



Str.Ovidiu nr.11, cod 905200,
Cernavoda, Județul Constanța

E-mail: secretariat@primaria-cernavoda.ro



JUDEȚUL CONSTANȚA
ORAȘUL

CERNAVODA

Tel. (004) 0241 487 108; 487 14

Fax: (004) 0241 239 578; 487 1

www.primaria-cernavoda.ro



PRIMĂRIA ORAȘULUI CERNAVODĂ
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
Nr. 42484/12.11.2024

CAIET DE SARCINI
PENTRU ACHIZIȚIA DE SERVICII DE PREPARARE A HRANEI
ȘI SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII CĂMINULUI PENTRU PERSOANE
VÂRSTNICE DIN ORAȘUL CERNAVODĂ

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul, participant la procedură, își va elabora propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de preparare și servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii Căminului pentru persoane vârstnice din orașul Cernavoda, județul Constanța.

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

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și Anexei nr. 2;
- HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziții publice;
- Hotărârile Consiliului Local nr. 300/ 28.09.2023, privind aprobarea majorării alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective ale beneficiarilor de servicii sociale din cadrul Căminului pentru Persoane Vârstnice din orașul Cernavoda;
- Legea nr.143/20 .05 2022 art.II, alin (I) și (II) pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr.272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială.
- Ordinul 29/2019 M.IV STANDARD 4 ALIMENTATIE centrul trebuie să asigure beneficiarilor o alimentație corespunzătoare (3 mese/zi, gustări între mesele principale, fructe și legume proaspete, specifice fiecărui sezon și produse neprocesate și M.III. STANDARD 4 VIAȚĂ ACTIVĂ ȘI CONTACTE SOCIALE „ Centrul asigură condițiile necesare pentru derularea activităților de socializare și petrecere a timpului liber, organizează excursii, organizează sărbătorirea zilelor de naștere, a unor sărbători religioase etc".

I. **AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**– ORAȘUL CERNAVODA, cu sediul în str. Ovidiu,nr.11, cod fiscal 4304568, telefon: 0241/ 487.108, fax: 0241/ 487.124.

II. **OBIECTUL ACHIZIȚIEI:**

2.1 Servicii de pregătire, preparare zilnică a hranei în regim de catering pentru un număr de maxim 32 porții /zi, și furnizarea lor la sediul Căminului pentru persoane vârstnice, din str. 1907, nr.10.

2.2 Transportul gratuit al hranei la Căminul pentru persoane vârstnice, din strada 1907 nr.10.

III. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

OBIECTUL CONTRACTULUI

3.1. Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii Căminului pentru persoane vârstnice, din str. 1907 nr.10, cu începere de la data semnării sale de către părți, pe o perioadă de 1 an de zile.

3.2. Ofertantul trebuie să facă dovada că obiectul contractului ce urmează a fi atribuit are corespondent în activitatea sa conform codului CAEN, că este autorizat de Direcția Sanitar Veterinara și pentru siguranța alimentelor și de Autoritatea de Sanatate Publica, precum și că deține mijloace de transport a hranei autorizate.

3.3. Prestatorul este pe deplin responsabil pentru:

- execuția serviciilor în conformitate cu prevederile legale în vigoare și cu necesarul transmis de autoritatea contractantă;
- siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate;
- calificarea personalului folosit pe durata contractului.

3.4. Date tehnice

Prestatorul trebuie să asigure zilnic serviciul de preparare și livrare a hranei pentru persoanele vârstnice din cadrul autorității contractante, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocăției de hrană stabilit prin Hotărârea Consiliului Local nr. 300/ 28.09.2023.

Pentru ca aceasta condiție să fie îndeplinită, prestatorul va prezenta un număr de 4 propuneri de meniuri săptămânale, de luni până duminică, elaborate de un medic nutriționist, adaptate nevoilor persoanelor vârstnice, care vor conține cantitățile de proteine, lipide, glucide și total kcalorii/ zi/ meniu și 2 meniuri săptămânale pentru persoane vârstnice diabetice (semnate , datate și ștampilate de medicul nutriționist cu maxim o lună de la data depunerii ofertei)

Prin hrana se înțelege, felurile de mâncare preparată și nepreparată servite zilnic persoanelor vârstnice, acestea fiind măsurabile în porții și structurate pe 3 mese zilnic și două gustări între mese, după cum urmează:

- **mic dejun**, respectiv masa de dimineață,
- **prânzul**, respectiv masa de pranz,
- **cina**, respectiv masa de seară, **și două gustări între mese.**

➤ **Micul dejun** va fi compus din pâine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit / neîndulcit sau lapte.

Ex.:brânză proaspătă, telemea, cașcaval, gem, ouă, unt, miere, omletă, măslina, legume proaspete specifice fiecărui sezon, etc.

Total gramaj: 300 gr.

➤ Prima gustare (fructe de sezon)

➤ **Masa de prânz** va fi compusă din pâine, două feluri de mâncare .

➤ Ex. : felul I – supe (o dată pe săptămâna), ciorbe de zarzavat (de două ori pe săptămâna), ciorbe cu carne (de trei ori pe săptămână), borșuri cu carne (o dată pe săptămână), etc.

felul II – grătar, fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri și/ sau salate etc.

Total gramaj: felul I - 350 gr.

felul II –350 gr.

➤ *A doua gustare (desert preparat în bucătăria proprie a furnizorului)*

➤ **Masa de seară** va fi compusă din pâine, produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adauga ceai îndulcit / neîndulcit sau lapte.

Ex.: mămăligă cu brânză și smântână, budincă de paste cu brânză proaspătă și ou, musaca de legume proaspete, brânză proaspătă, telemea, cașcaval, smântână, iaurt, fripturi, salată orientală (o dată pe săptămâna), paste cu sos (o dată pe săptămâna), garnituri, cașcaval, omletă, mâncărică de cartofi cu carne etc.

Total gramaj: 400 gr.

➤ **Gustări** – prăjituri, tarte, fructe proaspete de sezon, compoturi, budinci, iaurturi etc.

Total gramaj: minim 200 gr.

- *Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrană rece și caldă și vor fi servite și transportate zilnic.*
- *Pentru sărbătorile legale (Paștele, Crăciunul, Revelionul), se va prepara și se va servi un meniu specific plus 3 torturi.*
- *Pentru Ziua Internațională a persoanelor vârstnice (1 Octombrie) prestatorul va trebui să asigure un tort cu mesajul „ LA MULȚI ANI, BUNICI !*
- *Prestatorul va trebui să asigure un numar de maxim 32 de torturi pentru zilele aniversare (pentru cei 32 de beneficiari, persoane vârstnice), cu o greutate de cel puțin 3,5 kg. Autoritatea contractantă va trimite la începutul fiecărei luni tabel cu zilele onomastice din luna respectivă pentru ca prestatorul să poata organiza evenimentele.*

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului care sunt:

- proteine - carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale;
- lipide - grăsimi;
- glucide : dulciuri, cereale, legume și fructe proaspete de sezon.

Într-o rație echilibrată, ponderea ca procent va fi după cum urmează:

- Proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I;
- Lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală;
- Glucidele trebuie să acopere 55-60% din valoarea globală, constituind elementul esențial energetic din rația calorică. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale și legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine cât și de cca. 2500 ml apă/ zi, majoritatea venind odată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului.

Mâncărurile nu trebuie să fie grase, sosurile să nu conțină multă făina sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate și să fie moderat sărate.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetelor.

- Prestatorul stabilește de comun acord cu beneficiarul meniul săptămânal, de luni până duminică, ținând cont de factorii enumerați mai sus. În plus, adaptează și un **meniu specific pentru diabet**, care va fi solicitat atunci când este nevoie, pe aceleași considerente ca mai sus.

Autoritatea contractantă, are obligația și dreptul de a urmări și verifica calitatea alimentelor, respectarea aplicării prevederilor legale cu privire la prepararea hranei, distribuirea acesteia pe tot parcursul desfășurării acestei activități.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor beneficiare, personalul de specialitate din cadrul Direcției de Asistență Socială va avea dreptul să sesizeze acest lucru, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască hrana în cauză cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.

- *Zilnic o proba recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită, hrană rece) va fi păstrată în frigider timp de 48 de ore.*

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentantii beneficiarului în ceea ce privește prepararea hranei, starea alimentelor, etc.

Persoanele care vor efectua verificările precum și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către conducătorul autorității contractante și vor fi comunicate prestatorului. În cazul în care sunt constatate nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta conducătorului instituției și prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării flagrante a cerințelor impuse prin prezentul caiet de sarcini și prin contractul de prestări servicii de catering.

Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor și să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în cadrul centrelor.

Prestatorul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau altele asemenea, acesta fiind direct răspunzător pentru asigurarea hranei în condiții de siguranță cu privire la sănătatea persoanelor beneficiare.

- Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate beneficiarului, va fi transmisă zilnic prestatorului (pentru ziua următoare), de către o persoană desemnată de către beneficiar.
- Pentru realizarea serviciului de catering prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico-sanitare, de prevenire a incendiilor și siguranța în exploatare la locul de muncă prevăzute de actele normative în vigoare pentru a elimina riscul accidentării persoanelor care beneficiază de acest serviciu social.

În acest scop Prestatorul trebuie să dețină:

Spații de preparare a alimentației **de minim 15 mp**, dotate corespunzător, cu minim 10 dotări/utilaje, respectiv:

1. lavoare pentru spălarea alimentelor,
2. aparate de gătit,
3. magazii pentru depozitarea alimentelor (zarzavat și conserve),
4. frigidere și congelatoare pentru păstrarea acestora la o temperatură controlată.
5. utilaj pentru ambalarea în vid a cassoletelor cu mâncare, în vederea transportării în deplină siguranță igienico-sanitară.

Spațiul trebuie să fie dotat cu grup sanitar și vestiar pentru personalul care se ocupă de prepararea hranei.

Dezinsecția, dezinfecția și deratizarea spațiilor puse la dispoziție se vor executa obligatoriu de către prestator pe cheltuiala acestuia ori de câte ori este nevoie, iar vesela folosită la prepararea hranei va fi dezinfectată înainte de folosire.

Prestatorul trebuie să dețină un personal format din minim **3 persoane, respectiv: 1 livrator alimente, 2 bucătări sau 1 bucătar și 1 ajutori de bucătar**, astfel încât să se asigure

personalul de specialitate minim necesar executării serviciului de catering în conformitate cu propunerea tehnică bazată pe respectarea cerințelor prezentului caiet de sarcini.

Componența tehnică 100 P, Pondere 100% formată din:

- Spațiul de preparare al alimentației (bucătărie) - 50 P – Pondere 50 %;

Descriere: punctajul maxim de 50 P îl primește operatorul economic care prezintă spațiul cel mai mare de preparare al alimentației, urmând ca restul ofertelor să se raporteze la punctajul maxim obținut după următoarea formulă:

$SC / SCMM \times 50 P$, unde SC (spațiu curent) reprezintă spațiul curent de preparare al alimentației (ofertat de operatorul economic ce se raportează la SCMM) și SCMM (spațiul cel mai mare prezentat) reprezintă spațiul de preparare al alimentației cel mai mare prezentat (ofertat de operatorul economic care prezintă cel mai mare spațiu de preparare al alimentației).

**Spațiul minim prezentat trebuie să fie de 15 mp, suprafață sub care oferta este considerată neconformă și spațiul maxim prezentat va fi de 500 mp, peste care oferta nu se punctează suplimentar.

- Personalul repartizat al operatorului economic pentru îndeplinirea contractului - 30 P, Pondere 30%.

Descriere: punctajul de 30 P îl primește operatorul care prezintă cel mai mare număr de personal angajat sau de care dispune pentru îndeplinirea viitorului contract, urmând ca restul ofertelor să se raporteze la punctajul maxim obținut după următoarea formulă:

$NPROC / NPRCMM \times 30 P$, unde NPROC (număr personal repartizat operator curent) reprezintă numărul de personal repartizat pentru îndeplinirea viitorului contract prezentat de operatorul economic asupra căruia se efectuează evaluarea și NPRCMM (număr personal repartizat cel mai mare) reprezintă numărul de personal repartizat cel mai mare prezentat de către operatorul economic participant.

** Numărul minim de personal este de 5 (1 șofer, 1 livrator alimente, 3 bucătari sau 1 bucatar și 2 ajutoari de bucătar) sub care oferta este considerată neconformă iar numărul maxim de personal este de 50, peste care oferta nu se punctează suplimentar.

- Utilajele / dotările de care dispune operatorul economic în vederea îndeplinirii contractului – 20 P, Pondere 20%.

Descriere: punctajul maxim îl primește operatorul economic care a prezentat numărul cel mai mare de dotări / utilaje în vederea îndeplinirii contractului urmând ca restul ofertelor să se raporteze la punctajul maxim obținut după următoarea formulă:

$NUDOC / NUDMO \times 20P$, unde NUDOC (număr utilaje/ dotări ofertă curentă) reprezintă numărul de utilaje și dotări cuprinse în oferta ce se evaluează și NUDMO (număr utilaje / dotări maxime ofertate) reprezintă numărul de utilaje și dotări maxime ofertate în cadrul procedurii.

** Numărul minim de utilaje / dotări prezentate este de minim 10 utilaje/ dotări (frigider, aparate de gătit, mobilier pentru prepararea alimentației etc.) sub care oferta este considerată neconformă iar numărul maxim de utilaje / dotari este 100 peste care oferta nu se punctează suplimentar.

În cazul în care doi sau mai mulți operatori economici vor întruni același număr de puncte, pentru departajare se va relua competiția și se vor solicita operatorilor economici cu același număr de puncte, îmbunătățirea propunerii tehnice prin oferirea unor suplimente alimentare, punctarea acestora făcându-se pe baza numărului de calorii pe care le aduc ca aport suplimentar.

3.5. Cerințe specifice privind alimentele:

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevăzute de legislația în vigoare.

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

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări în așa mod încât nu se vor putea consuma în aceea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării, dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

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

3.6. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

Resturile de alimente se vor depozita în containere etanșe cu capac, etichetate, din materiale ușor de spălat și dezinfectat, ce vor fi puse la dispoziție de către prestator.

Evacuarea deșeurilor alimentare va fi făcută zilnic de către prestator, cu mijloace de transport proprii. Beneficiarul are obligația de a păstra intacte containerele, iar prestatorul de a curăța și dezinfecta containerele după fiecare evacuare sau înlocuirea celor care conțin deșeuri, cu altele goale.

3.7. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională:

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

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

3.8. Graficul de prestare a serviciilor:

A) Prestarea serviciilor de catering se va efectua zilnic, de luni până vineri, la sediul Căminului pentru Persoane Vârstnice, str.1907 nr.10, după cum urmează:

- Zilnic, între orele 7⁰⁰ – 8⁰⁰, se va livra micul dejun
La ora 10⁰⁰ prima gustare (fructe de sezon)
- Zilnic între orele 12⁰⁰ – 13⁰⁰, se va livra masa de prânz
La ora 17⁰⁰ a doua gustare (desert preparat în bucătăria proprie)
- Zilnic, între orele 18⁰⁰ – 19.00⁰⁰, se va livra masa de seară.

B) Prestarea serviciilor de furnizare pentru hrana beneficiarilor se va efectua zilnic, de luni până duminică, la sediul Căminului pentru Persoane Vârstnice, str.1907 nr.10, predarea se va face la ușa Căminului.

3.9. Transportul hranei și spațiile de deservire:

Transportul hranei de către prestator se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător și **Autorizate sanitar-veterinar și Catering** în acest scop, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja hrana de contaminare. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Hrana caldă trebuie ambalată etans în casonete individuale pentru a se menține caldă sau în marmide de inox cu închidere etanșă. Fiecare transport de hrană va fi însoțit de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate, declarații etc.)

Spațiile de deservire, respectiv spațiile de depozitare temporară unde se va face predarea-primirea hranei precum și vesela în care se va servi mâncarea, vor fi în sarcina beneficiarului. Recepția hranei se va realiza zilnic de către beneficiar prin persoanele desemnate de acesta, în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

3.10. Cerințe privind igiena personalului :

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analize medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Pregătirea, prepararea, servirea și distribuirea mâncării se va face de către personalul care trebuie să fie instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, protecția mediului și PSI.

Personalul va purta echipament care să acopere îmbrăcămintea și părul, iar în caz de răniri ușoare va pansa rănile cu pansamente sterile, menținute permanent curate. Personalul care lucrează în zona de manipulare a alimentelor se vor supune aceluiași reguli.

3.11. Propunerea financiară :

Costul unei mese/zi/persoană vârstnică asistată în Căminul pentru persoane vârstnice Cernavoda va fi de **60,00 lei fara TVA**, respectiv **65,40 lei cu TVA**, conform HCL nr.300/28.09.2023.

36 torturi (32 torturi pentru zilele aniversare +1 tort pentru Ziua Internațională a persoanelor vârstnice 1 Octombrie +3 torturi Paște, Crăciun, Anul Nou) x 400 lei cu TVA =14.400 lei
Valoarea maximă a contractului de servicii de catering va fi după cum urmează: 700.800 lei fără TVA (32 beneficiari x 60,00 lei fără TVA x 365 zile);

763.872 lei cu TVA (32 beneficiari x 65,40 lei cu TVA x 365 zile).

36 torturi (32 torturi pentru zilele aniversare +1 tort pentru Ziua Internațională a persoanelor vârstnice 1 Octombrie+3 torturi- Paște, Crăciun, Anul Nou)

36 torturi x 400 lei cu TVA =**14.400 Lei**

Suma totală estimată este :

763.872 lei +14.400 lei= 778.272 cu TVA)

Criteriul pe care se va determina oferta castigatoare va fi „cel mai bun raport calitate – preț”. Ofertele care vor conține norma de hrană mai mică decât cea stabilită prin HCL nr. 300/28.09.2023, vor fi declarate neconforme.

Valabilitatea ofertei este de 90 de zile de la data limită de depunere a ofertei.

IV. CONDIȚII TEHNICE

Ofertantul va face dovada că este autorizat să presteze astfel de servicii, conform actelor normative în vigoare.

Termene de prestare:

- Prepararea, transportul și furnizarea hranei se va face începând cu data intrării în vigoare a contractului de servicii;
- Finalizarea prestării serviciului: ultima zi de valabilitate a contractului.
Prestatorul are obligația de a întocmi și transmite la fiecare sfârșit de lună factură pentru serviciile prestate în luna respectivă.
- Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu necesarul transmis de Direcția de Asistență Socială Cernavoda. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

V. CONDIȚII PRIVIND ÎNTOCMIREA PROPUNERII FINANCIARE SI A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea financiară care se va trece în Formularul F2 și F2A, se va prezenta pentru o perioadă de 365 zile pentru un număr de maxim 32 porții pe zi pentru Căminul pentru Persoane Vârstnice .

Propunerea tehnică va fi însoțită de o anexă în care vor fi prezentate detaliat toate variantele de alimente mâncăruri gătite și reci, ce vor fi livrate în perioada derulării contractului de prestări servicii, întocmit detaliat cu numărul de calorii, gramaj, porții și prețul pentru fiecare produs și de meniurile întocmite de medicul nutriționist.

VI. CONDIȚII DE PREȚ

Cuantumul alocatiei zilnice de hrană lei/ zi/ persoană aprobat prin Hotărâre a Consiliului Local Cernavode este:

- Catering Cămin pentru Persoane Vârstnice: **60 lei fara TVA.**

Tarifele și serviciile oferite de prestator vor fi incluse în oferta acestuia.

În oferta sa, ofertantul va cuprinde toate categoriile de cheltuieli pe care le consideră necesare pentru prestarea serviciului și obținerea celei mai bune calități.

Oferta trebuie prezentată explicit și să conțină toate categoriile de cheltuieli (costul porției, cheltuieli aferente/regie: manoperă, materiale, procurări materiale, cote, transport etc.). Vor fi evidențiate cheltuielile directe, indirecte, alte cheltuieli, profit și TVA.

Orice majorare solicitată de ofertanți, după deschiderea ofertelor, nu va fi luată în considerare.

Prestatorul are obligația de a constitui garanția de bună execuție a contractului.

Garanția de bună execuție este un procent de 10% din valoare contractului de servicii.

VII. CONDIȚII DE LIVRARE

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- factură fiscală sau aviz de însoțire a mărfii, care va include nr. de portii, nr. calorii, gramaj/ porție și pret/portie;
- certificat sanitar – veterinar;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate.

Livrarea pentru serviciul de catering se va face la sediul Căminului pentru Persoane Vârstnice situat în Cernavoda, județul Constanța, strada 1907, nr.10, predarea se va face la ușa Căminului.

VIII. CONDIȚII DE PLATĂ

Plata se va face de către achizitor în LEI, pe baza următoarelor documente:

- Factura în original.
- Tabelul cu prezența și numărul total al beneficiarilor din luna respectivă și copiile după actele de identitate ale beneficiarilor din care să rezulte ziua de naștere, pentru justificarea torturilor comandate .

IX. CLAUZE FINANCIARE ȘI DE ASIGURĂRI

Prestatorul are obligația de a constitui garanția de bună execuție a contractului.

Garanția de bună execuție este un procent de 10% din valoare contractului de servicii.

Modul de constituire a garanției de bună execuție a contractului de servicii:

- (1) Garanția de bună execuție se poate constitui prin scrisoare de garanție bancară, care devine anexă la contract, sau
- (2) Garanția de bună execuție se poate constitui și prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale. În acest caz contractantul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante, la Trezoreria Medgidia. Suma inițială care se depune de către contractant în contul astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețului contractului. Pe parcursul îndeplinirii contractului, autoritatea contractantă urmează să alimenteze acest cont prin rețineri succesive din sumele datorate și cuvenite contractantului până la concurența sumei stabilite drept garanție de bună execuție în documentația de atribuire. Autoritatea contractantă va dispune ca banca să înștiințeze contractantul despre vărsământul efectuat, precum și despre destinația lui. Contul astfel deschis este purtător de dobândă în favoarea contractantului.

X. OBLIGATIVITATEA ASIGURĂRII ACTIVITĂȚILOR ȘI SERVICIILOR ÎN REGIM DE CONTINUITATE

Prestatorul are obligația de a presta serviciul în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor.

Prestatorul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau altele asemenea.

XI. CONTROL

Controlul respectării de către prestator al caietului de sarcini și a obligațiilor asumate prin contractul de servicii se efectuează de către Primăria orașului Cernavoda prin Direcția de Asistență Socială și de Serviciul de Achizitii Publice.

XII. CONDIȚII MINIME DE CALITATE

Furnizorul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legii române.

Aprob,
Primar
Liviu- Cristian Negoită

Director Executiv,
Cadiu Georgiana

Director C.P.V.,
Ghilase Corina

