



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

SGS_ISO_9001_UKAS_2014

Nr. 2969/ 03.03.2026

**APROBAT,
MANAGER
DR. FENZI SEVDAN**

CAIET DE SARCINI
ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII DE
CATERING
Cod CPV 55520000-1

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 catering (preparare + livrare hrană), pentru pacienții internați însoțitori și medici de gardă în Spitalul Municipal Medgidia, la sediul unității.

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

Contextul realizării achiziției: - Spitalul Municipal Medgidia nu are personal angajat, iar spațiul existent destinat preparării hranei pentru pacienții internați necesită renovare și, în forma sa actuală, nu corespunde standardelor necesare, drept pentru care intenționează să achiziționeze servicii de catering, respectiv pregătire, preparare și livrare hrană pentru pacienți, însoțitori și medici de gardă – mic dejun, prânz, cină și gustări pentru pacienții diabetici.

Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Prezentul caiet de sarcini are drept scop precizarea și cerințele necesare realizării serviciilor de catering, în vederea aplicării procedurii proprii, conform art. 68 alin (1) lit. H) alin. 1 din Legea 98/2016 privind contractele de servicii, care fac parte din Anexa 2.

Achiziția publică – Servicii de catering – pregătire, preparare și livrare hrană pentru pacienți în perioada 01.04.2026-01.10.2026, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional până la data finalizării blocului alimentar. Pregătirea, prepararea și livrarea porției zilnice de hrană (micul dejun, gustări, prânz și cină), în sistem de catering pentru pacienții internați, însoțitori și medici de gardă în cadrul Spitalului Municipal Medgidia.

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

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

2. PROCEDURA APLICATĂ

Procedura proprie, conf. art. 68 alin.2 lit. b) din Legea 98/2016.
Cod *CPV 55520000-1 "Servicii de catering"*.

3. OBIECTUL PROCEDURII

Încheierea unui acord cadru de prestări servicii.

Obiectul acordului cadru constă în achiziția serviciului de asigurare a hranei pentru pacienții internați, însoțitorii acestora din toate secțiile Spitalului Municipal Medgidia cât și pentru medicii de gardă. Prestarea serviciilor de catering va include prepararea zilnică a hranei, furnizarea meniurilor adaptate diferitelor tipuri de dietă, porționarea și ambalarea în condiții igienico-sanitare, transportul și livrarea la sediul spitalului, precum și respectarea normelor sanitare, sanitar-veterinare și de siguranță alimentară.

Acordul cadru se va încheia pe o perioadă de 6 de luni, cu un singur operator economic.

Atribuirea contractelor subsecvente se va face în funcție de necesitățile autorității contractante pe toată 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.

4. SPECIFICAȚIA TEHNICĂ

Prestatorul trebuie să asigure zilnic serviciul de preparare a mâncării și livrare pentru bolnavii internați, însoțitorii acestora și medicii de gardă din cadrul Spitalului Municipal Medgidia, 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 **Ordinul nr. 1488/31.05.2022**, privind nivelul alocățiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.

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

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

1. Micul dejun

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

Ex. branză proaspătă, gem, oua, etc.

2. Masa de prânz

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

felul I - supe, ciorbe, borșuri;

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

3. Cina

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

Ex: fripturi, salată orientala, paste, garnituri, etc.

Suplimentul de masa

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

Ex. lapte, fructe, omleta etc.

PROGRAMUL DE MASĂ:

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

La elaborarea meniurilor zilnice se va ține cont de tipul alocației de hrană și de numărul total de calorii pe care trebuie în mod obligatoriu să îl conțină acestea.

Nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice este cel prevăzut în **Ordinul nr. 1488/31.05.2022**, ofertantul câștigător fiind obligat să le respecte și să se încadreze în nivelul acestora.

În cazul în care nivelul alocațiilor de hrană va fi modificat prin acte normative acesta va fi aplicat de către autoritatea contractantă și de către prestator.

Meniurile pot fi modificate doar cu acordul asistentului dietetician angajat al spitalului, cu respectarea regimurilor specifice fiecărei diete în parte, cu încadrarea în alocația de hrană, cu realizarea unui raport optim între principiile alimentării de bază (proteine, lipide, glucide) și cu respectarea tehnologiei și diversității culinare.

Prestatorul are obligația de a asigura porțiile de hrană în timp util, astfel încât achizitorul să poată servi mesele conform programului de masă (în intervalul orar de mai sus).

Respectarea cu strictețe a timpilor de preparare a hranei (fierberea legumelor și a celorlalte ingrediente) în așa fel încât mâncarea să fie preparată corespunzător **(Declaratie pe propria raspundere).**

Prin Propunerea Tehnică depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini. Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor indica, în mod expres: denumirea locației unde se vor desfășura sesiunile. Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Prin Propunerea Tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a serviciilor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă. În urma evaluării tehnice, vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc elementele obligatorii, conform specificațiilor din caietul de sarcini al achiziției.

4.1 PREPARAREA HRANEI

Prepararea mâncării se va efectua exclusiv la sediul contractorului.

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

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate se va transmite prestatorului zilnic, pe categorii și diete, pe fiecare secție în parte până la ora 12:00 și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare. **Prestatorul trebuie de asemenea să aibă o rezervă minimă de hrană de minim 20% pentru a putea completa necesarul cu hrană pentru bolnavii internați în perioada nopții.**

Excepție vor face zilele de sâmbătă, duminică și luni, zile pentru care comanda se va face în ziua de vineri.

Comanda oficială se va face de către asistentul de nutriție și dietetică al spitalului, care va specifica exact numărul de porții, pe fiecare secție în parte, având la bază foaia zilnică 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 gardă.

Valoarea alocăției pentru hrana medicilor din serviciul de gardă va fi, conform legii, cel alocat pentru un pacient din secția respectivă.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele conform rețetarelor interne. În **Anexa 1** sunt prezentate modele de meniu pe mai multe zile pentru fiecare tip de regim în parte.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituie, numai în cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Hrana va fi preparată de personalul calificat în domeniul alimentației publice, în condiții de igienă corespunzătoare standardelor prevăzute pentru unitățile sanitare.

Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată 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 LIVRAREA HRANEI

1. Recepția și confirmarea livrării:

- Recepția hranei se face pe baza avizului de însoțire a hranei semnat de reprezentantul firmei de catering.
- Se întocmește un proces-verbal de confirmare a livrării în dublu exemplar (un exemplar la transportator și unul la primitor).
- Produsele care nu corespund calitativ vor fi refuzate, iar prestatorul va asigura înlocuirea acestora în aceeași zi, în maximum 2 ore.

2. Transportul hranei:

- Hrana se va transporta în mașini proprii, autorizate sanitar-veterinar, cu control al temperaturii.
- Se vor folosi cutii/recipiente izolate termic pentru alimente calde și reci.
- Produsele voluminoase (ciorbe, supe, lapte, ceai, compot) se vor transporta în recipiente/tancuri dedicate, cu capac și marcate vizibil pentru utilizare exclusiv alimentară.
- Mijloacele de transport și recipientele vor fi curățate și dezinfectate înainte de fiecare transport.
- Prestatorul suportă toate costurile transportului, incluse în prețul unitar oferit.

3. Program și temperatură la livrare:

- Hrana trebuie livrată la orele stabilite, conform programului de servire al autorității contractante.
- Mâncarea proaspăt preparată se va livra în maximum 30 minute de la finalizarea preparării.
- Dacă nu poate fi servită imediat, alimentele vor fi păstrate la:
 - Preparatele calde $\geq 60^{\circ}\text{C}$
 - Preparatele reci $\leq 8^{\circ}\text{C}$

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 nr. 1488/31.05.2022** și a normelor sanitare, sanitar-veterinare aplicabile la orice dată, imediat după semnarea primului contract subsecvent.

Prestatorul are următoarele obligații:

1. Să asigure, în regim continuu, zilnic, conform programului stabilit împreună cu achizitorul, hrana necesară pacienților internați, cu respectarea strictă a necesarului caloric, cantitativ și calitativ, precum și a regimurilor alimentare prescrise, în deplină conformitate cu dispozițiile legale în vigoare, inclusiv cu modificările și completările ulterioare, precum și cu normele sanitare și sanitar-veterinare aplicabile la data prestării serviciilor.
2. În situația indisponibilității unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, prestatorul va putea proceda la înlocuirea acestora doar în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a achizitorului, asigurând echivalența valorică și nutrițională a produselor substituite.
3. Să asigure livrarea hranei corespunzător etichetate, cu indicarea datei preparării, tipului de meniu, gramajului, listei ingredientelor, valorii nutriționale și alergenilor.
4. Să ambaleze hrana în recipiente adecvate și să asigure transportul acesteia cu mijloace corespunzătoare transportului produselor alimentare. Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare, iar recipientele de inox sunt depozitate în termoporturi termoizolante.
5. Să efectueze zilnic operațiunile de curățare și dezinfecție a mijloacelor de transport, întocmind pentru fiecare autovehicul o fișă zilnică în care se va consemna persoana responsabilă de realizarea acestor operațiuni.
6. Să își organizeze activitatea de prestare a serviciilor care fac obiectul contractului și să dețină toate autorizațiile și avizele necesare, în conformitate cu normele sanitare/sanitar-veterinare și cu reglementările legale incidente domeniului de activitate, valabile pe întreaga perioadă de derulare a contractului.
7. Să asigure permanent organizarea, funcționarea și dotarea bucătăriei, precum și desfășurarea transportului hranei, în conformitate cu cerințele și normele aplicabile, inclusiv în cazul modificării acestora.
8. Să permită în orice moment efectuarea de controale inopinate de către achizitor, prin personalul desemnat, la punctul de lucru, cu privire la condițiile de preparare a hranei, verificarea cantitativă și organoleptică a acesteia, condițiile de transport și distribuția pe secții.
9. Să soluționeze cu promptitudine sesizările sau reclamațiile referitoare la calitatea și/sau gramajul porțiilor și să remedieze imediat orice deficiență constatată, în conformitate cu normele legale aplicabile.
10. Să preia zilnic de la spital comanda de hrană pentru ziua următoare și să colaboreze permanent cu achizitorul, în vederea asigurării hranei necesare pacienților, conform solicitărilor transmise.
11. Să predea hrana în oficii persoanelor desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării.
12. Să asigure, prin personal propriu calificat și instruit, un program adecvat de funcționare care să permită prestarea continuă și în condiții optime a serviciilor de preparare și servire a hranei.
Să presteze serviciile de preparare și servire a hranei în conformitate cu standardele aplicabile unităților sanitare, prin menținerea unui sistem eficient de management al

calității, astfel încât să fie îndeplinite cerințele calitative impuse de autoritatea contractantă.

13. Să respecte termenele de livrare a hranei, potrivit graficului stabilit de autoritatea contractantă.
14. Să asigure o comunicare permanentă cu achizitorul, prin punerea la dispoziție a unui număr de telefon și a unei adrese de e-mail, având în vedere posibilitatea modificării zilnice a necesarului de hrană.
15. În cazul constatării unor deficiențe în executarea contractului și al notificării de către achizitor, să remedieze orice neconformitate în termen de maximum 2 ore și să comunice în scris, în termen de cel mult 12 ore, modalitatea de soluționare.
16. Să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască în termen de maximum 2 ore.
17. Să suporte daunele materiale și morale cauzate spitalului și/sau pacienților în cazul apariției unor infecții nosocomiale ori epidemii nosocomiale imputabile prestatorului.
18. În situația retragerii oricărui avis sau autorizații de funcționare a prestatorului, contractul se reziliază de drept, acesta având obligația de a asigura în continuare furnizarea hranei către achizitor până la identificarea și implementarea unei soluții legale pentru achiziționarea serviciului de la un alt prestator, în vederea preparării și distribuirii hranei.
19. Să prezinte, la solicitarea achizitorului sau a organelor abilitate, toate documentele referitoare la activitatea de catering (preparare, transport și servire a hranei), în vederea efectuării auditului extern și/sau a controalelor realizate de comisia mixtă de control ori de alte structuri de control ale spitalului.
20. Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar veterinar.
21. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-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.
22. 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.

Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrană, timp de 48 de ore, conform HG nr. 857/2001. 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 și livrare 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 grevă, 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 declarat câștigător este obligat să respecte legislația în vigoare în ceea ce privește normele de igienă (Ordinul 976/1998).

6. CERINTE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI – Declarație pe propria răspundere

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală, impusă 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 indicațiilor medicului de Medicină a Muncii, pe cheltuiala prestatorului. Acestea putând fi verificate oricând de către autoritatea contractantă.

7. CERINȚE PRIVIND ALIMENTELE – Declarație pe propria răspundere

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

Toate materiile prime care sunt stocate în vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, care le-ar face impropriei 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 micro-organismelor 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 mărfii, 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 ștampilate, 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 ouă, praf de usturoi etc.).

Este strict interzisă păstrarea și readministrarea mâncării gătite.

8. DOCUMENTELE DE CALIFICARE SOLICITATE ȘI CERINȚE

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să îndeplinească următoarele cerințe și să prezinte documentele justificative aferente:

1. Dovada formei de înregistrare

- Operatorul economic trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență.
- Din documentele prezentate trebuie să rezulte că este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii și că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

2. Documente emise de Oficiul Registrului Comerțului (ONRC)

- Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, din care să rezulte încadrarea în codul/codurile CAEN valabile la data deschiderii ofertelor;
- Certificat de înregistrare emis de Oficiul Registrului Comerțului.

3. Documente privind îndeplinirea obligațiilor fiscale

Operatorul economic va prezenta documente justificative actualizate care să demonstreze îndeplinirea criteriilor, respectiv:

- a) Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.), la momentul prezentării;
- b) Cazierul judiciar și/sau fiscal al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, conducere sau supraveghere, precum și al persoanelor care au putere de reprezentare, decizie sau control, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC sau din actul constitutiv;
- c) După caz, documente prin care se demonstrează că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2) și art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

4. Autorizații obligatorii

- Autorizație sanitar-veterinară;
- Autorizație sanitară de funcționare conform art. 5 din Ordinul MS nr. 1030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor care desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației;
- Autorizație de transport pentru autovehiculele utilizate la transportul alimentelor, valabilă la data deschiderii ofertelor.

5. Declarații pe propria răspundere

- o Declarație pe propria răspundere prin care ofertantul își asumă respectarea condițiilor impuse de Ordinul nr. 976/1998 al Ministerului Sănătății privind normele de igienă pentru producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- o Declarație pe propria răspundere prin care ofertantul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și furnizare a hranei în deplină concordanță cu Ordinul nr. 1488/31.05.2022 privind stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice.

9. PREȚUL SERVICIILOR

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

Prețul se compune din:

- valoarea alocației de hrană conform Ordinului nr. 1488/31.05.2022, privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice
- manopera (prestare de servicii de preparare și livrare a mâncării)

Structura prețului va reflecta costurile reale ocazionate de prestarea acestor servicii. Ajustarea prețului este posibilă, în urma modificărilor indicilor prețurilor de consum pentru servicii și modificării cuantumului alocației de hrană.

Prețul 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 - prețul ajustat ;

P_v – prețul vechi

I_{ri} - indicele ratei inflației

Valoarea alocației de hrană se va modifica numai în momentul modificării **Ordinului nr. 1488/31.05.2022**. În situația în care operatorul economic va avea o solicitare de ajustare a prețului, 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:

- respingă solicitarea operatorului economic ca fiind nejustificată;
- 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 Ordinul nr. 1488/31.05.2022)
Pret unitar cu TVA lei/bolnav/zi**

-Bolnavi hepatita-adulti	33
-Bolnavi diabet - adulti	33
-Alti bolnavi-adulti	22
-Copii 0 – 3 ani	22
-Copii 3 – 16 ani	22
-Lauze	22
-Insoțitori ai bolnavilor internati in unitati sanitare	22

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

Nr. crt.	Tipuri alocație hrana	Preț unitar fără TVA lei/bolnav/zi (cf. Ordinul nr. 1488/31.05.2022)	Cantitate Minimă Estimată	Val. Minimă estimată fara TVA	Cantitate Maximă Estimată	Val. Maximă estimată fără TVA
1	Alocație hrană hepatic	29.73	150	4459.5	414	12 308.22
2	Alocație hrană diabet	29.73	900	26757	1333	39 630.09
3	Alocație hrană bolnavi adulti	19.82	1420	28144.4	4066	80 588.12
4	Alocație hrană copii	19.82	300	5946	650	12 883
5	Alocație hrană lăuze	19.82	630	12486.6	1050	20 811
6	Alocație hrană mame	19.82	480	9513.6	513	10 167.66
TOTAL			3880	87 307.1	8026	176 388.09

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

Nr. Crt.	Numar minim estimat de manopere (1 luni)	Valoarea minima estimata manopera/acord cadru 1 luni (lei fara TVA))	Numar maxim estimat de manopere (1 luni)	Valoarea maxima estimata manopera/acord cadru 1 luni (lei fara TVA)
1	3880	31.040	8026	64.208

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

Val min. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Min. manopera+ val. Min alocatie de hrana)/1 luni	Val max. estim. acord cadru prestari servicii (fara TVA) (val. Max. manopera+ val. Max. alocatie de hrana)/1 luni
118 347.1	240 596.09

**TABEL CU STRUCTURA ȘI VALOAREA ESTIMATĂ A
ALOCAȚIILOR DE HRANĂ
CE VOR FACE OBIECTUL ACORDULUI CADRU
DE 6 LUNI**

Nr. crt.	Tipuri alocatie hrana	Pret unitar fara TVA lei/bolnav/zi (Ordinului nr. 1488/31.05.2022)	Cantitate Minima Estimata	Val. Minima estimata fara TVA	Cantitate Maxima Estimata	Val. Maxima estimata fara TVA
1	Alocație hrană hepatic	29.73	900	26 757	2484	73 849.32
2	Alocație hrană diabet	29.73	5600	166 488	7998	237 780.54
3	Alocație hrană bolnavi adulti	19.82	8520	168 866.4	24396	483 528.72
4	Alocație hrană copii	19.82	1800	35 676	3900	77 298
5	Alocație hrană lăuze	19.82	3780	749 19.6	6300	124 866
6	Alocație hrană mame	19.82	2880	57 081.6	3078	61 005.96
TOTAL			23 480	529 788.6	48 156	1 058 328.54

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

Nr. Crt.	Numar minim estimat de manopere (6 luni)	Valoarea minimă estimată manoperă/acord cadru 6 luni (lei fără TVA)	Numar maxim estimat de manopere (6 luni)	Valoarea maximă estimată manoperă/acord cadru 6 luni (lei fără TVA)
	23480	187.840	48 156	385 248

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

Val min. estim. acord cadru prestări servicii (fără TVA) (val. Min. manoperă+ val. Min alocație de hrană)/6 luni	Val max. estim. acord cadru prestari servicii (fără TVA) (val. Max. manoperă+ val. Max. alocație de hrană)/6 luni
717 628.6	1 443 576.54

Notă:

- Cantitatea minimă/maximă a fost estimată pe baza istorică, având în vedere numărul de manopere, pe tipuri de alocații de hrană, comandate de autoritatea contractantă în perioada 2025-2026.
- Costul alimentelor pe meniu va fi conform cuantumului alocației de hrană precizat în Ordinul nr. 1488/31.05.2022, cu modificările și completările ulterioare.
- Prețul maxim estimat al manoperei este de 8 Lei/pacient/zi fără TVA.
- Suma totală estimată se stabilește adunând nivelul estimat al alocației de hrană prevăzut de Ordinul nr. 1488/31.05.2022, la care se adaugă valoarea estimată a manoperei rezultată din oferta declarată câștigătoare.

10. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, autoritatea contractantă utilizează criteriul de atribuire **cel mai bun raport calitate-preț**, ținând cont de prevederile art. 187 alin. (3¹) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Prețul ofertei va rezulta din oferta financiară a operatorului economic, prin completarea formularului de ofertă.

Evaluarea ofertelor va avea loc la sediul spitalului din MEDGIDIA, STR. ION CREANGĂ NR. 18.

1. PREȚUL – P1 PONDERE 80%

Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul

Descriere: Componenta financiară

Algoritm de calcul: Pentru valoarea ofertei cu pretul cel mai mic se acorda punctajul maxim. Pentru celelalte valori se acorda un punctaj proportional si anume: $Pf = (P_{min}/P_{of}) \times 80$, unde Pf – punctaj financiar obtinut de oferta cu valoarea mai mare decat cea minima. Pmin – pretul minim ofertat, Pof – pretul ofertat de ceilalti ofertanti.

Preturile care se compara in vederea acordarii punctajului sunt preturile ofertelor fara TVA.

2. DISTANTA DE LA PUNCTUL DE PREPARARE A HRANEI SI PANA LA LOCUL DE DISTRIBUIRE A ACESTEIA. PONDERE 20%

Descriere: Prin distanța de la punctul de preparare și până la locul de distribuire a acesteia, se înțelege numărul de kilometri necesari a fi parcurși zilnic de la punctul de preparare la punctul de livrare. Fiecare ofertant va prezenta un tabel cu distanța de la punctul de preparare la cele două puncte de livrare.

Algoritm de calcul: Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța de la punctul de preparare a hranei și până la locul de distribuire a acesteia” se acordă astfel:

- a) Între 0-2 km se acordă 20 puncte
- b) Între 2-5 km se acordă 10 puncte
- c) Peste 5 km se acordă 5 puncte

*Se ia în calcul distanța de la locul principal de executare, respectiv Spitalul Municipal Medgidia din: STR. ION CREANGĂ, NR. 18.

11. TERMEN DE PLATĂ

Plata se va face în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturilor la Registratura autorității contractante, însoțite de documente justificative.

Plata se va face în lei, cu Ordin de Plată, prin Trezoreria Statului, în baza facturilor originale, însoțite de situația detaliată.

Primirea facturilor de către achizitor va fi probată prin semnătură de primire.

Facturarea lunară se va face pe cele două categorii de servicii astfel:

- factura ce va cuprinde prestarea serviciilor de preparare a mâncării (manopera);
- factura ce va cuprinde alocațiile de hrană și numărul acestora pe fiecare regim în parte.

Atașat facturilor, prestatorul va pune la dispoziția achizitorului o situație detaliată la nivel de secție, privind tipurile și numărul de alocații de hrană, detaliat pe fiecare regim în parte.

**Întocmit,
Sef Serv. Ad-tiv.
Ing. Iscriu Marius**

