.

Periodic, se vor efectua lucrări de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor.

Se vor menține permanent în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat.

Se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice care să evite încrucișările materiei prime cu produsele finite alimentare, încrucișările produselor confiscate cu produse salubre, precum și încrucișarea ambalajelor curate cu cele murdare.

Prepararea alimentelor

Spațiile necesare pentru circuitele funcționale sunt sala de mese, spațiile de preparare a mâncărilor, spațiile de păstrare a alimentelor, anexele social-sanitare.

Curățarea și spălarea legumelor și zarzavaturilor se va executa înainte de începerea altor procese de preparare propriu-zisă; imediat după această operațiune vor fi obligatorii spălarea și dezinfectarea ustensilelor, a utilajelor, a meselor de lucru, curățarea pardoselii și evacuarea resturilor rezultate.

Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit. Vesela pentru masa curată va fi păstrată în rafturi prevăzute cu perdele din pânză sau tifon, iar vesela de bucătărie pe rastele sau pe dulapuri închise.

Se vor respecta cu strictețe regulile de igienă la desfășurarea tuturor proceselor de prelucrare a alimentelor, se vor menține în permanență curățenia și ordinea în sala de preparare și se va asigura dezinfectia zilnică, prin detergenți și substanțe dezinfectante, a ustensilelor, a utilajelor și a meselor de lucru.

Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, de substanțele de curățenie și de dezinfecție.

Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la o temperatură care să nu depășească + 5 grade Celsius. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește și preparate din carne crude.

Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie cu emailul degradat.

Aprovizionarea cu alimente ușor alterabile se va face în cantități care să nu depășească posibilitățile de păstrare și de prelucrare a acestora, în condițiile stabilite de actele normative.

Toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranzare, tocare, preparare mititei, cârnați proaspeți, chiftele, etc.) se efectuează într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni. Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri de lemn marcate distinct, ustensile (mașina de tocat, cuțite, topor, etc.), bazine și va fi racordat la instalația de apă caldă, rece și canalizare.

Materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri de lemn) diferite, marcate vizibil “pește crud”, “carne crudă”, “carne fiartă”, “legume crude”, “legume fierte”, “pâine”, etc.

Preparatele culinare finite, până la servirea de către consumatori, vor fi păstrate la minimum + 60 grade Celsius și la maximum + 80 grade Celsius (preparate calde) și 4 grade Celsius – 5 grade Celsius (mâncăruri reci).

Se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere.

Legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă.

4. CERINȚE OBLIGATORII

Ofertanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- asigurarea unui meniu variat compus din 3 mese pe zi cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase, echilibrate din punct de vedere cantitativ și calitativ. Alocația zilnică de hrană/persoană este de 30 lei cu TVA respectiv 27,52 lei fără TVA pentru beneficiarii Centrului de izolare preventivă.
- asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr;
- consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat;
- se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, cum ar fi supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);
- mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.
- hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.
- alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftei de mâncare.
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- să asigure un aport corespunzător de proteine/zi prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia;

- să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele – inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi.

Ofertantul va prezenta în mod obligatoriu meniuri diversificate în ceea ce privește tipul de carne și legume.

Mâncarea va fi ambalată individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etanșă, cu delimitare pentru produsele din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare.

Pâinea se va prezenta sub formă de chifle sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

În cadrul serviciilor de catering, operatorul economic are obligația de a utiliza un procent minim de 20% de produse obținute din producții ecologice. Alimentele care vor fi furnizate vor avea o etichetă ecologică națională sau comunitară. Operatorul economic trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație.

5. PREȚUL PRESTAȚIEI

Număr beneficiari/zile (porții): număr estimat 44 beneficiari.

*1 porție = mic dejun și 2 mese calde/zi, prânzul și cina compuse din minim 2 feluri pentru prânz + pâine și 1 fel pentru cină + pâine = 30 lei cu TVA și 27,52 lei fără TVA

Oferta de preț se va întocmi: Tip meniu (mic dejun, prânz și cina) în sumă de 27,52 lei fără TVA/zi compus din:

1. **Mic dejun**

2. **Prânz:** ciorbă + felul 2.

3. **Cina:** minim un fel,

din care: Denumire preparate/Gramaj/Preț lei/mic dejun, dejun, cină

6. METODA CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

Metoda presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute, având în vedere factorii de evaluare indicați mai jos și punctele alocate pentru fiecare dintre aceștia.

Astfel va fi declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare, rezultat în urma aplicării algoritmului de calcul de mai jos:

1. Prețul meniului (3 mese/zi) în cuantum de 27,52 lei fără TVA/zi/beneficiar **50 puncte**

Având în vedere faptul că valoarea meniului este stabilită prin Hotărârea C.L.S.U. nr.23/13.11.2020 la 27,52 lei fără TVA, respectiv 30 lei cu TVA/zi/beneficiar (preț fix), nu se punctează ofertele al căror preț nu este de 27,52 lei fără TVA/zi/beneficiar.

2. varietate tip meniu /zi în prețul de 27,52 lei fără TVA/zi pentru beneficiarii Centrului de izolare preventivă. **25 puncte**

Prin „varietate meniu” se înțelege numărul de meniuri ofertat în prețul de 27,52 lei fără TVA /zi pentru beneficiarii Centrului de izolare preventivă:

a) pentru cel mai mare număr de meniuri se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;

b) pentru alt număr de meniuri decât cel prevăzut la lit a) punctajul se acordă astfel :

$P_{\text{varietate}} = \frac{\text{nr.meniuri } n}{\text{nr.meniuri max.}} \times \text{punctaj maxim alocat.}$

2. cantitate/preparat

25 puncte

Se va evalua gramajul/preparat calculat ca medie aritmetică pentru toate tipurile de meniuri oferite în prețul de 27,52 lei fără TVA /zi pentru beneficiarii Centrului de izolare preventivă:

a) pentru cel mai mare gramaj/preparat se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;

b) pentru alt gramaj/preparat decât cel prevăzut la lit a) punctajul se acordă astfel :

$P_{\text{cantitate}} = \frac{\text{gramaj } n}{\text{gramaj max.}} \times \text{punctaj maxim alocat.}$

7.CONDIȚII DE LIVRARE

Livrarea porțiilor se va face de luni până duminică la sediul Centrului de izolare preventivă, situat în Brașov, str. Gladiolelor nr.4.

Produsele sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile. Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Pentru a reduce generarea de deșeuri, alimentele trebuie să fie servite folosind tacâmuri și veselă din materii prime regenerabile. Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată din care să reiasă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație.

Lotul de produse trebuie să fie însoțit de următoarele documente:

- a) factură fiscală;
- b) certificat de calitate și garanție pentru cantitatea livrată.

8. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția calitativă va consta în:

- a) probe aspectuale și organoleptice;
- b) analize fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul, care se vor efectua la organism de analiză neutru, autorizat de organele în drept pentru efectuarea unor asemenea analize, acceptat de către ambele părți, pe cheltuiala furnizorului. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de prestator, suplimentar, față de cantitatea livrată. În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea unor cote egale din fiecare lot.

9. EXPEDIERE ȘI TRANSPORT

Expedierea produselor este în sarcina prestatorului și potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale prestatorului și în prezența delegatului acestuia.

Ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității preparatelor și pâinii, pe timpul transportului și depozitării, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

10. CONDIȚII MINIME DE CALITATE

În certificatul de calitate se va menționa și termenul de valabilitate.

Prestatorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen, în maxim 2 ore de la solicitare.

Achizitorul își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor la un laborator specializat, în orice moment anterior sau ulterior achiziției.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți.

Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiză emise de această unitate.

11. DURATA ȘI PREȚUL CONTRACTULUI

Durata contractului: noiembrie - decembrie 2020.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a opta pentru suplimentarea serviciilor de catering pentru perioada ianuarie – aprilie 2021, în măsura existenței resurselor financiare.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua/înceta contractul, notificând prestatorul cu 30 de zile înainte de producerea diminuării/încetării.

Prețul contractului nu se actualizează.

12. PREZENTAREA OFERTEI

Operatorul economic va elabora propunerea tehnică detaliat, urmând precizările din caietul de sarcini. Se vor respecta cerințele solicitate prin caietul de sarcini astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini.

În situația în care se constată că ofertantul nu a respectat cerințele caietului de sarcini, oferta

tehnică se consideră neconformă.

Ofertantul are obligația să completeze o ***Declarație pe proprie răspundere privind obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă***; ofertantul are obligația să indice faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, precum și cele din domeniile mediului și social și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului, astfel cum sunt indicate în cadrul art.51 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare. În acest sens ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere conform art.51 alin. 2 din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare. Se consideră a fi necesară respectarea prevederilor legale cu privire la condițiile de muncă și protecția muncii în cazul manipulării, depozitării și transportului alimentelor. Informațiile detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul: <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>

Oferta va fi însoțită în mod obligatoriu de următoarele documente:

- autorizație sanitară de funcționare;
- autorizație sanitar-veterinar pentru mijlocul de transport al produselor de origine animală, conform Ordinului nr.57/24.06.2010 al Autorității Naționale Sanitar Veterinare și Pentru Siguranța Alimentelor, cu modificările ;
- certificat de la Oficiul Național al Registrului Comerțului;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.165 și 166 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.59 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare. Persoanele care dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante definite conform art.21 alin.5 și 6 din HG nr.395/ 2016, cu modificările și completările ulterioare, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, sunt:
- Mariana Topoliceanu – Director General;
- Anca Gîțeu - Director General Adjunct;
- Luana-Mădălina Crăciun – Director General Adjunct;
- Roxana Bighiu – Șef Serviciu Juridic, Relații cu Publicul, Managementul Documentelor;
- Roxana-Liliana Puchianu – Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Nicolae Mereț – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Alexandru Grigoruț – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Bianca – Maria Bărbier – Coordonator personal de specialitate;
- Daniela Bogdan – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Doina Rezuș – Șef Serviciu Contabilitate, Financiar, Buget;
- Angela Nan – Consilier, Serviciu Contabilitate, Financiar, Buget;

Oferta de preț se va prezenta astfel încât să ofere toate informațiile cu privire la preț, va fi exprimată în lei, va fi fermă și fixă pe toată perioada derulării contractului.

Ofertantul trebuie să prezinte:

- Formular ofertă;
- Ofertă meniu

Prețul ofertei se va exprima obligatoriu cu doar două zecimale.

Oferta semnată poate fi transmisă prin email: achizitii@dasbv.ro.

Aprobat

Director General Adjunct

Luana Mădălina Crăciun

Verificat Șef Birou Achiziții
Publice, Aprovizionare
Roxana Puchianu

Comisia de elaborare a caietului de sarcini
Alexandru Grigoruț – consilier achiziții publice
Nicolae Meret – consilier achiziții publice
Bogdan Daniela – inspector