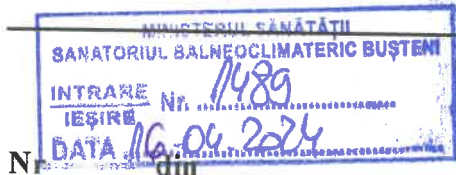




MINISTERUL SANATATII
SANATORIUL BALNEOCLIMATERIC BUSTENI
Str. Fantanii Nr. 3, Busteni, Jud.
Prahova
Tel: 0374622972



E-mail: bustenisbc@yahoo.com; www.sanatoriulbusteni.ro



Operator de date cu caracter personal inregistrat la nr. 36049

CAIET DE SARCINI

privind achizitionarea de "Servicii de preparare si livrare mancare" pentru pacientii Sanatoriului Balneoclimateric Busteni, Prahova in vederea incheierii unui contract de prestari servicii pentru o perioada de 8 luni cu posibilitatea de prelungire de pana la 4 luni, cu acordul partilor

1. INTRODUCERE

- 1.1. Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.
- 1.2. Nerespectarea acestor cerințe dă dreptul autorității contractante de a considera oferta neconformă, în baza prevederilor art.137 alin. 3 lit a din HG 521/2023, coroborate cu art. 215 alin. 5 din Legea 98/2016.
- 1.3. Produsele alimentare asigurate de către prestator trebuie să respecte regulile generale de igienă și securitate stabilite prin H.G. nr. 924/2005. Ofertantul are obligația de a face dovada deținerii, de la instituțiile abilitate, a tuturor avizelor și autorizațiilor privind serviciile de preparare și distribuție a hranei, inclusul ISO 22000:2005 privind Sistemul de management al siguranței alimentare:..
- 1.4. În conformitate cu prevederile Ordinului președintelui A.N.S.V.S.A nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare, ofertanții au obligația de a face dovada că sunt autorizați de către Direcția Sanitar - Veterinară și Siguranța Alimentelor în vederea executării prezentului contract, iar în situația în care această autoritate va suspenda prestatorului autorizația, acesta are obligația de a notifica acest aspect autorității contractante în maxim o zi lucrătoare de la data la care a intervenit această suspendare, sub sancțiunea rezilierii automate a contractului, cu plata de despăgubiri din partea prestatorului pentru eventualele prejudicii cauzate prin această suspendare.

2. DATE GENERALE

A. Introducere: Sanatoriul Balneoclimateric de Copii Busteni este situat în stațiunea Busteni, la o altitudine de peste 880 m, având un climat subalpin, tonic stimulent, cu aer pur și temperatura anuală de + 6 ° C, acești factori climatici fiind benefici pentru tratarea afecțiunilor respiratorii.

Sanatoriul Balneoclimateric de Copii Busteni, în calitate de autoritate contractantă, în temeiul Legii 98/2016 privind achizițiile publice și Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție directă cu modificările și

Valoare estimata contract 8 luni - **630.630 lei** alocatie de hrana -
 Valoare estimata prestatie /1 regim/zi pentru 8 luni -**162.052,80 lei** la care se adauga tva
Valoare estimata contract prestari servicii -792.682,80 lei la care se adauga tva

D. Informatii despre contextul care a determinat achizitionarea serviciilor/ beneficiile anticipate de catre autoritatea contractanta

Avand in vedere ca unitatea sanitara nu dispune de spatiu special amenajat si angajati pentru pregratirea si prepararea mancarii pentru pacientii internati in unitate , iar unitatea trebuie sa asigure hrana pacientilor internati, se va achizitiona Servicii de preparare si livrare mancare urmand sa se incheie un contract de prestari servicii de preparare si livrare mancare, pentru o perioada de 8 luni, respectiv 01.05.2024-31.12.2024 cu posibilitatea de prelungire de pana la 4 luni prin act additional cu acordul partilor.

Cantinate estimata de regimuri:

Cantitatea estimata de regimuri pentru o perioada de 8 luni este de 25480 regimuri

Prin desfasurarea prezentei proceduri de achizitie de prestari servicii se urmareste: asigurarea hranei pacientilor internati, cresterea adresabilitatii unitatii sanitare, desfasurarea in bune conditii a actului medical si cresterea gradului de satisfactie al pacientilor.

3. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achizitie ce urmeaza sa fie atribuit il constituie achizitionarea **serviciilor de preparare si livrare mancare** pentru pacientii Sanatoriului Balneoclimateric, Busteni, Prahova.

Contractul se va incheia pentru o perioada de 8 luni, cu un singur operator economic.

Achizitorul nu se angajeaza sa achizitioneze numarul de regimuri estimat, ci va remite prestatorului numarul de portii necesare, pentru ziua urmatoare, de doua ori pe zi (dimineata si dupa amiaza).

In cadrul acestei proceduri, Sanatoriul Balneoclimateric de Copii, Busteni, indeplineste rolul de Autoritate contractanta, respectiv Autoritate contractanta in cadrul contractului.

Pentru scopul prezentei sectiuni a documentatiei de atribuire, orice activitate descrisa intr-un anumit capitol din caietul de sarcini si nespecificata explicit in alt capitol, trebuie interpretata ca fiind mentionata in toate capitolele unde se considera de catre Ofertant ca aceasta trebuie mentionata pentru asigurarea indeplinirii obiectului contractului.

Un meniu contine 3 mese/zi : mic dejun, pranz si cina.

Ofertantul castigator va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin **O.M.S. NR.1488/31.05.2022** privind stabilirea cuantumului nivelului alocatiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, dupa cum urmeaza :

- copii, adulti, insotitori = 22 lei/zi

- copii/adulti bonavi HIV/SIDA,diabet, hepatita,arși =33 lei/zi

Valoarea estimata reprezinta numarul de regimuri estimate pentru o perioada de 8 luni si se compune din :valoarea prestatiei la care se adauga valoarea alocatiei de hrana in functie de care se vor elabora si evalua ofertele.

Valoarea estimata se va raporta la numarul estimat de meniuri pe intreaga durata a contractului pentru o perioada de 8 luni, la care se adauga valoarea propriuzisa **de 6.36 lei pentru 1 regim/zi plus tva , respectiv 6.94 lei/1regim/zi.**

Valoarea estimata a contractului de prestari servicii (alocatie de hrana plus valoarea prestatiei la care se adauga tva) pentru o perioada de 8 luni, va fi de **792.682,80 lei** la care se adauga tva

Pretul se va oferta tinand cont si de faptul ca autoritatea contractanta nu se angajeaza sa achizitioneze numarul de regimuri estimat, ci va remite prestatorului numarul de portii necesare, pentru ziua urmatoare, de doua ori pe zi (dimineata si dupa amiaza).

Oferta va consta din valoarea prestatiei propriu-zise, la care se adauga valoarea alocatiei de hrana stabilita conform legii, in vederea stabilirii pretului total pentru un regim/ zi, in conformitate cu cele precizate in oferta financiara.

Precizam ca valoarea prestatiei propriu zise – a serviciilor prestate, urmeaza a se adauga la valoarea alocatiei de hrana stabilita conform legii, in vederea stabilirii pretului total pentru un regim/ zi.

Valoarea estimata a prestatiei propriu zise cuprinde costurile cu prepararea hranei si livrare pâna la destinatia finala.

Ofertantul este obligat sa se incadreze in aceste alocatii si sa le respecte.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru pacienții internați în spital conform datelor primite zilnic de la autoritatea contractantă, astfel încât să se asigure cele trei mese/zi: mic dejun, prânz și cină, in functie de planul meniu saptamanal si comenzile zilnice pentru ziua urmatoare.

Valoarea alocatiilor de hrana zilnice, stabilite prin **O.M.S.NR.1488/31.05.2022** - pentru modificarea anexei la Hotărârea Guvernului nr. 429/2008 privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, dupa cum urmeaza, va fi impartita zilnic, pe cele 3 mese, de catre nutritionistul sau dieteticianul prestatorului, pe fiecare categorie de bolnav internat, in baza foi zilnice de alimente. In baza acestui document se va face impartirea valorica zilnic a celor 3 mese (mic dejun, pranz, cina), pentru fiecare alocatie de hrana, si decontarea meselor (mic dejun, pranz, cina), se va face conform acestor foi zilnice de alimente, insa in limita alocatiei de hrana pentru fiecare categorie de bolnav internat.

Valoarea prestatiei de servicii se va imparti astfel:

Masa de dimineata - 20%.

Masa de pranz- 50%

Masa de seara- va reprezenta 30%.

3.1. Regimurile alimentare vor respecta alocatiile de hrana, in conformitate cu **O.M.S.nr.1488/31.05.2022** privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice. Numărul total de meniuri va fi determinat în funcție de numărul efectiv de pacienți internați, respectiv de numărul însoțitorilor copiilor bolnavi, în condițiile stabilite prin Normele de aplicare a Contractului privind condițiile acordării asistenței medicale în cadrul sistemului de asigurări sociale de sănătate în vigoare aplicabil.

3.2. Numărul de meniuri și tipul acestora va fi comunicat de autoritatea contractanta, de doua ori pe zi (dimineata si dupa amiaza), conform formularului „foaie de alimentatie”, intocmit de cele 3 compartimente medicale. Situatia numarului de meniuri necesare pentru ziua urmatoare, va fi transmisa in functie de rulajul pacientilor (internari sau externari), pentru asigurarea hranei pacientilor nou internati si scoaterea din evidenta a pacientilor externati in ziua respectiva.

3.3. În cuprinsul întregii documentații, a caietului de sarcini, prin regim se înțelege folosirea alimentelor și a băuturilor în conformitate cu anumite reguli impuse de condițiile de sănătate sau de boală ale unei persoane.

3.4. Activitatea de hranire va fi realizata pe baza „Planului de meniu saptamanal” intocmit de Prestator, in fiecare joi a saptamanii in curs, pentru saptamana urmatoare, pe norme de hrana, aprobat de consiliul medical al unitatii si vizat de asistentul coordonator din unitate. Planurile de meniu vor fi afisate in fiecare sala de mese.

La intocmirea „Planului de meniu saptamanal” privind alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor, se va avea in vedere:

A. realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, vitamine);

B. realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut;

C. sa fie consistente si satioase;

D. sa fie variate, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

Planul de meniu saptamanal va fi intocmit si asumat prin semnatura de catre asistentul de dietetica al Prestatorului si aprobat de catre achizitor.

Prestatorul are obligatia de a realiza meniul zilnic al pacientilor in functie de dietele intocmite de catre achizitor, prevazute in foaia de alimentatie pentru pacienti si va transmite achizitorului meniul stabilit, acesta urmand a face observatii la meniul primit.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE:

Prestatorul are obligatia sa asigure zilnic, prepararea si servirea a trei mese la nivelul caloric prevazut in norme, astfel:

- masa de dimineata: va reprezenta 20% din ziua de hrana si va fi realizata din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate;

- masa de pranz: va reprezenta 50% din totalul alimentelor si va fi compusa din 3 feluri de mancare (supa/ciorba, fel II, desert);

- masa de seara: va reprezenta 30% din totalul alimentelor.

Se interzic preparatele pe baza de rantasuri sau cartofi prajiti. Mancarea va fi dietetica, fara mult ulei.

Prepararea termica corespunzatoare a alimentelor (cartofi suficient de bine fierti/patrunsi, orez corect fiert-cu boabe intregi).

Prestatorul este obligat sa realizeze un raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, vitamine) și aportul caloric minim obligatoriu de calorii în funcție de patologie, astfel:

Dimineata	20 %
Prânz	50 %
Seara	30 %

Prestatorul trebuie să pregătească meniurile aferente celor 3 (trei) mese/zi și să le transporte de 3 ori/zi, la locațiile sanatoriului (precizate mai jos), după următorul program:

- **Micul dejun: până la ora 07,30, astfel încât să fie servit în intervalul orar 7,45 – 8,30;**

- **Prânzul: până la ora 12,45, astfel încât să fie servit în intervalul orar 13,00 – 14,00**

- **Cina: până la ora 18,00 , astfel încât să fie servită în intervalul orar 18,15 – 18,45.**

Prestatorul se obliga sa livreze meniurile la orele stabilite.

Prestatorul are obligatia sa asigure pacientilor norma de hrana rece cand, din motive intemeiate (la externarea pacientilor din judetele nelimitrofe judetului Prahova), nu se poate servi hrana preparata, conform precizarilor autoritatii contactante.

Prestatorul are obligatia sa asigure, la cerere, dietele recomandate de medic, ori de cate ori este cazul, cu incadrarea in normele de hrana stabilite prin **O.M.S. nr.1488/31.05.2023** privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice, privitor la regimurile ce fac obiectul achizitiei.

Prestatorul are obligatia de a presta zilnic serviciile pentru hranirea pacientilor prevazuti in contract cu profesionalismul si promptitudinea cuvenite angajamentului asumat, si va avea asigurat in permanenta un stoc de alimente pentru a preintampina intreruperea hranirii in diferite situatii neprevazute.

Prestatorul trebuie sa faca dovada certificarii ISO 22000 privind Sistemul de Management al Sigurantei Alimentare.

Programul de livrare a hranei poate fi modificat, pe parcursul derularii contractului, în funcție de necesitățile autorității contractante si comunicate prestatorului în timp util. Modificarea orelor de livrare a hranei se face cu acordul partilor, prin act aditional separat.

Prestatorul se obliga ca in cadrul meniului furnizat sa includa 150 de grame de paine pentru copiii intre 0-3 ani si 250 de grame de paine pentru copiii intre 3-16 ani si adulti.

Prestatorul se obliga sa intocmeasca lista de alimente pe norme de hrana, care va fi calculata de catre personal calificat (nutritionist, dietetician, etc.), si sa o transmita achizitorului.

Dietele recomandate, pe regimuri alimentare, prevazute in lista de alimentatie pentru pacienti, vor fi atasate contractului de achizitie, si constituie anexa la contract, impreuna cu caietul de sarcini.

Prestatorul se obliga sa asigure, pentru pacientii cu varsta cuprinsa intre 0-3 ani, un meniu in care sa nu fie incluse: varza murata, fasole boabe, afumatura, carne de porc, zacusca, muraturi, produse de cacao.

Prestatorul se obliga sa realizeze feluri de mancare consistente, variate, cu gust apetisant, si cu respectarea raportului optim intre principiile alimentare.

Regimul alimentar pentru alimentatie sanatoasa este urmatorul:

A. Alimente permise

- carne slaba (de pasare, porc, vita, peste proaspat), sub forma fiarta, fript, inabusit;
- iaurt, branza de vaci proaspata, cas, urda, lapte obligatoriu pentru copii, de doua ori pe saptamana, la micul dejun, fainoase cu lapte (cu suficient lapte), albus de ou in preparate (sufleuri), galbenus de ou in preparate dietetice (budinci cu sau fara lapte, papanasi fierti);
- grasimi proaspete, unt, ulei, margarina, adaugate peste preparate; supe de zarzavat, mucilaginoase; paine veche de o zi sau ca pesmet, prajita;
- legume preparate fierte sau coapte, piureuri, budinci, sufleuri;
- supa crema de legume;
- condimente: cimbru, dafin, patrunjel, marar, leustean;
- fructe proaspete bine coapte ca pireuri, sucuri, coapte sau compoturi pasate (nu prea dulci);
- deserturi: aluaturi dietetice cu fructe sau branza de vaci, gelatine din sucuri de fructe, miere, jeleuri;
- bauturi: sucuri naturale (fructe stoarse), apa plata, ceai, compot de casa, lapte- obligatoriu pentru copii, de doua ori pe saptamana.

B. Alimente interzise

- alimente prajite in grasime;
- sosuri, rantasuri nedietetice, supe grase, muraturi;
- carne grasa de porc, peste (somon, crap);
- icre, viscere, conserve de carne de peste, creier, sardele, hamburger;
- branzeturi grase, fermentate;
- oua in preparate dietetice, prajite, maioneza;
- fara ciorbe grase si drese cu smantana (ex. ciorba a la grec);
- untura, slanina, orice fel de grasime prajita;
- aluaturi dospite, prea proaspete, fainoase nerafinate;
- produse de patiserie, prajituri pregatite cu multa grasime sau cu multe oua, din aluat dospit, cu nuci sau alune, ciocolata, cacao;
- condimente iuti, picante, otet, hrean, mustar, piper;
- fructe bogate in celuloza, oleaginoase: nuci, alune, arahide, seminte;

C. Total interzise

- bauturi carbogazoase: sucuri acidulate – Coca Cola, Fanta, Pepsi, apa minerala, sifon etc

5. TRANSPORT ȘI PRELUARE/RECEPȚIE:

Hrana va fi transportată de către prestator cu mijloacele de transport proprii, adecvate și autorizate, care să permită transportul în condiții de siguranță și igienă perfectă până la sediile sanatoriului. Mancarea va fi transportată în vase speciale, care să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare, astfel încât, în momentul în care hrana ajunge la pacient/insotitor, să corespunda din punct de vedere calitativ si cantitativ. Autoritatea contractantă va verifica modul de îndeplinire a acestor cerințe, prin persoane desemnate în acest scop.

Mancarea va fi pusa in recipiente / containare speciale, diferențiate si separate pentru tipuri de hrana și etichetate individual, astfel încât fiecare etichetă să conțină cel puțin următoarele informații :

- denumirea prestatorului ;

- denumirea produselor alimentare/felului de hrană ;
- data preparării.

Recipientele și/sau containerele desemnate scopului lor nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor. Termenele de valabilitate /garanție vor fi conforme cu specificațiile normelor sanitar veterinare.

Produsele livrate care nu vor corespunde cantitativ și calitativ vor fi refuzate, prestatorul având obligația să le înlocuiască în aceeași zi, într-un interval de maxim 1h 30 min. Prestatorul va fi notificat, de îndată despre situația apărută, urmând a fi penalizat cu 5% din valoarea contractului din luna respectivă. În cazul în care situația se repetă contractul va fi reziliat de plin drept, fără nicio altă procedură prealabilă și fără intervenția instanței de judecată.

Hrana va fi transportată de către prestator la locațiile indicate de către autoritatea contractantă - menționate în contractul de prestări servicii, unde va fi recepționată de către reprezentanții sanatoriului, desemnați de către managerul unității sanitare, recepția realizându-se prin aplicarea semnăturii pe avizul de însoțire a hranei, întocmit în dublu exemplar, unul pentru prestator și unul pentru sanatoriu.

Avizul de însoțire a hranei va fi predat zilnic către achizitor.

Hrana trebuie să ajungă la pacient în maxim 60 de minute de la finalizarea preparării, în condiții optime de temperatură, funcție de preparat. Este interzisă pastrarea alimentelor preparate de la o masă, la alta. ***Masina de transport va fi autorizată de către DSV.***

Distribuirea hranei pacienților/însoțitorilor o va face personalul propriu al achizitorului, potrivit unei proceduri.

Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mâncarea să fie însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc), ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executarea serviciilor ce formează obiectul contractului, în conformitate cu necesarul transmis de achizitor, pentru siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și pentru calificarea corespunzătoare a personalului folosit pentru prepararea și distribuția hranei, pe toată durata contractului, pentru respectarea termenelor de livrare a hranei.

De asemenea, prestatorul va răspunde de respectarea normelor igienico-sanitare în cadrul întregului proces de preparare, manipulare și transport al alimentelor/hranei preparate.

Pentru îndeplinirea corectă și conformă prestatorul are obligația de a asigura echipament de protecție corespunzător personalului care prepară, manipulează, transportă și distribuie hrana.

6. Propunerea financiară

Oferta financiară va fi transmisă într-un plic sigilat la adresa unității sanitare, respectiv oraș Buzeni, strada Fantanii nr.3 la Registratura cu mențiunea „Servicii de preparare și livrare mâncare”.

Formularul de ofertă financiară reprezintă elementul principal al propunerii financiare și este actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Pretul din formularul de ofertă va reprezenta pretul total oferit pentru cantitatea estimată pe întreaga perioadă a contractului și pentru toate serviciile oferite .

Valoarea estimată reprezintă valoarea în funcție de care se vor elabora și evalua ofertele.

Ofertanții vor completa formularul de ofertă exprimat în lei- în care se va completa valoarea serviciilor oferite (valoarea alocăției de hrană plus valoarea prestației) pe număr de regimuri estimate a fi achiziționate de către autoritatea contractantă pe perioada contractului - pentru o perioadă de **8 luni**

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă :

alocație hrană - lei/bolnav/zi; numărul estimat de pacienți a fi internați pe fiecare tip de regim și valoarea prestației de servicii.

La elaborarea ofertei trebuie să se țină cont și de faptul că autoritatea contractantă nu se angajează să achiziționeze numărul de regimuri estimat, ci va emite comenzi zilnic, de două ori pe zi (dimineața și după amiaza), în baza formularului „foaie de alimentație” întocmit de cele 3 compartimente, cuprinzând situația

efectivelor alocate la drepturi de hrana pentru ziua urmatoare, pe categorii de bolnavi si diete, in functie de necesitatile obiective ale achizitorului.

Valoarea alocatiilor de hrana zilnice, stabilite prin **O.M.S.NR.1488/31.05.2022** privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, va fi impartita zilnic, pe cele 3 mese, de catre nutritionistul sau dieteticianul prestatorului, pe fiecare categorie de bolnav internat, in baza foii zilnice de alimente. In baza acestui document se va face impartirea valorica zilnic a celor 3 mese (mic dejun, pranz, cina), pentru fiecare alocatie de hrana, si decontarea meselor (mic dejun, pranz, cina), se va face conform acestor foi zilnice de alimente, insa in limita alocatiei de hrana pentru fiecare categorie de bolnav internat.

Valoarea prestatiei de servicii se va imparti astfel:

Masa de dimineata - 20%.

Masa de pranz- 50%

Masa de seara- va reprezenta 30%.

De asemenea, se ține seama și de următoarele: durata serviciului -contract prestari servicii pe o perioada de 5 luni/ număr de mese zilnice = 3 mese/ in fiecare zi a saptamanii, de luni pana duminica.

Prețul ofertat va fi exprimat în lei fără TVA obligatoriu doar cu 2 (doua) zecimale. Operatorii economici care nu sunt plătitori de TVA vor prezenta oferta cu aceasta mențiune.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de prestari servicii, precum si sa nu se afle in situatia prevazuta la art. 210 din Legea 98/2016. Formularul de oferta financiara, va fi transmis intr-un plic sigilat la adresa unitatii respectiv, oras Busteni strada Fantanii nr.3, jud.Prahova pâna la data limita de depunere a ofertei.

Operatorii economici vor prezenta in cadrul propunerii financiare o fisa de fundamentare a tarifului-a valorii prestatiei propriu zise, pe elemente de cheltuieli.

Nota: Propunerea financiara va fi insotita si de propunerea modelului de contract de servicii semnat si stampilat, care va trebui sa aiba mentiunea "Am citit si suntem de acord cu/fara rezerve cu termenii si conditiile contractuale prevazute în "contractul de servicii" din Documentatia de Atribuire si consimtim ca, în cazul în care oferta noastra este stabilita ca fiind câștigatoare, sa semnam contractul de servicii în conformitate cu prevederile din Documentatia de atribuire", in termen de maxim 5 zile de la data comunicarii rezultatului procedurii si in mod obligatoriu la SEDIUL AUTORITATII CONTRACTANTE. Autoritatea contractanta va permite formularea de amendamente cu privire la clauzele specifice odata cu depunerea ofertelor, in conditiile in care respectivele amendamente nu sunt in mod evident dezavantajoase fata de autoritatea contractanta.

Oferta are caracter obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate.

Observatie: Neprezentarea propunerii financiare atrage dupa sine excluderea ofertantului din procedura aplicata pentru atribuirea contractului de prestari servicii.

7. Propunerea tehnica va include:

A. Descrierea metodologiei de prestare a serviciilor.

Se vor prezenta minimum următoarele:

1. Descrierea detaliată a serviciilor propuse de catre ofertant .
2. Disponibilitatea Ofertantului de a presta serviciile cuprinse în Caietul de sarcini pe întreaga durată a contractului de prestari servicii.

B. Ofertantul va mentiona faptul ca produsele alimentare asigurate vor respecta regulile generale de igienă și securitate stabilite prin H.G. nr. 924/2005.

C. În cadrul propunerii tehnice ofertantul are de asemenea obligatia de a prezenta si Declaratie (formular nr. 5) prin care acesta declara faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si de protectie a muncii. Ofertantii trebuie sa indice în cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia au tinut cont de reglementarile obligatorii in domeniile mediului, social si al relatiilor de munca, astfel cum sunt indicate in cadrul art. 51 din Legea 98/2016. In acest sens ofertantii vor prezenta o declaratie pe propria

raspundere conform art. 51 alin. 2 din Legea nr. 98/2016 (formular nr. 5). Operatorul economic va prezenta toate informatiile pe care le considera necesare în vederea îndeplinirii contractului.

D. Ofertantii au obligatia de a face dovada conformitatii serviciilor ce urmeaza a fi prestate cu cerintele prezentului caiet de sarcini. Ofertantii participanti la procedura vor elabora propunerea tehnica în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor minime solicitate, respectiv a cerintelor mentionate la punctele 3- obiectul contractului, 4- specificații tehnice, 5- transport și preluare/recepție, 8- conditii de receptie si verificare a serviciilor, 9- durata contractului, 10- modalitati de plata - din cadrul prezentului caiet de sarcini, si cu luarea în considerare a faptului ca acesta va constitui anexa la contractul de prestari servicii.

Ofertantii vor transmite pana la data limita de depunere a ofertelor, si propunerea tehnica. **În vederea îndeplinirii cerintelor stabilite prin caietul de sarcini, se va prezenta dovada faptului următoarele: masina de transport este autorizata de catre DSV – se va prezenta în copie conforma cu originalul, care se va atasa propunerii tehnice.**

Ofertele care nu satisfac cerintele tehnice cuprinse în documentatia de atribuire, cerintele minimale ale Caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

Orice oferta de baza prezentata, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luata în considerare, dar numai în masura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire, prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licenta de fabric. se va citi si interpreta ca fiind insotita de mentiunea „sau echivalent”.

Ofertantii vor întocmi propunerea tehnica într-o maniera organizata, astfel încat aceasta sa asigure posibilitatea verificarii în mod facil a corespondentei cu cerintele/specificatiile prevazute în cadrul prezentei sectiuni, respectiv cu cele prevazute în cadrul Caietului de sarcini si a documentelor anexate la acesta, care fac parte integranta din documentatia de atribuire.

E. Prestatorul se obliga sa îndeplineasca cerintele referitoare la hrana, cuprinse în standardele de acreditare a spitalelor cuprinse în OMS nr. 446/2017 privind aprobarea Standardelor, Procedurii și metodologiei de evaluare și acreditare a spitalelor, astfel:

- 1) *Prestatorul deține certificări de calitate pentru activitățile desfășurate .*
- 2) *La nivelul Prestatorului există planificată monitorizarea condițiilor pentru care s-au obținut autorizațiile și avizele specifice.*
- 3) *Există responsabili nominalizați pentru monitorizarea condițiilor pentru care s-au obținut autorizațiile și avizele specifice.*
- 4) *La nivelul Prestatorului sunt evidențiate și definite posibilele cazuri excepționale.*
- 5) *La nivelul Prestatorului modul de realizare al meniurilor zilnice este reglementat.*
- 6) *Serviciul de dietetică este asigurat prin personal propriu sau colaborator.*
- 7) *Sunt asigurate diete special adaptate convingerilor proprii sau spirituale, exprimate de pacient.*
- 8) *La nivelul Prestatorului sunt definite criteriile de monitorizare a respectării condițiilor de depozitare a alimentelor și materiilor prime necesare preparării hranei.*
- 9) *La nivelul Prestatorului controlul calității hranei este reglementat.*
- 10) *La nivelul Prestatorului igienizarea și dezinfecția spațiilor serviciului de bucătărie sunt reglementate.*
- 11) *Serviciul de furnizare a hranei are definite meniuri și rețetare realizate în funcție de patologie și avizate de către dietetician.*
- 12) *Întreg personalul serviciului de bucătărie are carnet de sănătate vizat în termen.*
- 13) *Triajul personalului din serviciul de bucătărie este efectuat de persoană desemnată și consemnat la intrarea în fiecare tură.*

- 14) *La nivelul Prestatorului există planificarea mentenanței echipamentelor din serviciul de bucătărie.*
- 15) *Prestatorului are bucătar/bucătari cu atestat.*
- 16) *Termenul de valabilitate al alimentelor utilizate este respectat.*
- 17) *Serviciul de bucătărie are spații amenajate și dotate pentru personalul propriu.*
- 18) *La nivelul sectorului alimentar se fac evaluări periodice ale personalului angajat cu privire la portajul de germeni patogeni.*
- 19) *Număr probe sanitație cu rezultat pozitiv per număr total probe de sanitație recoltate de pe suprafețe din sectorul alimentar, în ultimul an calendaristic încheiat.*
- 20) *La nivelul Prestatorului există analize periodice ale rezultatelor autocontrolului microbiologic în sectorul alimentar.*
- 21) *Zonele cu trafic controlat, acces restricționat și/sau acces interzis sunt semnalizate.*
- 22) *Personalul din serviciul de bucătărie utilizează echipament de protecție, conform codificării stabilite de către Prestator.*
- 23) *Pavimentele umede sunt semnalizate.*
- 24) *Sectoarele de activitate ale Prestatorului sunt organizate astfel încât permit evacuarea pe minim 2 cai.*
- 25) *Căile de evacuare sunt semnalizate 24/7.*
- 26) *Ușile dedicate evacuării au sistem de declanșare a alarmei la incendiu, în momentul deschiderii lor.*
- 27) *Planul de evacuare, particularizat pe zone, este afișat în fiecare încăpere sau spațiu care necesită evacuare.*
- 28) *Informațiile pentru reacția la incendiu sau cutremur sunt afișate în fiecare încăpere sau spațiu populat.*
- 29) *Accesul la sursele de curent, se face fără a fi necesară utilizarea prelungitoarelor.*
- 30) *Ferestrele au plase de protecție împotriva insectelor.*
- 31) *Ventilele și sistemele de siguranță pentru circulația gazelor și a aburului sunt funcționale.*
- 32) *Colectarea deșeurilor se face în containere separate în funcție de codurile de culori.*
- 33) *Locațiile și timpul de depozitare a deșeurilor respectă prevederile legale.*
- 34) *Zonele cu risc de explozie sunt identificate și marcate distinct, vizibil, accesul fiind restricționat.*
- 35) *Programul de curățenie este afișat la loc vizibil în spațiile în care se efectuează.*
- 36) *Igienizarea se realizează cu ustensile marcate distinct pentru fiecare tip de zonă/suprafață/operațiune.*
- 37) *Număr teste sanitație peste limitele admise per număr teste sanitație.*
- 38) *Instrucțiunile de spălare și dezinfecție a mâinilor sunt afișate vizibil la fiecare lavoar sau dozator pentru dezinfectarea mâinilor.*
- 39) *Lavoarele au modalitate de închidere-deschidere a robinetului care să prevină contaminarea mâinilor după spălare (ex.: închiderea robinetului cu hârtia sau celulă fotoelectrică).*
- 40) *Există prosoape de hârtie disponibile lângă lavoar.*

Prestatorul va descrie în cadrul propunerii tehnice modul în care îndeplinește fiecare dintre cerințele referitoare la hrana, prevăzute în standardele de acreditare a spitalelor și va atașa declarație pe proprie răspundere pentru toate cerințele.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice 7 variante de meniu și constituie parte integrantă a acestuia dietele recomandate, pe regimuri alimentare.

8. Conditii de receptie si verificare a serviciilor

Achizitorul se obligă să recepționeze serviciile prestate zilnic, de trei ori pe zi, la fiecare livrare, prin semnarea avizului de însoțire a hranei, întocmit de către prestator. Achizitorul va recepționa serviciile prestate zilnic, de trei ori pe zi, la fiecare livrare, dacă corespund din punct de vedere calitativ, cantitativ și organoleptic, prin semnarea avizului de însoțire a hranei, întocmit de către Prestator. Prin acest document se va face zilnic receptia calitativa și cantitativa a serviciilor prestate.

Hrana va fi transportată de către prestator cu mijloacele de transport proprii, adecvate și autorizate, care să permită transportul în condiții de siguranță și igienă perfectă până la sediile sanatoriului. Mancarea va fi transportată în vase speciale, care să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare, astfel încât, în momentul în care hrana ajunge la pacient/însoțitor, să aibă temperatura optimă. Autoritatea contractantă va verifica modul de îndeplinire a acestor cerințe, prin persoane desemnate în acest scop.

Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul având obligația să le înlocuiască în aceeași zi, într-un interval de maxim 1h 30 min. Prestatorul va fi notificat de îndată despre situația apărută, urmând a fi penalizat cu 5% din valoarea contractului pe luna respectivă. În cazul în care situația se repetă, contractul va fi reziliat de plin drept, fără nicio altă procedură prealabilă și fără intervenția instanței de judecată.

Prestatorul este obligat să îndeplinească cerințele referitoare la hrana, cuprinse în standardele de acreditare a spitalelor stipulate în OMS nr. 446/2017 privind aprobarea Standardelor, Procedurii și metodologiei de evaluare și acreditare a spitalelor pe toată perioada de derulare a contractului.

În cazul în care se constată neîndeplinirea cerințelor din standardele de acreditare a spitalelor, prestatorul va notifica achizitorul de îndată despre situația apărută și va proceda de urgență la remedierea acestora în maxim 5 (cinci) zile, neremedierea lor ducând la rezilierea de plin drept a contractului de către achizitor, fără nicio altă procedură prealabilă și fără intervenția instanței de judecată.

Autoritatea contractantă va întocmi lunar procesul verbal de receptie a serviciilor, care va fi întocmit și semnat de către comisia de receptie. Achizitorul, prin comisia de receptie, va verifica lunar conformitatea prestării serviciilor și va efectua receptia, condiționat de îndeplinirea cantitativă a tuturor serviciilor asumate și prestate în luna pentru care se solicită plata, fără obiecțiuni/reclamații sau neconformități.

Documentul în baza căruia se efectuează receptia serviciilor este Procesul verbal de receptie a serviciilor, care atestă receptia cantitativă a serviciilor prestate. Prin semnarea procesului verbal de receptie a serviciilor de către achizitor, serviciile prestate lunar se consideră acceptate, iar prestatorul va putea emite factura pentru serviciile prestate în luna anterioară.

Plata serviciilor prestate, livrate și recepționate în condițiile prevăzute în caietul de sarcini, se va efectua de către Achizitor, instituție publică din domeniul sănătății și entitate publică care furnizează servicii medicale de sănătate, în conformitate cu prevederile Cap. III, art. 6, alin. (4) din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante, cel târziu la 30 de zile calendaristice de la data primirii facturii și a recepției cantitative a serviciilor prestate, semnată fără obiecțiuni de către Comisia de receptie, în conformitate cu prevederile Cap. III, art. 6, alin. 1, lit. c) din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată.

Prin receptia lunară a serviciilor autoritatea contractantă verifică dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor, și va efectua plata lunară doar după realizarea acestei verificări, aceasta fiind și un instrument de monitorizare al raportului de progres.

Achizitorul va recepționa un număr de meniuri egal cu numărul de meniuri transmise prestatorului, în funcție de rulajul pacienților (internari sau externari), pentru asigurarea hranei pacienților nou internați și scoaterea din evidență a pacienților externati.

9. Durata contractului

Contractul va fi încheiat pentru o perioadă de 8 luni, cu posibilitate de prelungire prin act adițional cu acordul ambelor părți.

10. Modalitati de plata

10.1. Plata serviciilor prestate, livrate și recepționate în condițiile prevăzute în caietul de sarcini și la art. 20, se va efectua de către Achizitor, instituție publică din domeniul sănătății și entitate publică care furnizează servicii medicale de sănătate, în conformitate cu prevederile Cap. III, art. 6, alin. (4) din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante, cel târziu la 30 de zile calendaristice de la data primirii facturii și a recepției cantitative a serviciilor prestate, semnată fără obiecțiuni de către Comisia de recepție, în conformitate cu prevederile Cap. III, art. 6, alin. 1, lit. c) din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată.

Dacă factura are elemente greșite și/sau greșeli de calcul identificate de Achizitor și sunt necesare revizuirii, clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea Prestatorului, termenul de 30 (treizeci) de zile, pentru plata facturii, se suspendă. Repunerea în termen se face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii. Platile se vor efectua lunar, pentru serviciile prestate în luna anterioară.

“7.1. Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului de prestări servicii preparare și livrare masă, respectiv prețul serviciilor prestate, plătit prestatorului de către achizitor, este de **792.682,80 lei** reprezentând echivalentul a **25480 regimuri**, necesarul estimat pentru 8 luni.

Valoarea prestației propriu-zise este de **6.36 lei/regim/zi**, la care se adaugă TVA **0.58 lei**. Total valoare prestație **6.94 lei/regim/zi**.

Valoarea alocațiilor de hrană zilnică (norma de hrană) stabilite prin **O.M.S. NR.1488/31.05.2022** privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, după cum urmează, va fi împartită zilnic, pe cele 3 mese, de către nutritionistul sau dieteticianul prestatorului, pe fiecare categorie de bolnav internat, în baza foii zilnice de alimente. În baza acestui document se va face împartirea valorică a celor 3 mese (mic dejun, prânz, cină), conform foilor zilnice de alimente, însă în limita alocației de hrană pentru fiecare categorie de bolnav internat.

7.2. Valoarea prestației propriu-zise, cu TVA, se defalca după cum urmează:

- masă de dimineață (mic dejun) – 20 % din valoarea prestației propriu-zise
- masă de prânz (dejun) - 50 % din valoarea prestației propriu-zise, respectiv
- cină – 30 % din valoarea prestației propriu-zise, respectiv

Prețul prestației de servicii, pe norme de hrană, este compus din:

- a) **Norma de hrană**, conform **O.M.S. nr.1488/31.05.2022** privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice respectiv:

- Copii, adulți, însoțitori -22 lei/zi
- copii/adulți bolnavi HIV/SIDA, boli hepatice, arși – 33 lei/zi

Valorile alocațiilor de hrană sunt valori cu TVA inclus.

b) **Valoarea prestației propriu-zise, cu TVA.**

7.3. Norma de hrană conform **O.M.S. NR.1488/31.05.2022**, se defalca după cum urmează:

Valoarea alocațiilor de hrană zilnică (norma de hrană) privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, va fi împartită zilnic, pe cele 3 mese, de către nutritionistul sau dieteticianul prestatorului, pe fiecare categorie de bolnav internat, în baza foii zilnice de alimente. În baza acestui document se va face împartirea valorică zilnică a celor 3 mese (mic dejun, prânz, cină), pentru fiecare alocație de hrană, și decontarea meselor (mic dejun, prânz, cină), se va face conform

acestor foi zilnice de alimente, inasa in limita alocatiei de hrana pentru fiecare categorie de bolnav internat.

7.4. Valoarea prestatiei propriu-zise - cu TVA, se defalca dupa cum urmeaza:

- masa de dimineata (mic dejun) - 20% din valoarea prestatiei propriu zise;
- masa de pranz (dejun) - 50 % din totalul alimentelor si va fi compusa din 3 feluri de mancare (supa/ciorba, felul II, desert);
- cina - 30 % din valoarea prestatiei propriu zise.

7.5. Achizitorul nu se angajeaza sa achizitioneze numarul de regimuri estimat, ci va remite prestatorului numărul de meniuri și tipul acestora de doua ori pe zi (dimineata si dupa amiaza). Aceste comenzi vor fi trimise in baza formularului „foaie de alimentatie”, intocmit de cele 3 compartimente medicale, cuprinzand situatia efectivelor alocate la drepturi de hrana pentru ziua urmatoare, pe categorii de bolnavi si diete, in functie de rulajul pacientilor (internari/externari).

Comenzile vor avea la baza necesitatile obiective ale achizitorului.

10.2. Alocarea riscurilor in cadrul contractului si atributiile partilor in derularea contractului

Atributiile partilor in derularea contractului , asa cum sunt mentionate in cadrul modelului de contract, sunt urmatoarele :

Achizitorul:

- va remite prestatorului numărul de meniuri și tipul acestora de doua ori pe zi (dimineata si dupa amiaza); aceste comenzi vor fi trimise in baza formularului „foaie de alimentatie” intocmit de cele 3 compartimente medicale, cuprinzand situatia efectivelor alocate la drepturi de hrana pentru ziua urmatoare, pe categorii de bolnavi si diete, in functie de rulajul bolnavilor (internati/externati).

Comenzile vor avea la baza necesitatile obiective ale achizitorului

- va receptiona serviciile prestate zilnic, la fiecare livrare, daca corespund din punct de vedere calitativ, cantitativ si organoleptic, prin semnarea avizului de insotire a hranei, intocmit de catre Prestator.

- va plati serviciilor prestate, livrate și recepționate cel târziu la 30 de zile calendaristice de la data primirii facturii și a recepției cantitative a serviciilor prestate, semnata fara obiectiuni de catre Comisia de receptie, in conformitate cu prevederile Cap. III, art. 6, alin. 1, li. c) din Legea nr. 72/2013 privind masurile pentru combaterea intarzierii in executarea obligatiilor de plata.

Pentru toate aceste activitati – trimiterea comenzii, intocmirea foii de alimentatie, receptia zilnica a serviciilor si intocmirea procesului verbal de receptie cantitativă al serviciilor achizitorul, in vederea preintampinarii riscului de a comunica date eronate prestatorului, va aloc personal instruit, care sa inteleaga modul de aplicare a prevederilor caietului de sarcini si contractului, si care sa reduca riscul de derulare in mod necorespunzator a contractului.

Prestatorul:

- are obligatia de a prezenta zilnic avizul de insotire, care va fi semnat de catre reprezentanții Achizitorului, desemnați special în acest scop de către manager ;

- se obliga sa livreze meniurile la orele stabilite si numarul de meniuri solicitat de catre Achizitor;

- se obligă sa presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract in perioada convenita, in conformitate cu obligatiile asumate;

- se obliga sa presteze serviciile la standardele si/sau preformantele prezentate in propunerea tehnica, anexa la contract iar mancarea preparata să respecte cerințele tehnice și calitatea prevăzută în caietul de sarcini și propunerea tehnică;

- se obligă sa nu livreze acelasi meniu in decurs de 1 saptamana;

- are obligatia de a presta zilnic serviciile pentru hranirea pacientilor prevazuti in contract cu profesionalismul si promptitudinea cuvenite angajamentului asumat, si va avea asigurat in permanenta un stoc de alimente pentru a preintampina intreruperea hranirii in diferite situatii;

- se obliga sa asigure pacientilor norma de hrana rece cand, din motive intemeiate (la externarea pacientilor din judetele nelimitrofe judetului Prahova), nu se poate servi hrana preparata, conform precizarilor autoritatii contactante;
- are obligatia sa asigure, la cerere, dietele recomandate de medic, ori de cate ori este cazul, cu incadrarea in normele de hrana stabilite prin O.M.S.NR.1488/31.05.2022 privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, privitor la regimurile ce fac obiectul achizitiei;
- raspunde de respectarea regulilor igienico-sanitare referitoare la transportul, manipularea, depozitarea, conservarea, prelucrarea alimentelor, distributia si servirea hranei, conform actelor normative in vigoare;
- are obligatia sa recolteze si sa pastreze probe de mancare, conform prevederilor legale, pe o perioada de 48 de ore;
- are obligatia sa intocmeasca si sa prezinte in orice moment documentele legale privind distributia alimentelor (lista zilnica de alimente, pe norme de hrana, calculata cantitativ si valoric);
- are obligatia sa asigure mijloace de transport speciale, autorizate sanitar veterinar de organele competente, pentru transportul alimentelor la sanatoriu;
- are obligatia de a realiza meniul zilnic al pacientilor in functie de dietele intocmite de catre achizitor, prevazute in lista de alimentatie pentru pacienti;
- este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Riscul potential pentru prestatorul de servicii este reprezentat de gestionarea defectuoasa a implementarii contractului de prestari servicii.

Pentru diminuarea acestui risc, se vor analiza cu mare atentie propunerile de acte aditionale, in vederea stabilirii modificarilor substantiale/nesubstantiale ale contractului de prestari servicii, Achizitorul va verifica modul de prestare a serviciilor, pentru a evita acceptarea la plata a unor servicii necorespunzatoare. Executarea cu intarziere, neexecutarea sau indeplinirea defectuoasa a obligatiilor contractuale de catre prestator sunt situatii care au fost stabilite la nivelul documentatiei de atribuire, prin stabilirea de masuri de evitare/penalitati.

- masuri de evitare - art. 19.4 , 16.6 - din propunerea de contract - **19.4 Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul având obligația să le înlocuiască în aceeași zi, într-un interval de maxim 1h 30 min. Prestatorul va fi notificat de indata despre situatia aparuta, urmand a a fi penalizat cu 5% din valoarea contractului pe luna respectiva. In cazul in care situatia se repeta, contractul va fi reziliat de plin drept, fara nicio alta procedura prealabila si fara interventia instantei de judecata.**

16.6 Nerespectarea obligațiilor asumate prin contractul de prestari servicii de către una dintre părțile semnatare, în mod culpabil, dă dreptul părții lezate de a opta intre:

a) a declara unilateral rezilierea contractului, cu un preaviz/o notificare prealabila inaintat/a partii in culpa, cu 15 (cincisprezece) zile inainte de data la care se doreste reziliat contractul, fara interventia instantei de judecata, in aceasta situatie regasindu-se si urmatoarele ipoteze, dar nelimitandu-se la acestea:

- Prestatorul nu executa contractul in conformitate cu obligatiile asumate, le executa cu intarziere sau in mod necorespunzator;

- Prestatorul refuza sau omite sa aduca la indeplinire dispozitiile emise de Achizitor sau de catre reprezentantul sau autorizat precum si atunci cand Prestatorul nu se conformează, în perioada de timp de 15 (cincisprezece zile), conform notificării emise de către Achizitor, prin care i se solicită remedierea neconformității sau executarea obligațiilor care decurg din prezentul contract de prestari servicii;

- Prestatorul a fost condamnat pentru o infractiune in legatura directa cu exercitarea profesiei, printr-o hotarare judecatoreasca definitiva.

b) a considera contractul de prestari servicii reziliat de plin drept, rezilierea rezultand din simplul fapt al neexecutării (in conformitate cu dispozitiile art. 1553 alin. (2), teza finală din Legea nr. 287/2009 privind Codul Civil, republicată, cu modificările și completările ulterioare), fără punere în întârziere, fără interventia instantei de judecata și fără nicio altă formalitate prealabilă și de a pretinde plata de daune-

interese, în virtutea acestui pact comisoriu de gradul IV, în această situație regăsindu-se și următoarele ipoteze, dar nelimitându-se la acestea:

- în situația în care, în termen de 1 (una) zi de la data intrării în vigoare a contractului de prestări servicii Prestatorul, din propria culpa, nu s-a mobilizat și nu a demarat prestarea serviciilor în cauză, în baza comezilor făcute de Achizitor, prezentul contract va înceta de drept de la data comunicării declarației de rezoluțiune (art. 1552 din Codul Civil);
- dacă Prestatorului îi sunt suspendate, retrase sau nu obține autorizațiile, avizele sau orice alte documente necesare executării obligațiilor contractuale, prevăzute în oferta;
- cumularea de către Prestator a dobânzii legale penalizatoare sau a altor daunelor-interese până la o sumă de ½ din suma reprezentând garanția de bună executie totală a prezentului contract;
- Prestatorul nu își îndeplinește, își îndeplinește cu întârziere sau în mod defectuos ori își încalca vreuna din obligațiile sale, după ce a fost avertizat, prin notificare scrisă, în conformitate cu prevederile **art. 16, alin.16.6, lit. a)** din prezentul contract, ca o nouă nerespectare a acestora, va duce la rezilierea de drept a prezentului contract, în baza pactului comisoriu de gradul IV.

De asemenea, Achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia contractul conform art. 16, alin. 16.6, lit. b), fără însă a fi afectat dreptul de a pretinde plata unor daune sau alte prejudicii, dacă:

- (i) Prestatorul nu transmite garanția de bună execuție, în perioada specificată;
 - (ii) Devin incidente oricare alte incapacități legale care să împiedice executarea contractului de prestări servicii;
 - (iii) Prestatorul eșuează în a furniza/mentține/prelungi/reîntregi/completa garanțiile solicitate prin contractul de prestări servicii;
 - (iv) În cazul în care împotriva Prestatorului se deschide procedura falimentului;
 - (v) Achizitorul nu își îndeplinește obligațiile de plată a serviciilor prestate, din culpa sa, în condițiile stabilite prin prezentul contract de prestări servicii,
- penalități- art. 16.4 din propunerea de contract – „16.4 În cazul în care Prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate față de Achizitor, le îndeplinește cu întârziere față de termenul convenit sau în mod defectuos, acesta din urmă are dreptul de a-i percepe, din valoarea părții din contract neîndeplinite, îndeplinite cu întârziere sau în mod defectuos, dobânda legală penalizatoare prevăzută la art. 3 alin. 2¹ din Ordonanța Guvernului nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații bănești, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, aprobată prin Legea nr. 43/2012, cu modificările și completările ulterioare, calculată până la data îndeplinirii în mod corespunzător a obligațiilor asumate sau, în cazul rezilierii contractului până la data efectivă a achitării acestor daune-interese”.

Așteptările autorității contractante sunt orientate pe date de ieșire, respectiv pe urmărirea satisfacției pacienților internați, prin intermediul unor chestionare de evaluare a satisfacției pacientului, precum și prin interacțiunea directă cu pacienții a personalului medical, caruia îi vor fi comunicate eventualele doleanțe. De asemenea, prin aprobarea „Planului meniu săptămânal” de către personalul medical, autoritatea contractantă va monitoriza cu mai multă eficacitate activitatea prestatorului.

Prin intermediul prezentului caiet de sarcini, la punctul SPECIFICAȚII TEHNICE, sunt stabilite specificațiile tehnice de prestare a serviciilor, respectiv modul în care se va întocmi meniul și respectarea principiilor alimentare.

11. Posibile modificări ale contractului

11.1. Având în vedere faptul că aceste servicii- de preparare și livrare mâncare pentru pacienții sanatoriului, sunt servicii cu caracter de regularitate, pe care suntem obligați să le asigurăm, având în vedere specificul unității sanitare, autoritatea contractantă a stipulat următoarea clauză în contractul de prestări servicii:

- având în vedere faptul că aceste servicii – de preparare și livrare mâncare pentru pacienți- sunt servicii pe care trebuie să le asigurăm, având în vedere faptul că sanatoriul este o unitate publică de interes național, cu personalitate juridică, aflată în subordinea Ministerului Sănătății, și are drept obiect de

activitate prestarea de servicii medicale in sectiile cu paturi, potrivit structurii organizatorice stabilite de catre Ministerul Sanatatii, si le consideram a fi servicii cu caracter de regularitate, dar nu există însă informații certe cu privire la cantitatea totală ce urmează să fie achiziționată, neputând fi anticipata cu precizie momentul apariției nevoii și anvergura acesteia.

Valoarea estimata a achizitiei a fost stabilita in baza datelor istorice din anii anteriori referitoare la numarul de pacienti internati si insotitori ai acestora, cu ajustările aferente-pentru a lua în considerare modificările cantitative care pot surveni pe durata contractului. De asemenea, autoritatea contractanta a prevazut in documentatia de atribuire o posibila depasire a duratei contractului putand fi modificat prin act aditional pe o perioada de maxim 4 luni.

Ajustarea pretului contractului

Pretul contractului va putea fi revizuit si/sau ajustat in urmatoarele cazuri:

a) Ajustat – atunci cand intervin modificari ale HG nr. 470/21.04.2021 - pentru modificarea anexei la Hotărârea Guvernului nr. 429/2008 privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice. In aceasta situatie, pe parcursul îndeplinirii acordului-cadru, în condițiile art. 221* din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și ale art.164 din Normele aprobate prin H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare, se accepta ajustarea pretului contractului, in limita contravalorii alocatiilor de hrana, in limita data de urmatoarea formula:

Tarif actualizat alocatie hrana = Tarif initial alocatie hrana la data procedurii de atribuire + (Tarif nou alocatie hrana –Tarif initial alocatie hrana la data procedurii de atribuire).

Cererea de ajustare precum si nota de fundamentare privind ajustarea pretului contractului de servicii insotita de actul legislativ oficial (hotarare de guvern, etc), prezentata de catre operatorul economic autoritatii contractante va fi acceptata/respinsa in termen de 5 zile de la inregistrarea acesteia la sediul autoritatii contractante.

b) Revizuit - in cazul modificarii valorii salariului minim garantat pe economie prin act normativ, in limita data de urmatoarea formula:

Pret unitar prestatie propriu zisa actualizat = Pret unitar prestatie propriu zisa actuala + [(Cheltuieli salariale – din fisa de fundamentare a tarifului- a valorii prestatiei propriu- zise / numarul total de meniuri estimat pe o luna)* procentul cu care a fost indexat salariul brut pe tara garantat in ron].

Cererea de revizuire precum si nota de fundamentare privind revizuirea pretului acordului cadru /contractului subsecvent, insotita de actul legislativ oficial (hotarare de guvern, etc), prezentata de catre operatorul economic autoritatii contractante va fi acceptata/respinsa in termen de 5 zile de la inregistrarea acesteia la sediul autoritatii contractante. Nota de fundamentare va fi intocmita conform modelului din ANEXA 3 a Instructiunii nr. 1/2021 din 8 ianuarie 2021.

12. Modul de prezentare al ofertei

Oferta financiara va fi depusa la sediul institutiei, oras Busteni, strada Fantanii nr.3, jud.Prahova la registratura cu mentiunea “Servicii de preparare si livrare mancare” până la data limita de depunere a ofertelor, asa cum este aceasta evidentiata în cadrul anuntului . Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele care nu se depun in termenul stabilit nu sunt luate în considerare. Netransmiterea sau necompletarea unui document lipsa dintre cele solicitate în perioada precizata de catre comisia de evaluare, sau dovada organismului emitent al documentului privind imposibilitatea emiterii documentului in perioada precizata si specificarea termenului de emitere, are drept consecinta respingerea ofertei ca neconforma.

Împreuna cu documentele solicitate in prezenta documentatie de atribuire, se vor depune urmatoarele documente: **Propunere tehnica, Propunerea financiara, Variantele de meniu /7 zile ,Formularele atasate impreuna cu Autorizatie pentru masina de transport mancare, certificatul ISO 22000 privind Sistemul de Management al Sigurantei aAlimentare, opisul continând indexul documentelor depuse cu precizarea numarului paginii unde se regaseste fiecare document;**

**13. Criteriul de atribuire:
Cel mai bun raport calitate – pret**

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	50% Punctaj maxim factor: 50
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = \frac{\text{Pret minim ofertat}}{\text{Pret } n} \times \text{punctaj maxim alocat}$.		
Componenta tehnica	<p>1. experienta personalului de specialitate - punctaj maxim de 10 puncte. Descriere : prin personal de specialitate se intelege bucatar si asistent de nutritie /dietetica. Pentru fiecare specialist- bucatar se vor prezenta adeverinte de vechime in munca , din care să rezulte vechimea în muncă ca si bucatar, precum si diplome, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia. Pentru fiecare specialist- asistent de nutritie / dietetica se vor prezenta adeverinte de vechime in munca , din care să rezulte vechimea în muncă ca si asistent de nutritie / dietetica, precum si contract de munca/ contract de prestari de servicii incheiat cu asistentul de nutritie si dietetica, diploma de licenta, certificat de membru Ordin Asistenti Medicali Generalisti, Moase si Asistenti Medicali din Romania- si referat aprobare - emis de catre Ministerul Sanatatii pentru nutritionist sau dietetician.</p> <p>Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege vechimea angajatilor calificati in specialitatea de bucatar; asistent de nutritie / dietetica.</p>	10 % Punctaj maxim factor: 10

<p>Algoritm de calcul :</p> <p>a) pentru experienta in domeniu a personalului de specialitate intre 0-3 ani - se acorda un punctaj de 5 puncte, din care 3 puncte pentru bucatar si 2 puncte pentru asistent de nutritie / dietetica.</p> <p>b) pentru experienta in domeniu a personalului de specialitate peste 3 ani - se acorda un punctaj de 10 puncte- din care 6 puncte pentru bucatar si 4 puncte pentru asistent de nutritie / dietetica.</p> <p>c) pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:</p> <p>$P2n = [(experienta(n) bucatar/experienta max bucatar) \times 3 puncte] + [(experienta(n) asistent de nutritie / dietetica /experienta max asistent de nutritie / dietetica) \times 2 puncte]$</p> <p>$P2n = [(experienta(n) bucatar/experienta max bucatar) \times 6 puncte] + [(experienta(n) asistent de nutritie / dietetica /experienta max asistent de nutritie / dietetica) \times 4 puncte]$</p>		
--	--	--

<p>Componenta tehnica</p> <p>Algoritm de calcul :</p> <p>a) pentru indeplinirea integrala a cerintelor referitoare la hrana cuprinse in standardele de acreditare a spitalelor, se acorda un punctaj de 40 puncte.</p> <p>b) pentru indeplinirea partiala a cerintelor referitoare la hrana cuprinse in standardele de acreditare a spitalelor, punctajul se calculeaza astfel: $P3n = \text{Numarul de cerinte indeplinite} / 40 \times 40$ de puncte</p>	<p>2. Cerințele de calitate cu privire la serviciile prestate – indeplinirea cerintelor referitoare la hrana cuprinse in standardele de acreditare a spitalelor aprobate prin OMS nr. 446/2017 privind aprobarea Standardelor, Procedurii și metodologiei de evaluare și acreditare a spitalelor, prezentate la punctul 7 lit. E din caietul de sarcini - punctaj maxim de 40 puncte.</p> <p>Descriere : prin cerințe de calitate cu privire la serviciile prestate se inteleg cerintele referitoare la hrana cuprinse in standardele de acreditare a spitalelor aprobate prin OMS nr. 446/2017 privind aprobarea Standardelor, Procedurii și metodologiei de evaluare și acreditare a spitalelor.</p>	<p>40%</p> <p>Punctaj maxim factor: 40</p>
		<p>Punctaj maxim total: 100</p>

Dr.Iftodi Diana
 medic primar Recuperare,medicina fizica si balneologie

Dr.Ganea Magdalena,
 medic specialist Recuperare,medicina fizica si balneologie

Dr. Dumitrascu Elena
 Medic Primar Pediatrie

Comp.achizitii
 Carstea Ana

