

SPITALUL MUNICIPAL MEDGIDIA
MEDGIDIA, STR. ION CREANGĂ NR. 18
Tel: 0241 / 810690, fax: 0241 / 810931
E-mail : office@spitalmedgidia.ro



Nr. 13111 / 13.12.2017

APROBAT
Manager
Aglitoiu Dumitru Eugeniu



CAIET DE SARCINI
IN VEDEREA ATRIBUIRII CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE
PREPARARE A MÂNCĂRII
Cod CPV 55321000-6

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora prestatorul trebuie să țină seama în vederea elaborării ofertei și implicit a executării contractului de servicii, având ca obiect principal prestarea serviciului de prepararea a mâncării, pentru pacienții internați în Spitalul Municipal Medgidia, la sediul unității.

Ofertantul are obligația de a-și însuși în totalitate cele prezentate.

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Spitalul Municipal Medgidia. Str. Ion Creangă nr.18, tel. 0241/810.690 și fax 0241/810.931, cod fiscal 4300752, cont RO49TREZ23221F332100XXXX deschis la trezoreria Medgidia, email: office@spitalmedgidia.ro .

2. PROCEDURA APLICATĂ

Procedura proprie simplificata, conf. Art. 101 alin.2) din H.G. 395/2016.
Cod CPV 55321000-6 "Servicii de preparare a mâncării".

3. OBIECTUL PROCEDURII

Incheierea unui acord cadru de prestari servicii.

Obiectul acordului cadru consta in achizitia serviciului de asigurare a hranei pentru pacientii internati, insotitorii acestora din toate sectiile Spitalului Municipal Medgidia cat si pentru medicii de garda.

Acordul cadru se va incheia pe o perioada de 2 ani, cu un singur operator economic.

Atribuirea contractelor subsecvente se va face in funcție de necesitățile autoritații contractante pe toata durata acordului-cadru, cu încadrarea în valoarea maxima estimata

a serviciilor ce urmeaza a fi achiziționate, condiționat de existența creditelor bugetare alocate în acest sens.

Primul contract subsecvent se poate incheia în momentul semnării acordului-cadru, cu condiția să existe credite bugetare în acest sens.

4. SPECIFICAȚIA TEHNICĂ

Prestatorul trebuie să asigure zilnic serviciul de preparare a mâncării pentru bolnavii internați, însoțitorii acestora și medicii de gardă din cadrul Spitalului Municipal Medgidia, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin **HG nr. 665/2016 din 14 septembrie 2016** privind stabilirea nivelurilor alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.

Prin hrană se înțelege, felurile de mâncare servite zilnic bolnavilor internați în secțiile spitalului, însoțitorii acestora și medicilor de gardă, acestea fiind măsurabile în porții și structurate pe 3 mese zilnice, după cum urmează:

- micul dejun, respectiv masa de dimineață,
- pranzul, respectiv masa de pranz
- cina, respectiv masa de seară
- + 2 suplimente acolo unde este cazul.

1. Micul dejun

Reprezintă un procent de 15% - 20% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din pâine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

Ex. branza proaspătă, gem, ouă, etc.

2. Masa de pranz

Reprezintă un procent de 45% - 50% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din pâine/mamaligă și 2 (două) feluri de mâncare:

felul I - supe, ciorbe, borșuri;

felul II - fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, etc.

3. Cina

Reprezintă un procent de 30% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din pâine, produse care se consumă preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

Ex: fripturi, salata orientală, paste, garnituri, etc.

Suplimentul de masă

Reprezintă un procent de 5% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană.

Ex. lapte, fructe, omleta etc.

PROGRAMUL DE MASA:

❖ MIC DEJUN	08:00 – 08:30
❖ SUPLIMENT DE MASA	10:30 – 11:00 (lehuze, diabet, hepatic, copii comun)
❖ MASA DE PRANZ ;	13:00 – 13:30
❖ SUPLIMENT DE MASA	16:00 – 16:30 (diabet)
❖ CINA	17:00 – 17:30

La elaborarea meniurilor zilnice se va tine cont de tipul alocatiei de hrana si de numarul total de calorii pe care trebuie in mod obligatoriu sa il contina acestea.

Nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice este cel prevazut in HG nr. 665/2016, ofertantul câștigător fiind obligat sa le respecte si sa se incadreze in nivelul acestora.

In cazul in care nivelul alocatiilor de hrana va fi modificat prin acte normative acesta va fi aplicat de catre autoritatea contractanta si de catre prestator.

Meniurile pot fi modificate doar cu acordul asistentului dietetician angajat al spitalului, cu respectarea regimurilor specifice fiecarei diete in parte, cu incadrarea in alocatia de hrana, cu realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza (proteine, lipide, glucide) si cu respectarea tehnologiei si diversitatii culinare.

Prestatorul are obligatia de a asigura portiile de hrana in timp util, astfel incat achizitorul sa poata servi mesele in intervalul orar de mai sus. Respectarea cu strictete a timpilor de preparare a hranei (fierberea legumelor si a celorlalte ingrediente) in asa fel incat mancarea sa fie preparata corespunzator (**Declaratie pe propria raspundere**)

4.1 PREPARAREA HRANEI

Prepararea mâncării se va efectua în blocul alimentar al Spitalului Municipal Medgidia, in spațiile puse la dispoziție de către autoritatea contractantă.

Un relevu al blocului alimentar este prezentat in **Anexa 1** la prezentul Caiet de Sarcini.

Singurele dotari ale spatiului pus la dispozitie sunt prezenate in **Anexa 2** la Caietul de Sarcini. Restul de dotari, materiale si utilaje necesare vor fi asigurate de catre prestator.

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitățile calorice ale bolnavilor internați și cu respectarea regimurilor prescrise acestora.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate se va transmite prestatorului zilnic, pe categorii și diete, pe fiecare sectie in parte pana la ora 12⁰⁰ și va fi valabila pentru mesele din ziua urmatoare.

Prestatorul trebuie de asemenea sa aibe o rezerva minimă de hrană de minim 20% pentru a putea completa necesarul cu hrană pentru bolnavii internați în perioada nopții.

Excepție vor face zilele de sambata, duminica și luni, zile pentru care comanda se va face in ziua de vineri.

Comanda oficiala se va face de către asistentul de nutriție și dietetică al spitalului, care va specifica exact numarul de porții, pe fiecare sectie in parte, avand la baza foaia zilnica de mișcare a bolnavilor din ziua în care se face comanda.

Pe lângă porțiile de hrană pentru pacienții internați, prestatorul va prepara și hrana medicilor din serviciul de garda.

Valoarea alocatiei pentru hrana medicilor din serviciul de garda, va fi conform legii, cel alocat pentru un pacient din sectia respectiva.

Spatiile in care se prepara hrana insumeaza o suprafata de aproximativ **426 m²** si sunt alcatuite din urmatoarele:

- birou asistent dietetic – 6,4 mp;
- spatiu pentru bucatariile propriu-zise – 200,43 mp;
- spatiu pentru depozitare alimente – 58,08 mp;
- spatiu pentru depozitare oua – 5,57 mp;
- camera transat carne – 6,81 mp;
- incapere pentru curatat zarzavaturile – 11,63 mp;
- spatiu pentru magazine – 5,63 mp;
- spatiu pentru depozitat paine – 3,29 mp;
- hol – 43,53 mp;
- vestiar – 6,99 mp;
- spatiu pentru magazine – 32,53 mp;
- spatiu camera frigorifica – 10,33 mp;
- hol – 2,65 mp;
- spatiu camera frigorifica – 2,01 mp;
- spatiu camera frigorifica – 4,19 mp;
- hol – 1,40 mp;
- spatiu pentru grup sanitar - 1,48 mp;
- spatiu pentru baie – 3,03 mp;
- camera depozitat ambalaje – 2,79 mp;
- camera curatenie – 4,55 mp;
- birou magazioner – 12,47 mp.

Pentru desfasurarea activitatilor, Achizitorul va pune la dispozitia Prestatorului, spatii de preparare a mesei, cu acces si contra cost la utilitati (apa, canalizare, energie electrica, energie termica, gaz).

Pentru buna desfasurare a activitatilor mentionate, Prestatorul va completa necesarul de echipamente si dotari specifice (frigidere, masini de gatit, vitrine frigorifice si calde, vase termostatate, tavi, vesela, tacamuri, echipament de lucru, etc).

In vederea dotarii cu utilaje in blocul alimentar exista instalatie de gaz si instalatie trifazica.

Este interzisa utilizarea acestor spatii si bunuri pentru alte scopuri decat cele prevazute in prezenta documentatie.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele conform rețetarelor interne. In **Anexa 3** sunt prezentate modele de meniu pe mai multe zile pentru fiecare tip de regim in parte.

Prestatorul trebuie sa asigure în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituire, numai în cazuri exceptionale, dar cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutritional al celor înlocuite.

Hrana va fi preparata de personalul calificat in domeniul alimentatiei publice, in conditii de igiena corespunzatoare standardelor prevazute pentru unitatiile sanitare.

Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparata mâncarea să fie însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare.

Preluarea hranei si transportul acesteia catre sectii va fi asigurata de catre personalul angajat al autoritatii contractante.

4.2 CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA – Declaratie pe propria raspundere

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat și echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei romane in vigoare și standardelor europene.

Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale sau ori de cate ori este nevoie verificarile metrologice ale aparatelor de masura și control utilizate.

Normele de protectia muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protectia mediului sunt cele prevazute de legislatia in vigoare.

5. OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI

Prestatorul trebuie sa asigure hrana bolnavilor internati, insotitorilor si medicilor de garda, in mod continuu, zilnic conform orarului stabilit, in conformitate cu necesitatile calorice cantitative, calitative si de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea intocmai a dispozitiilor H.G. 665/2016 si a Normelor sanitare, sanitar veterinar aplicabile la orice data, imediat dupa semnarea primului contract subsecvent.

Prestatorul trebuie sa obtina in termene legale autorizatiile sanitare pentru spatiile puse la dispozitie de catre autoritatea contractanta, cat si pentru autovehiculele proprii, dar nu mai tarziu de 30 de zile de la data semnarii primului contract subsecvent.

Prestatorul trebuie sa inceapa efectuarea serviciului de preparare a mancarii in blocul alimentar imediat dupa obtinerea tuturor autorizatiilor.

Dezinsectia, dezinfectia si deratizarea se vor executa trimestrial si ori de cate ori este nevoie de catre prestator si pe cheltuiuala acestuia.

Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevazute de legislatia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinar, declaratii de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, la cerere, anexate în copie la factura emisa pentru serviciile prestate.

Prestatorul trebuie sa asigure condițiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și depozitarea hranei.

In perioada derularii acordului cadru de prestari servicii, prestatorul raspunde de respectarea și isi organizeaza intocmai normele de protectie a muncii si autoaparare impotriva incendiilor specifice institutiilor sanitare, precum si cele specifice activitatii de preparare a hranei.

La expirarea termenului de derulare a acordului cadru de prestari servicii, prestatorul trebuie sa predea autoritatii contractante spatiul igienizat, impreuna cu toate dotarile existente la momentul semnarii acordului cadru, in bune conditii de functionare.

Pe parcursul derularii contractului, autoritatea contractanta are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatiilor si a alimentelor, etc.

In cazul unor defectiuni la instalatiile electrice, de apa, gaz, canal din spatiile in

care isi desfasoara activitatea prestatorul, remedierea acestora cade in sarcina acestuia, pe cheltuiala sa, exceptie facand retelele principale de transport comune cu Spitalul Municipal Medgidia.

Pentru a preveni intreruperea prestarii serviciului de hranire, prestatorul trebuie sa constituie rezerve de alimente, la locul, calitatea si conditiile stabilite de autoritatea contractanta.

Prestatorul este obligat sa nu schimbe destinatia spatiilor puse la dispozitie de catre achizitor sau sa faca modificari fara acordul scris al autoritatii contractante.

Prestatorul va prelua spatiile și dotarile puse la dispozitie de catre autoritatea contractanta, pe baza proces-verbal de predare-primire si le va folosi numai pentru activitati de preparare a hranei in folosul achizitorului.

Repararea și intretinerea spatiilor sunt in sarcina prestatorului. Orice pierdere sau degradare a spatiilor, utilajelor, materialelor și/sau a dotarilor, datorata culpei prestatorului, determina inlocuirea cu bunuri noi de același gen sau achitarea contravalorii, in lei, la valoarea de inlocuire.

Prestatorul trebuie sa asigure, pe cheltuiala proprie, exploatarea si intretinerea spatiilor puse la dispozitie de catre autoritatea contractanta.

Prestatorul trebuie sa respecte fluxul tehnologic de preparare si distribuire a hranei si sa asigure conditiile igienico- sanitare pentru transportul, depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare conform cu actele normative in vigoare.

Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic si sa pastreze probe de hrana, timp de 48 de ore, conform HG nr. 857/2001. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop, care va avea compartimente etichetate corespunzator pentru fiecare masa servita.

Prestatorul trebuie sa asigure personal de specialitate in vederea asigurarii serviciului de preparare a hranei pentru bolnavi, in conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini.

Prestatorul trebuie sa dispuna de resursele financiare si resursele umane necesare prestarii de servicii de preparare a mancarii. Personalul pus la dispozitie pentru prestarea acestor servicii trebuie sa aiba calificarea pentru tipul de activitate pe care o presteaza, analizele la zi, sa respecte regulile igienico- sanitare prevazute de legislatia in vigoare si sa fie dotat cu echipament individual de lucru si protectie corespunzator.

In situatia in care personalul pus la dispozitie de catre prestator, uzeaza la greva, acesta trebuie sa asigure pe cheltuiala sa si prin diverse modalitati derularea contractului, sau autoritatea contractanta-pe cheltuiala prestatorului-va gasi variante alternative de servire a mesei pentru bolnavi.

Prestatorul trebuie sa asigure materialele de protectie si igiena necesare personalului propriu si in spatiile puse la dispozitie, precum si respectarea de catre acesta a normelor legale privind protectia muncii si P.S.I precum si cele specifice activitatii de preparare a mancarii.

Operatorului economic caruia i se atribuie acordul cadru de prestari servicii va suporta, pe cheltuielile sale, obtinerea tuturor autorizatiilor de functionare necesare, conform cu legislatia in vigoare.

Operatorului economic caruia i se atribuie acordul cadru, va achita lunar si consumul efectuat de acesta la apa, gaz, canal, curent electric, in termen de 30 de zile de la emiterea documentelor justificative ale autoritatii contractante.

Prestatorul declarat castigator este obligat sa respecte legislatia in vigoare in ceea ce priveste Normele de igiena (Ordinul 976/1998) precum si prevederile

Ordinului 914/2006 privind organizarea blocului alimentar intr-o unitate sanitara.

6. CERINTE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI – Declaratie pe propria raspundere

Fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală, impusa de standardele in domeniu, și va purta echipament de protecție adecvat și curat.

Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi și sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia în vigoare.

Controlul medical al personalului care participa în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și prepararea mancarii, se va efectua în conformitate cu normele în vigoare și indicatiilor medicului de Medicina Muncii, pe cheltuiala prestatorului. Acestea putand fi verificate oricand de catre autoritatea contractanta.

Deasemeni, personalul care lucreaza în zona de manipulare a alimentelor se va supune acelorași reguli.

7. CERINȚE PRIVIND ALIMENTELE – Declaratie pe propria raspundere

Toate materiile prime utilizate in vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei vor fi de calitate, nu stricate, mucegaite sau cu termen de valabilitate expirat.

Toate materiile prime care sunt stocate în vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei, vor fi protejate împotriva oricaror contaminari probabile, care le-ar face improprii consumului uman. Materiile prime trebuie depozitate în zone special amenajate, în functie de natura lor, la temperaturi specifice. Se vor introduce masuri adecvate astfel încat eventualele epidemii sa poata fi controlate.

Produsele intermediare și produsele finite, cu risc mare de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

Recomandabil este ca hrana sa fie servita la 30 de minute de la preparare, în caz contrar mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius, pentru hrana calda și la cel puțin 4 grade Celsius, pentru hrana rece.

Produsele aprovizionate in scopul prepararii hranei vor fi insotite de documente legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi sau bonuri fiscal, documente de provenienta a produselor, avize de insotire a marfii, avize si certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate), documente ce vor fi verificate periodic de reprezentantul Achizitorului. Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare. Acestea trebuie sa aibe specificat pe ambalaje termenul de valabilitate inscriptionat de fabricant. De asemenea, respectarea indeplinirii acestor conditii va fi verificata de reprezentantul Achizitorului.

Transportul produselor alimentare se va efectua cu mijloace de transport adecvate, specifice acestui gen de transport.

Este interzisa folosirea inlocuitorilor de produse naturale (fulgi de cartofi, fulgi de fasole, praf de oua, praf de usturoi etc).

Este strict interzisa pastrarea și readministrarea mâncării gătite.

8. PRETUL SERVICIILOR

Pretul, reprezinta suma de bani platita de autoritatea contractanta pentru serviciul achizitionat, determinat in urma procedurii aplicate.

Pretul se compune din:

- valoarea alocatiei de hrana conform HG nr. 665/2016 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice
- manopera (prestare de servicii de preparare a mancarii)

Structura pretului va reflecta costurile reale ocazionate de prestarea acestor servicii.

Ajustarea pretului este posibila, in urma modificarilor indicilor preturilor de consum pentru servicii si modificarii cuantumului alocatiei de hrana.

Pretul unitar al contractului subsecvent se poate ajusta lunar conform acordului-cadru numai prin indexare cu rata inflatiei in momentul publicarii acesteia de Institutul National de Statistica, cu urmatoarea formula :

$P_a = P_v \times I_{ri}$, unde

P_a - pretul ajustat ;

P_v – pretul vechi

I_{ri} - indicele ratei inflatiei

Valoarea alocatiei de hrana se va modifica numai in momentul modificarii HG nr. 665/2016 .

In situatia in care operatorul economic va avea o solicitare de ajustare a pretului va trebui sa formuleze un memoriu catre autoritatea contractanta, prin care sa justifice aceasta ajustare.

La acest memoriu va trebui sa anexeze inscrisuri emise de autoritatea statului din categoria celor mentionate .

Dupa analiza memoriului si a actelor anexate , autoritatea contractanta va putea sa :

- respinga solicitarea operatorului economic ca fiind nejustificata ;
- sa fie de acord cu aceasta, urmand a-si exprima acordul scris in acest sens .

NIVELUL ALOCATIILOR DE HRANA PENTRU CONSUMURILE COLECTIVE DIN

SPITALUL MUNICIPAL MEDGIDIA

(conform H.G. 665/2016)

Pret unitar cu TVA lei/bolnav/zi

	lei/bolnav internat/zi
-Bolnavi hepatita-adulti	15,0
-Bolnavi diabet - adulti	15,0
-Alti bolnavi-adulti	10,0
-Copii 0 – 3 ani	10,0
-Copii 3 – 16 ani	12,0
-Lauze	15,0
-Insoțitori ai bolnavilor internati in unitati sanitare	7,0

**TABEL CU STRUCTURA SI VALOAREA ESTIMATA A
ALOCATIILOR DE HRANA
CE VOR FACE OBIECTUL UNUI SINGUR CONTRACT SUBSECVENT
12 LUNI**

Nr. crt.	Tipuri alocatie hrana	Pret unitar fara TVA lei/bolnav/zi (cf. HG 665/2016)	Cantitate Minima Estimata	Val. Minima estimata fara TVA	Cantitate Maxima Estimata	Val. Maxima estimata fara TVA
1	Alocatie hrana hepatic	13.76	1200	16,512.00	1800	24,768.00
2	Alocatie hrana diabet	13.76	6960	95,769.60	9600	132,096.00
3	Alocatie hrana bolnavi adulti	9.17	37200	341,124.00	44400	407,148.00
4	Alocatie hrana copii 0 - 3 ani	9.17	4572	41,925.24	9960	91,333.20
5	Alocatie hrana copii 3 - 16 ani	11.01	240	2,642.40	660	7,266.60
6	Alocatie hrana lauze	13.76	4752	65,387.52	7800	107,328.00
7	Alocatie hrana mame	6.42	4560	29,275.20	8760	56,239.20
8	Alocatie hrana medici	9.17	780	7,152.60	900	8,253.00
TOTAL			60264	599,788.56	83880	834,432.00

**CANTITATE SI VALORI ESTIMATE MINIME SI MAXIME MANOPERA/pacient
CE VOR FACE OBIECTUL UNUI SINGUR CONTRACT SUBSECVENT**

Nr. Crt.	Numar minim estimat de manopere (12 luni)	Valoarea minima estimata manopere/acord cadru 12 luni (lei fara TVA))	Numar maxim estimat de manopere (12 luni)	Valoarea maxima estimata manopere/acord cadru 12 luni (lei fara TVA)
1	60264	180,792.00	83880	251,640.00

**TABEL VALORIC PRIVIND VALOAREA MINIMA/MAXIMA ESTIMATA
A CELUI MAI MARE CONTRACT SUBSECVENT**

Val min. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Min. manopere+ val. Min alocatie de hrana)/12 luni	Val max. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Max. manopere+ val. Max. alocatie de hrana)/12 luni
780,580.56	1,086,072.00

**TABEL CU STRUCTURA SI VALOAREA ESTIMATA A
ALOCATIILOR DE HRANA
CE VOR FACE OBIECTUL ACORDULUI CADRU
24 DE LUNI**

Nr. crt.	Tipuri alocatie hrana	Pret unitar fara TVA lei/bolnav/zi (cf. HG 665/2016)	Cantitate Minima Estimata	Val. Minima estimata fara TVA	Cantitate Maxima Estimata	Val. Maxima estimata fara TVA
1	Alocatie hrana hepatic	13.76	2400	33,024.00	3600	49,536.00
2	Alocatie hrana diabet	13.76	13920	191,539.20	19200	264,192.00
3	Alocatie hrana bolnavi adulti	9.17	74400	682,248.00	88800	814,296.00
4	Alocatie hrana copii 0 - 3 ani	9.17	9144	83,850.48	19920	182,666.40
5	Alocatie hrana copii 3 - 16 ani	11.01	480	5,284.80	1320	14,533.20
6	Alocatie hrana lauze	13.76	9504	130,775.04	15600	214,656.00
7	Alocatie hrana mame	6.42	9120	58,550.40	17520	112,478.40
8	Alocatie hrana medici	9.17	1560	14,305.20	1800	16,506.00
TOTAL			120528	1,199,577.12	167760	1,668,864.00

**CANTITATE SI VALORI ESTIMATE MINIME SI MAXIME MANOPERA/pacient
CE VOR FACE OBIECTUL ACORDULUI CADRU**

Nr. Crt.	Numar minim estimat de manopere (24 luni)	Valoarea minima estimata manopere/acord cadru 24 luni (lei fara TVA))	Numar maxim estimat de manopere (24 luni)	Valoarea maxima estimata manopere/acord cadru 24 luni (lei fara TVA)
1	120528	361,584.00	167760	503,280.00

**TABEL VALORIC PRIVIND VALOAREA MINIMA/MAXIMA ESTIMATA
A ACORDULUI CADRU**

Val min. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Min. manopera+ val. Min alocatie de hrana)/24 luni	Val max. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Max. manopera+ val. Max. alocatie de hrana)/24 luni
1,561,161.12	2,172,144.00

Nota:

- Cantitatea minima/maxima a fost estimata pe baza istorica, avand in vedere numarul de manopere, pe tipuri de alocatii de hrana, comandate de autoritatea contractanta în perioada anului precedent.
- Costul alimentelor pe meniu va fi conform cuantumului alocatiei de hrana precizat in H.G. 665/2016 cu modificarile si completarile ulterioare.
- Pretul maxim estimat al manoperei este de 3.00 Lei/pacient/zi fara TVA.
- Suma totala estimata se stabileste adunand nivelul estimat al alocatiei de hrana prevazut de HG 665/2016 la care se adauga valoarea estimata a manoperei rezultata din oferta declarata castigatoare.

9. EVALUAREA OFERTELOR

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic autoritatea contractanta utilizeaza criteriul de atribuire **cel mai bun raport calitate - pret** tinand cont de prevederile art 111 alin. (4) si in conformitate cu art. 187 alin (3) lit.c) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Raportul calitate pret asigura o evaluare corecta a serviciului, astfel incat prin aplicarea factorilor de evaluare se pot cuantifica ofertele operatorilor economici din punct de vedere calitativ. Calitatea serviciului, alaturi de pret, reprezinta o componenta esentiala in derularea acordului cadru.

Considerente de rentabilitate : „cel mai bun raport calitate-pret” asigura o evaluare obiectiva a factorilor ce contribuie la prestarea calitativa a serviciului.

Urmare a complexitatii acordului cadru de achizitie publica, precum si a prevederilor legislative in vigoare, autoritatea contractanta a decis aplicarea criteriilor calitative ce tin de vechimea (numar ani experienta) si calificarile personalului operatorului economic, pentru asigurarea unui serviciu calitativ si calificat.

Evaluarea ofertelor consta in acordarea pentru fiecare oferta a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii unui algoritm de calcul. Acordul cadru va fi atribuit operatorului economic care intruneste cel mai mare punctaj.

9.1 Factorii utilizati in evaluarea ofertelor

Factorii care vor fi luati in considerare pentru evaluarea ofertelor sunt prezentati in tabelul de mai jos:

Nr. Crt.	Factorii de evaluare	Punctaj maxim
1.	Pretul rezultat din oferta financiara	80
2.	Experienta profesionala a bucatarilor	20
	TOTAL	100

9.1.1 Factorul de evaluare “ pretul ofertei”

Pretul ofertei va rezulta din oferta financiara a operatorului economic, prin completarea formularului de oferta.

Justificare factor de evaluare 1 - Pretul rezultat din oferta financiara

Factorul de evaluare pretul ofertei a fost introdus pentru cheltuirea eficienta a banilor publici de catre autoritatea contractanta, punctajul maxim alocat conducand la un bun raport calitate-pret pentru serviciile prestate.

Autoritatea contractanta doreste sa obtina un serviciu la cel mai inalt nivel calitativ raportat la cel mai scazut pret, in vederea eficientizarii utilizarii fondurilor publice.

9.1.2 Factorul de evaluare 2 “Experienta profesionala a bucatarilor”

Operatorii economici participanti la procedura de achizitie publica au obligatia de a dispune de bucatari calificati cu experienta profesionala dovedita in domeniu.

Operatorii economici participanti la procedura de achizitie publica au obligatia de a dispune de minim 2 bucatari.

Documentele solicitate pentru indeplinirea factorului de evaluare nr.2 se vor depune in cadrul ofertei tehnice, acestea fiind:

- CV-ul, semnat de titular, din care sa rezulte numarul de ani de experienta in acest domeniu;
- diploma care atesta calificarea personalului, sau orice alt tip de document echivalent.

Justificare factor de evaluare 2 – experienta profesionala a bucatarilor

Urmare a complexitatii si importantei acordului cadru, autoritatea contractanta a decis aplicarea criteriului calitativ ce tine de experienta si calificarile personalului operatorului economic, pentru asigurarea unui serviciu calitativ si calificat.

Bucatarul reprezinta un element important in ceea ce priveste procesul de preparare a hranei calde pentru pacientii internati in spital. El este responsabil de coordonarea echipei responsabile de gatirea mancarii, aspect important si necesar pentru asigurarea la timp a hranei si a unei de calitate.

Activitatea acestora reprezinta un aspect important si necesar in ceea ce priveste asigurarea necesarului cantitativ si calitativ al hranei pentru pacientii internati in Spitalul Municipal Medgidia cat si pentru medicii care asigura serviciul de garda.

9.2 Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul

Calculul punctajului total al ofertantului "n" se face dupa formula:

$P_{total} = P1(n) + P2(n)$ unde,

P_{total} – punctajul total al ofertantului "n"

$P1(n)$ – punctajul pentru pretul ofertei facute de ofertantul "n"

$P2(n)$ – punctajul pentru experienta profesionala a bucatarilor ofertantului "n"

9.2.1 Punctajul pentru factorul de evaluare "pretul ofertei" se acorda astfel:

- pentru acordarea punctajului se va lua in considerare propunerea financiara a ofertantului (completarea Formularul de oferta si Anexa la formularul de oferta)
- oferta cu pretul cel mai mic primeste punctajul maxim de 80 de puncte.

Restul ofertelor vor primi punctajul pentru valoarea ofertelor, in functie de urmatoarea formula de calcul

- **$P1(n) = (\text{pretul cel mai mic}/\text{pretul ofertei "n"}) \times 80$**

9.2.2 Punctajul pentru factorul de evaluare "experienta profesionala a bucatarilor" se acorda astfel:

- ofertantul cu cel mai mare numar mediu de ani experinta a bucatarilor va primi punctajul maxim de 20 de puncte

Numarul mediu de ani de experienta a bucatarilor se va obtine prin insumarea numarului de ani de experienta pentru fiecare bucatar in parte si se va imparti la numarul acestora.

Restul ofertelor vor primi punctajul pentru valoarea ofertelor, in functie de urmatoarea formula de calcul

- **$P2(n) = (\text{numar mediu de ani experinta a bucatarilor ofertantului "n"}/\text{cel mai mare numar mediu de ani de experienta a bucatarilor}) \times 20$**

Nota: In cazul in care nu se vor prezenta minim 2 bucatari, oferta va fi declarata neconforma.

10. TERMEN DE PLATA

Plata se va face in termen de 60 de zile de la inregistrarea facturilor la Registratura autoritatii contractante, insotite de documente justificative.

Plata, se va face in lei, cu Ordin de Plata, prin Trezoreriile Statului, in baza facturilor originale, insotite de situatia detaliata.

Primirea facturilor de catre achizitor vor fi probate prin semnatura de primire.

Facturarea lunara se va face pe cele doua categorii de servicii astfel:

- factura ce va cuprinde prestarea serviciilor de preparare a mancarii (manopera);
- factura ce va cuprinde alocatiile de hrana si numarul acestora pe fiecare regim in parte.

Atasat facturilor prestatorul va pune la dispozitia achizitorului o situatie detaliata la nivel de sectie, privind tipurile si numarul de alocatii de hrana, detaliat pe fiecare regim in parte.

Întocmit,
Serv. Ad-tiv.
Ec. Gancea Elena



As. Dietetică,
Cornea Luciana – Roxana

