

ROMÂNIA
MINISTERUL AFACERILOR INTERNE
INSPECTORATUL GENERAL AL POLIȚIEI ROMÂNE
INSPECTORATUL DE POLIȚIE JUDEȚEAN
CARAȘ-SEVERIN



SERVICIUL LOGISTIC

NESECRET
Reșița
Nr. 91693 din 23.09.2022
Ex. nr. 1
Nr. ex. redactate 1

APROB

ÎMPUTERNICIT
ȘEFUL INSPECTORATULUI
Comisar șef de poliție
TERCIU CIPRIAN IOAN

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de servicii de furnizare hrană
pentru persoanele private de libertate din arestul I.P.J. Caraș-Severin

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii acordului-cadru având ca obiect prestarea serviciilor de furnizare a hranei - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul **Inspectoratului de Poliție Județean Caraș-Severin** din municipiul Reșița, b-dul A.I. Cuza, nr. 40, jud. Caraș-Severin, tel. 02552191 -Centrul de Reținere și Arestare Preventivă (C.R.A.P.).

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale în vigoare, respectiv art. 7 alin. 1 lit. b) din Leg. 98/2016 .

I. CONSIDERAȚII GENERALE :

1. DESCRIEREA SERVICIULUI DE FURNIZARE A HRANEI

1.1. Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un efectiv mediu zilnic de 18 persoane private de libertate, aflate în stare de reținere, arest preventiv sau detenție la **Inspectoratul de Poliție Județean Caraș-Severin – CRAP/AREST**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea plafonului caloric și a structurii normelor la care au dreptul efectivele alocate, stabilit prin Ordonanța Guvernului nr. 26/22.06.1994 R, respectiv:

Norma nr. 15 (reținuților, arestaților preventiv și contravenienților minori și tineri): total calorii/zi: vara și iarna, media calorică zilnică min. 3000, max. 3820 calorii conform anexei nr. 1 la caietul de sarcini.

Norma nr. 16 (reținuților, arestaților preventiv și contravenienților majori): total calorii/zi: vara și iarna, media calorică zilnică min. 2250, max. 2855 conform anexei nr. 1 la caietul de sarcini.

Norma nr. 19 (hrană rece reținuților, arestaților preventiv și contravenienților minori și tineri): total calorii/zi: vara și iarna, media calorică zilnică min. 2400, max. 3160 calorii conform anexei nr. 1 la caietul de sarcini – înlocuiește **Norma nr. 15**

Norma nr. 20 (hrană rece reținuților, arestaților preventiv și contravenienților majori): total calorii/zi: vara și iarna, media calorică zilnică min. 2000, max. 2725 conform anexei nr. 1 la caietul de sarcini – înlocuiește **Norma nr. 16**

1.2. Se vor depune oferte de preț pentru toate cele 4 norme de hrană așa cum au fost enumerate la punctul anterior - se va completa câte un formular de ofertă financiară pentru fiecare dintre norme.

1.3. Oferta câștigătoare va fi oferta care va avea prețul cel mai scăzut, dintre ofertele admisibile în urma evaluării tehnice.

Prețul cel mai scăzut se va calcula după următoarea formulă:

Prețul cel mai scăzut ofertă: [Prețul cel mai scăzut cantitate maximă de achiziționat-Norma 16] + [Prețul cel mai scăzut cantitate maximă de achiziționat-Norma 15] + [Prețul cel mai scăzut cantitate maximă de achiziționat -Norma 19] + [Prețul cel mai scăzut cantitate maximă de achiziționat -Norma 20] .

1.4. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Inspectoratul de Poliție Județean Caraș-Severin – CRAP/AREST, beneficiar al serviciului de preparare a hranei

Mese principale si secundare	Persoană privată de libertate - (reținuților, arestaților preventiv și contravenienților minori și majori, condamnați)
Mic dejun	- 35 %, din totalul kaloriilor asigurate de meniul zilei
Prânz	- 50 %, din totalul kaloriilor asigurate de meniul zilei (greutatea unei porții de mâncare va fi de regulă 500g, felul I și 250- 350g felul II, acestea diferind în funcție de normele de hrană și de modul cum au fost repartizate alimentele pe mese și zile)
Cina	- 15 %, din totalul kaloriilor asigurate de meniul zilei

Daca pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite particularități (îmbolnăviri ale beneficiarilor, etc.), se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective, precum și pentru meniuri de post, dietetice, vegetariene sau specifice anumitor culte religioase (inclusiv prin substituiți ale produselor), cu încadrarea în valoarea financiară.

Se face precizarea ca se solicita ca atât alimentele ce compun micul dejun (cu excepția pâinii) cat si carnea de la masa de prânz (felul II) sa fie porționate la gramajul prevăzut pentru fiecare persoană privată de libertate.

1.5. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 10.00, va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare si va conține numărul de porții pentru fiecare normă în parte.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor private de libertate aflate în Centrul de Reținere și Arest Preventiv beneficiari ai serviciului, autoritatea contractantă își rezervă **dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă**, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Comanda se transmite de personalul din cadrul CRAP.

Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului și reglementările legislative în vigoare.

2. GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR DE PREPARARE A HRANEI

2.1. Prestarea serviciilor de preparare a hranei se va efectua de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
SERVICII DE FURNIZARE A HRANEI	55321000- 6	1. Zilnic, între orele 7,00 - 7,30, se va livra: - micul dejun (din ziua respectivă) 2. Zilnic, între orele 12,00 – 12,30, se va livra: - prânzul (din ziua respectivă) 3. Zilnic, între orele 17,30 – 18,00 , se va livra: - cina (din ziua respectivă)

2.2. Programul de servire al meselor

A. Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun - între orele 07.30- 08.30;
- Masa de prânz - între orele 12,30 – 13.30;
- Cina - între orele 18.00 – 19,00;

B. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

C. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

2.3. Spațiile de servire a mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

2.4. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

II. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

1. Condiții minime impuse de autoritatea contractantă :

1.1. Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității beneficiare ale serviciului de preparare a hranei calde prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu.

1.2. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de preparare a hranei.

1.3. La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

1.4. La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

1.5. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare atât pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare cât și pentru prepararea și transportul hranei, precum și să dețină avizele necesare în acest sens. **Se va include în propunerea tehnică inclusiv avizul DSP aferent mijlocului de transport cu care se va efectuat în fapt livrarea hranei.**

1.6. Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul caloriilor (conform anexei nr. 2, la caietul de sarcini), conținutul de lipide, proteine și glucide care vor fi trimise beneficiarului (CRAP) spre aprobare.

1.7. La întocmirea "Planului meniu", trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile, 01 iunie – 31 octombrie, perioada de vară, 01 noiembrie – 31 mai, perioada de iarnă;

- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, sa nu se repete felurile de mâncare;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;

- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

1.8. Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în "Registrul de control privind hrănirea", document ce va fi păstrat șeful **Centrului de Rețineră și Arest Preventiv** sau persoana desemnată, după caz.

1.9. **Livrarea** trebuie să fie însoțită de lista de distribuție zilnică detaliată pe norme de hrană.

1.10. **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către persoanele desemnate de șeful **Centrului de Rețineră și Arest Preventiv**.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al șefului **Centrului de Rețineră și Arest Preventiv**.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

1.11. În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, Șeful Inspectoratului și personalul de specialitate vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

1.12. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

1.13. Zilnic, o **probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece)**, va fi păstrată în frigider 48 de ore, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat termometru și grafic de temperatură ce va fi completat zilnic de personalul de specialitate.

1.14. Probele recoltate sunt păstrate atât la sediul prestatorului, cât și la sediul **Centrului de Rețineră și Arest Preventiv**.

2. Cerințe minime specifice privind transportul

2.1. Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la destinația unității beneficiare.

2.1. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

2.3. Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.

2.4. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulat sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

2.5. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

2.6. Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

2.7. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

3. Cerințe minime specifice privind igiena personală

3.1. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

3.2. 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 periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

4. Cerințe minime specifice privind alimentele

4.1. Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

4.2. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

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

4.4. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

5. Cerințe minime specifice privind deșeurile alimentare

5.1. Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

5.2. Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .

5.3. Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare .

6. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

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

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

III. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

1. Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de oferta ținând cont de Norma de hrană/pe zi pentru o persoană privată de libertate, și va include toate cheltuielile legate de preparare și transport (manopera preparare hrană va cuprinde toate cheltuielile generate de serviciul de preparare hrană). Propunerea Financiară va fi formulată astfel încât să reiasă prețul TOTAL ofertat/Norma și **prețul TOTAL ofertat pentru toate normele cumulat, raportat la cantitatea maxima a acordului-cadru, valoare fără TVA, această din urmă valoare fiind cea care va fi criptată în SEAP în secțiunea aferentă propunerii financiare.**
2. Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA.
3. Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale, fără a se efectua alte rotunjiri.
4. Prețul este ferm și nu se poate modifica pe toată durata acordului-cadru.

IV. DURATA ACORDULUI CADRU :

Durata acordului cadru este de la data de 01.01.2023 până la 31.12.2023, cu posibilitatea prelungirii acestuia până la data de 30.04.2024.

V. CANTITĂȚI ESTIMATE

1. Să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un efectiv mediu zilnic de **18 persoane private de libertate.**

VI. MODALITĂȚI DE PLATĂ :

1. Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 60 (șaizeci) de zile, de la data înregistrării facturii la sediul Serviciului Logistic.
2. Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate pe categorii de alocații de hrana

VII. ALTE CLAUCZE OBLIGATORII :

1. Contractele subsecvente se vor semna la data la care autoritatea contractantă va avea alocate fondurile financiare necesare de la bugetul de stat.
2. Contractantul va avea deschis cont la trezorerie, potrivit prevederilor O.G.nr.120/1999.
3. Cerințele impuse prin prezentul Caiet de sarcini sunt considerate minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini. În caz contrar, în situația în care oferta nu satisface în mod corespunzător prevederile prezentului caiet de sarcini, oferta va fi declarată neconformă.

VERIFICAT

ȘEFUL SERVICIULUI LOGISTIC

Comisar de poliție

TARLA LUCIAN

ÎNTOCMIT,

Inspector de poliție

FERESCU-CROITORU FLORI-CAMELIA