



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

SGS\_ISO\_9001\_UKAS\_2014

Nr. 13444 / 20.11.2023.....

**AVIZAT,**  
**DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL.**  
**EC. TUDOR RAMONA - CAMELIA**

**APROBAT,**  
**MANAGER**  
**DR. OPREA DOREL**



**CAIET DE SARCINI**  
**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](mailto:office@spitalmedgidia.ro) .

## 2. PROCEDURA APLICATĂ

Procedura proprie simplificata, conf. art. 68 alin.1 lit. h) din Legea 98/2016.  
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 24 de luni, cu un singur operator economic.

Atribuirea contractelor subsecvente se va face in functie de necesitățile autorității 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 in momentul semnarii acordului-cadru, cu condiția sa existe credite bugetare în acest sens.

### 4. SPECIFICAȚIA TEHNICĂ

Prestatorul trebuie să asigure zilnic serviciul de preparare a mancarii pentru bolnavii internați, insotitorii acestora si medicii de garda din cadrul Spitalului Municipal Medgidia, in cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrana stabilit prin **Ordinul 1488/2022 din 31 mai 2022**, privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.

Prin hrana se înțelege, felurile de mancare servite zilnic bolnavilor internați in secțiile spitalului, insotitorii acestora si medicilor de garda, acestea fiind masurabile in porții și structurate pe 3 mese zilnice, după cum urmeaza:

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

#### 1. Micul dejun

Reprezinta un procent de 15% - 20% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana și va fi compus din paine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adauga ceai indulcit sau neindulcit.

**Ex. branza proaspata, gem, oua, etc.**

#### 2. Masa de pranz

Reprezinta un procent de 45% - 50% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana și va fi compusa din paine/mamaliga si 2 (doua) feluri de mancare:

felul I - supe, ciorbe, borșuri;

felul II - fripturi, mancaruri scazute, garnituri, etc.

#### 3. Cina

Reprezinta un procent de 30% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrana și va fi compusa din paine, produse ce se consuma preparate, la care se adauga ceai îndulcit sau neîndulcit.

**Ex: fripturi, salata orientala, paste, garnituri, etc.**

### **Suplimentul de masa**

Reprezinta un procent de 5% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrana.

**Ex. lapte, fructe, omleta etc.**

### **PROGRAMUL DE MASA:**

❖ MIC DEJUN	08:00 – 08:30
❖ SUPLIMENT DE MASA comun)	10:30 – 11:00 (lehuze, diabet, hepatic, copii
❖ 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 **Ordinul 1488/2022 din 31 mai 2022**, ofertantul câstigător 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 fiecărei 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 conform programului de masa (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.

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 12<sup>00</sup> 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 **250 m<sup>2</sup>** si sunt alcatuite din urmatoarele, conform schitei cadastrale din Anexa 1 la caietul de sarcini.

- spatiu pentru bucatariile propriu-zise;
- spatiu pentru depozitare alimente;
- spatiu pentru depozitare oua;
- camera transat carne;
- incapere pentru curatat zarzavaturile;
- spatiu pentru magazie ;
- spatiu pentru depozitat paine;
- hol ;
- vestiar;
- spatiu pentru magazie;
- hol;
- spatiu pentru grup sanitar;
- spatiu pentru baie;
- camera depozitat ambalaje;
- camera curatenie;
- birou magazioner.

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 spatiul pus la dispozitia prestatorului autoritatea contractanta va incheia contract de inchiriere pe durata acordului cadru. Pretul contractului de inchiriere este de 3000 lei/luna fara TVA.

Pentru buna desfasurare a activitatilor mentionate, Prestatorul va asigura 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.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele conform rețetarelor interne. In **Anexa 2** 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 și transportul acesteia către secții va fi asigurată de către personalul angajat al autorității contractante.

#### **4.2 CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ – Declarație pe propria răspundere**

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

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

Ofertantul trebuie să respecte normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului conform legislației în vigoare.

#### **5. OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI – Declarație pe propria răspundere**

Prestatorul trebuie să asigure hrana bolnavilor internați, însoțitorilor și medicilor de gardă, în mod continuu, zilnic conform orarului stabilit, în conformitate cu necesitățile calorice cantitative, calitative și de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea întocmai a dispozițiilor **Ordinului 1488/2022 din 31 mai** și a Normelor sanitare, sanitare veterinare aplicabile la orice dată, imediat după semnarea primului contract subsecvent.

Prestatorul trebuie să obțină în termene legale autorizațiile sanitare pentru spațiile puse la dispoziție de către autoritatea contractantă, cât și pentru autovehiculele proprii, dar nu mai târziu de 30 de zile de la data semnării primului contract subsecvent.

**Prestatorul trebuie să înceapă efectuarea serviciului de preparare a mâncării în blocul alimentar imediat după obținerea tuturor autorizațiilor.**

Dezinsectia, dezinfectia și deratizarea se vor executa trimestrial și ori de câte ori este nevoie de către prestator și pe cheltuiala acestuia.

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitare veterinare.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitare-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, la cerere, anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.

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

În perioada derulării acordului cadru de prestări servicii, prestatorul răspunde de respectarea și își organizează întocmai normele de protecție a muncii și autoapărare împotriva incendiilor specifice instituțiilor sanitare, precum și cele specifice activității de preparare a hranei.

La expirarea termenului de derulare a acordului cadru de prestări servicii, prestatorul trebuie să predea autorității contractante spațiul igienizat, împreună cu toate dotările existente la momentul semnării acordului cadru, în bune condiții de funcționare.

Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor și a alimentelor, etc.

În cazul unor defecțiuni la instalațiile electrice, de apă, gaz, canal din spațiile în care își desfășoară activitatea prestatorul, remedierea acestora cade în sarcina acestuia, pe cheltuiala sa, excepție făcând rețelele principale de transport comune cu Spitalul Municipal Medgidia.

**Pentru a preveni întreruperea prestării serviciului de hranire, prestatorul trebuie să constituie rezerve de alimente, la locul, calitatea și condițiile stabilite de autoritatea contractantă.**

Prestatorul este obligat să nu schimbe destinația spațiilor puse la dispoziție de către achizitor sau să facă modificări fără acordul scris al autorității contractante.

Prestatorul va prelua spațiile și dotările puse la dispoziție de către autoritatea contractantă, pe baza proces-verbal de predare-primire.

Repararea și întreținerea spațiilor sunt în sarcina prestatorului. Orice pierdere sau degradare a spațiilor, utilajelor, materialelor și/sau a dotărilor, datorată culpei prestatorului, determină înlocuirea cu bunuri noi de același gen sau achitarea contravalorii, în lei, la valoarea de înlocuire.

Prestatorul trebuie să asigure, pe cheltuiala proprie, exploatarea și întreținerea spațiilor puse la dispoziție de către autoritatea contractantă.

Prestatorul trebuie să respecte fluxul tehnologic de preparare și distribuție a hranei și să asigure condițiile igienico-sanitare pentru transportul, depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare conform cu actele normative în vigoare.

**Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să pastreze probe de hrană, timp de 48 de ore, conform HG nr. 857/2011. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop, care va avea compartimente etichetate corespunzător pentru fiecare masă servită.**

Prestatorul trebuie să asigure personal de specialitate în vederea asigurării serviciului de preparare a hranei pentru bolnavi, în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini.

Prestatorul trebuie să dispună de resursele financiare și resursele umane necesare prestării de servicii de preparare a mâncării. Personalul pus la dispoziție pentru prestarea acestor servicii trebuie să aibă calificarea pentru tipul de activitate pe care o prestează, analizele la zi, să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare și să fie dotat cu echipament individual de lucru și protecție corespunzător.

În situația în care personalul pus la dispoziție de către prestator, uzează la greva, acesta trebuie să asigure pe cheltuiala sa și prin diverse modalități derularea contractului, sau autoritatea contractantă-pe cheltuiala prestatorului-va găsi variante alternative de servire a mesei pentru bolnavi.

Prestatorul trebuie să asigure materialele de protecție și igienă necesare personalului propriu și în spațiile puse la dispoziție, precum și respectarea de către acesta a normelor legale privind protecția muncii și P.S.I precum și cele specifice activității de preparare a mâncării.

Operatorului economic cărui i se atribuie acordul cadru de prestări servicii va suporta, pe cheltuielile sale, obținerea tuturor autorizațiilor de funcționare necesare, conform cu legislația în vigoare.

Operatorului economic caruia i se atribuie acordul cadru, va achita lunar și consumul efectuat de acesta la apă, gaz, canal, curent electric, în termen de 30 de zile de la emiterea documentelor justificative ale autorității 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, impușă de standardele în domeniu, și va purta echipament de protecție adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Controlul medical al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și prepararea mâncării, se va efectua în conformitate cu normele în vigoare și indicațiile medicului de Medicină Muncii, pe cheltuielă prestatorului. Acestea putând fi verificate oricând de către autoritatea contractantă.

Deasemeni, personalul care lucrează în zona de manipulare a alimentelor se va supune aceluiași reguli.

## **7. CERINȚE PRIVIND ALIMENTELE – Declaratie pe propria raspundere**

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

Toate materiile prime care sunt stocate în vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile, care le-ar face improprie consumului uman. Materiile prime trebuie depozitate în zone special amenajate, în funcție de natura lor, la temperaturi specifice. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

Produsele intermediare și produsele finite, cu risc mare de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

**Recomandabil este ca hrana să fie servită la 30 de minute de la preparare, în caz contrar menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius, pentru hrana caldă și la cel puțin 4 grade Celsius, pentru hrana rece.**

Produsele aprovizionate în scopul preparării hranei vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi sau bonuri fiscale, documente de proveniență a produselor, avize de însoțire a marfii, avize și certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate), documente ce vor fi verificate periodic de reprezentantul Achizitorului. Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Acestea trebuie să aibă specificat pe ambalaje termenul de valabilitate inscripționat de fabricant. De asemenea, respectarea îndeplinirii acestor condiții va fi verificată de reprezentantul Achizitorului.

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

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

**Este strict interzisă pastrarea și readministrarea mâncării gătite.**

## 8. PRETUL SERVICIILOR

Pretul, reprezintă suma de bani plătită de autoritatea contractantă pentru serviciul achiziționat, determinat în urma procedurii aplicate.

Pretul se compune din:

- valoarea alocatiei de hrana conform **Ordinului nr. 1488/2022 din 31 mai 2022**, privind nivelul alocațiilor de hrana pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice ;
- manopera ( prestare de servicii de preparare a mâncării);
- valoarea serviciului pentru ambalarea mâncării pacienților Covid – reprezentând costurile pentru ambalarea mâncării servită acestora (în cașoale de unică folosință, tacamuri de unică folosință și 2l de apă/pacient/zi, biodegradabile), pentru a se putea respecta normele sanitare evitându-se astfel riscul de contaminare atât al personalului din spital cât și a celui din Blocul alimentar. Toate aceste recipiente se vor considera după utilizare deseuri infectioase.

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

Ajustarea pretului este posibilă, în urma modificărilor indicilor preturilor de consum pentru servicii și modificării cuantumului alocatiei de hrana.

Pretul unitar al contractului subsecvent se poate ajusta lunar conform acordului-cadru numai prin indexare cu rata inflației în momentul publicării acesteia de Institutul Național de Statistică, cu următoarea formulă :

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

$P_a$  - pretul ajustat ;

$P_v$  – pretul vechi

$I_{ri}$ - indicii ratei inflației

Valoarea alocatiei de hrana se va modifica numai în momentul modificării **legislației în vigoare privind nivelul alocațiilor de hrana pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.**

În situația în care operatorul economic va avea o solicitare de ajustare a pretului va trebui să formuleze un memoriu către autoritatea contractantă, prin care să justifice această ajustare.

La acest memoriu va trebui să anexeze înscrisuri emise de autoritatea statului din categoria celor menționate.

După analiza memoriului și a actelor anexate , autoritatea contractantă va putea să :

- respinga solicitarea operatorului economic ca fiind nejustificată ;
- să fie de acord cu aceasta, urmând a-și exprima acordul scris în acest sens .

**NIVELUL ALOCAȚIILOR DE HRANA PENTRU CONSUMURILE COLECTIVE DIN  
SPITALUL MUNICIPAL MEDGIDIA  
(conform Ordinului 1488/2022)  
Pret unitar cu TVA lei/bolnav/zi**

-Bolnavi hepatita, neoplazici-adulti si copii	33.00
-Bolnavi diabet – adulti si copii	33.00
-Pacienti spitalizati-adulti	22.00
-Pacienti spitalizati copii	22.00
-Lauze	22.00
-Insoțitori ai bolnavilor internati in unitati sanitare	22.00

**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. Ordin nr. 1488/2022)	Cantitate Minima estimata	Val. Minima estimata fara TVA	Cantitate Maxima Estimata	Val. Maxima estimata fara TVA
1	Alocatie hrana hepatic, neoplazic	33.00	800	26,400.00	1200	39,600.00
2	Alocatie hrana diabet	33.00	5040	166,320.00	7560	249,480.00
3	Alocatie hrana bolnavi adulti	22.00	25600	563,200.00	38400	844,800.00
4	Alocatie hrana bolnavi copii	22.00	800	17,600.00	1200	26,400.00
5	Alocatie hrana lauze	22.00	800	17,600.00	1200	26,400.00
6	Alocatie hrana mame	22.00	1600	35,200.00	2400	52,800.00
7	Alocatie hrana medici	22.00	1680	36,960.00	2520	55,440.00
<b>TOTAL</b>			<b>36320</b>	<b>863,280.00</b>	<b>54480</b>	<b>1,294,920.00</b>

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

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Numar minim estimat de manopere (12 luni)</b>	<b>Valoarea minima estimata 12 luni (lei fara TVA)</b>	<b>Numar maxim estimat de manopere (12 luni)</b>	<b>Valoarea maxima estimata manopera 12 luni (lei fara TVA)</b>
1	36320	<b>217,920.00</b>	54480	<b>326,880.00</b>

**CANTITATE SI VALORI ESTIMATE MINIME SI MAXIME  
AMBALARE MANCARE PACIENTI COVID  
CE VOR FACE OBIECTUL UNUI SINGUR CONTRACT SUBSECVENT**

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Numar minim estimat de pacienti covid (12 luni)</b>	<b>Valoarea minima estimata 12 luni (lei fara TVA)</b>	<b>Numar maxim estimat de pacienti covid (12 luni)</b>	<b>Valoarea maxima estimata 12 luni (lei fara TVA)</b>
1	120	<b>1,200.00</b>	6000	<b>60,000.00</b>

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

<b>Val min. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. min. manopera+ val. min alocatie de hrana+ val. min ambalare mancare covid)/12 luni</b>	<b>Val max. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Max. manopera+ val. Max. alocatie de hrana)/12 luni</b>
<b>1,082,400.00</b>	<b>1,681,800.00</b>

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

<b>Nr. Crt</b>	<b>Tipuri alocatie hrana</b>	<b>Pret unitar fara TVA lei/bolnav/zi (cf. Ordin nr. 1488/2022)</b>	<b>Cantitate Minima estimata</b>	<b>Val. Minima estimata fara TVA</b>	<b>Cantitate Maxima Estimata</b>	<b>Val. Maxima estimata fara TVA</b>
1	Alocatie hrana hepatic, neoplazic	33.00	1600	52,800.00	2400	79,200.00
2	Alocatie hrana diabet	33.00	10080	332,640.00	15120	498,960.00
3	Alocatie hrana bolnavi adulti	22.00	51200	1,126,400.00	76800	1,689,600.00
4	Alocatie hrana bolnavi copii	22.00	1600	35,200.00	2400	52,800.00
5	Alocatie hrana lauze	22.00	1600	35,200.00	2400	52,800.00
6	Alocatie hrana mame	22.00	3200	70,400.00	4800	105,600.00
7	Alocatie hrana medici	22.00	3360	73,920.00	5040	110,880.00
<b>TOTAL</b>			<b>72640</b>	<b>1,726,560.00</b>	<b>108960</b>	<b>2,589,840.00</b>

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

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Numar minim estimat de manopere (24 de luni)</b>	<b>Valoarea minima estimata manopere/acord cadru 24 de luni (lei fara TVA)</b>	<b>Numar maxim estimat de manopere (24 de luni)</b>	<b>Valoarea maxima estimata manopere/acord cadru 24 de luni (lei fara TVA)</b>
1	72640	435,840.00	108960	653,760.00

**CANTITATE SI VALORI ESTIMATE MINIME SI MAXIME  
AMBALARE MANCARE PACIENTI COVID  
CE VOR FACE OBIECTUL ACORDULUI CADRU**

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Numar minim estimat de pacienti covid (24 de luni)</b>	<b>Valoarea minima estimata 24 de luni (lei fara TVA)</b>	<b>Numar maxim estimat de pacienti covid (24 de luni)</b>	<b>Valoarea maxima estimata 24 de luni (lei fara TVA)</b>
1	240	24,000.00	12000	120,000.00

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

<b>Val min. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. min. manopera+ val. min alocatie de hrana+ val. min ambalare mancare covid)/24 de luni</b>	<b>Val max. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Max. manopera+ val. Max. alocatie de hrana)/24 de luni</b>
2,186,400.00	3,363,600.00

**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 pe o perioada de 12 luni;
- Costul alimentelor pe meniu va fi conform cuantumului alocatiei de hrana precizat in **Ordinul 1488/2022** cu modificarile si completarile ulterioare.
- Pretul maxim estimat al manoperei este de 5.00 Lei/pacient/zi fara TVA.
- Pretul maxim estimat al serviciului de ambalare a mancarii pentru pacientii covid este de 10.00 lei/pacient/zi.
- Suma totala estimata se stabileste adunand nivelul estimat al alocatiei de hrana cu valoarea serviciului de ambalare mancare pacienti Covid si cu valoarea estimata a manoperei rezultata din oferta declarata castigatoare.

**9. CRITERIUL DE ATRIBUIRE**

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic autoritatea contractanta utilizeaza criteriul de atribuire **pretul cel mai scazut**.

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

## 10. TERMEN DE PLATA

Plata se va face in termen de maxim 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 categorii de servicii astfel:

- factura ce va cuprinde prestarea serviciilor de preparare a mancarii (manopera) si prestarea serviciilor de ambalare mancare pacienti covid ;
- 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.

**NOTA: Facturarea se va face in conformitate cu prevederile Legii 139/2022, furnizorul avand obligatia sa emita factura electronica si sa o transmita prin sistemul national privind factura electronica RO e-Factura.**

**Intocmit,  
Sef Serv. Ad-tiv.  
Ing. Iscru Marius**

