UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale 2014-2020

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4 - Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Obiectivul specific 4.1 - Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate
Titlul proiectului: HOPE - Intervenție comunitară integrată în Comuna Vaiddeeni
Contract: POCU/140/4/2/115258
Beneficiar: Asociatia Umanitara Romanita

Se aproba
Presedinte,
Asociatia Umanitara Romanita
Naina Marina Popa

Nr. 57/02.07.2018

CAIET DE SARCINI

privind achizitionarea de servicii de catering

privind achiziţia de **Servicii de catering**
in cadrul proiectului
" HOPE - Intervenţie comunitară integrată în Comuna Vaideeni"
POCU/138/4/1/115258

Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de achizitie si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achizitii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei la sediul achizitorului.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING
Serviciile ce urmeaza a fi prestate constau in pregatirea mancarii pentru copiii si adultii ce constituie grup tinta in cadrul proiectului, la sediul prestatorului, transportul, manipularea si servirea produselor alimentare intr-un mod igenic si cu respectarea normelor sanitare in vigoare,
- asigurarea curateniei la locul servirii mancarii.

Prestatorul trebuie sa asigure pregatirea, prepararea si livrarea hranei conform normelor de hrana prevazute de legislatia în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in cadrul proiectului "HOPE - Intervenţie comunitară integrată în Comuna Vaideeni", Contract: POCU/138/4/1/115258.

1. **Catering pentru acţiunile de voluntariat** - 13,76 lei/pers fara TVA x 30 pers x 12 evenimente = 4.953,60 lei fara TVA

Specificatii: Masă caldă care să conţină: fel principal şi desert
360 portii * 13,76 lei/pers = 4.953,60 lei fara TVA

Descrierea produsului pentru o portie/meniu	**Caracteristici minime**
Fel principal	
Apa plata sau apa minerala	0.50 litri

Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	250 grame
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat) **Sau** Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea) **Sau** Fursecuri asortate **Sau** Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa)	80g (20g/produs)

2. **Cheltuieli cu masa participanților la ședințele de consiliere și orientare profesională** - 22,94 lei/pers fara TVA x 12 ședințe/pers x 308 pers = 84.786,24 lei fara TVA
   Specificatii:

Masă caldă care să conțină: Felul 1, fel principal și desert
3696 portii * 22,94 lei/pers fara = 84.786,24 lei fara TVA

Descrierea produsului pentru o portie/meniu	Caracteristici minime
Felul 1	
Ciorba / Supa	Minim30 grame carne 300 ml ciorba / supa
Fel principal	
Apa plata sau apa minerala	0.250 litri
Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	250 grame
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat) **Sau** Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea)	80g (20g/produs)

Sau Fursecuri asortate **Sau** Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa)	

3. **Hrana pentru participantii la training-urile de antreprenoriat** - 22,94 lei/pers fara TVA x 14 zile/curs x 28 pers

Specificatii:

Masă caldă care să conțină: Felul 1, fel principal și desert
392 portii * 22,94 lei/pers = 8.992,48 lei TVA inclus

Descrierea produsului pentru o portie/meniu	Caracteristici minime
Felul 1	
Ciorba / Supa	Minim30 grame carne 300 ml ciorba / supa
Fel principal	
Apa plata sau apa minerala	0.250 litri
Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	250 grame
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat) **Sau** Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea) **Sau** Fursecuri asortate **Sau** Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa)	80g (20g/produs)

4. **Hrana pentru participantii la training-urile de instrumente informatice** - 22,94 lei/pers fara TVA x 14 zile/curs x 28 pers

Specificatii:

Masă caldă care să conțină: Felul 1, fel principal și desert

UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale 2014-2020

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4 - Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Obiectivul specific 4.1 - Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate
Titlul proiectului: HOPE - Intervenție comunitară integrată în Comuna Vaiddeeni
Contract: POCU/140/4/2/115258
Beneficiar: Asociatia Umanitara Romanita

392 portii * 22,94 lei/pers = 8.992,48 lei TVA inclus

Descrierea produsului pentru o portie/meniu	Caracteristici minime
Felul 1	
Ciorba / Supa	Minim30 grame carne 300 ml ciorba / supa
Fel principal	
Apa plata sau apa minerala	0.250 litri
Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	250 grame
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat) **Sau** Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea) **Sau** Fursecuri asortate **Sau** Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa)	80g (20g/produs)

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractanta, Asociatia Umanitara Romanita:

Se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prajite ori pregatite la cuptor.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Se face precizarea ca se solicita ca alimentele ce compun carnea sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitara.

In functie de modificarile intervenite in frecventa beneficiariarilor serviciului de catering, autoritatea contractanta îsi rezerva dreptul de a diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse în comanda lansata catre prestator.

Meniurile se pot modifica în functie de reglementarile legislative in vigoare, OMS 1563/2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA la semnarea contractului de servicii de catering:

- Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba înscris în statutul societatii, ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering.

- La data semnarii contractului prestatorul câstigator va prezenta obligatoriu certificatul de inregistrare, documentul de inregistare sanitar - veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru serviciile de catering.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA dupa semnarea contractului:

- Ofertantul participant la procedura trebuie sa respecte particularitatile unitatii beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

- La prepararea mâncarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.

- Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritive, în functie de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de vârsta, pentru asigurarea cresterii si unei stari de sanatate corespunzatoare.

- Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare si pentru prepararea si transportul hranei.

- Prestatorul va asigura ridicarea resturilor alimentare precum si a ambalajelor rezultate din activitatea de catering, acestea fiind ridicate a doua zi pentru ziua precedenta.

- Ofertantul devenit contractor va asigura vesela de unica folosința (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți participanții.

- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru participanţi pe toata perioada solicitata de achizitor si pentru numărul de persoane solicitat.

- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pentru orice probleme de sanatate cauzate participantilor de o calitate necorespunzatoare a serviciilor de catering.

MODALITATE DE LUCRU

- Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanţii la evenimentele desfăşurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimata de desfăşurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.

CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE

- Ofertantul devenit contractor se obliga sa aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire in cele mai bune condiţii a contractului.

- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile şi pentru obţinerea rezultatelor solicitate.

- Achizitorul va desemna o persoana corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisa ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

LOGISTICA

- Ofertantul devenit contractor trebuie sa detina toate autorizatiile si certificarile prevazute ca obligatorii de legislatia in vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate in perioada de valabilitate si sa le prezinte oricand, la cererea Achizitorului.

- Ofertantul devenit contractor trebuie sa asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor alimentare si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

- Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte şi să distribuie hrana către destinaţiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menţinute curate si in bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare.

- Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din materiale adecvate care sa păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

- Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.

- Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte si după fiecare livrare. In cazul unor produse preambalate acestea trebuie sa fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate si etichetate).

- Toate costurile legate de derularea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicaţii, cheltuieli administrative şi vor fi incluse de către ofertant în tarifele ofertate.

- Niciun echipament nu va fi achiziţionat în numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârşitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului.

CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR

- Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.

- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar - veterinare. Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documente legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate).

- Ofertantul devenit contractor trebuie să-şi asume întreaga responsabilitatea pentru prestarea serviciilor de preparare şi distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranţa tuturor operaţiunilor şi metodelor de prestare utilizate.

- In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul sa oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat sa înlocuiască alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzătoare, fara a pretinde plaţi suplimentare pentru aceasta, in termen de 2 (doua) ore de la primirea notificării.

- In cazul in care se vor constata cantitati lipsa in momentul receptionarii zilnice a serviciilor, cantitatile lispa se vor consemna intr-un Proces Verbal urmand ca Prestatorul sa le livreze in maximum 1 ora de la momentul constatarii lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepţie nu vor fi livrate in intervalul de timp mentionat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.

-

- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuţia la timp a obligaţiilor contractuale şi pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini

- Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de achizitorul prin intermediul persoanei de contact desemnate. Achizitorul va furniza toate informaţiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.

- Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorităţii contractante. Comunicările între părţi se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar şi pe problemele procedurale, financiare, contractuale şi tehnice cu consecinţe financiare.

- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toata durata contractului, respectiv începând cu intrarea in efectivitate a contractului si pana la finalizarea serviciilor, in măsura solicitării acestora de către achizitorul.

- Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.

- Ofertantul devenit contractor va informa in cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanţe ce împiedică execuţia contractului la timp.

- În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor acesta va notifica imediat achizitorul. In cazul in care prestatorul refuza sa onoreze comenzile sau nu le onoreaza din alte motive decat forta majora, achizitorul poate achiziţiona aceste servicii de la alţi prestatori de servicii, pe cheltuiala ofertantului devenit contractor.

- În executarea activităţilor ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor va respecta şi se va supune tuturor legilor şi reglementărilor în vigoare în România, precum şi reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.

- Ofertantul devenit contractor va depune toate diligenţele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor.

RECEPTIA SI PLATA SERVICIILOR

- Zilnic, pentru fiecare eveniment, livrarea numarului de portii comandate va fi consemnată într-un proces - verbal de livrare, semnat de ambele părţi in doua exemplare. Modelul de proces verbal de livrare va fi întocmit de comun acord de partile contractante după încheierea contractului si va cuprinde cel putin luna, data, locația, număr de porții livrate/recepționate, observații.

- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcţie de activităţile realizate si acceptate de achizitor in baza procesului - verbal de recepţie calitativa si cantitativa a serviciilor semnat de către achizitor si ofertantul devenit contractor.

- Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii de catering, ofertantul devenit contractor nu este îndreptăţit să pretindă achizitorului efectuarea de plăţi decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.

- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilităţii contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată iniţial.

- Această situaţie, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câştigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.

- Plăţile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către achizitorului pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea achizitorului si numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părţi.

- Plata serviciilor se va efectua în termen de 30 de zile, după primirea ultimului document necesar efectuării plăţii.

Valoare estimata per portie:

TIP 1 = Masă caldă care să conţină: fel principal și desert = 360 portii * 13,76 lei/pers = 4.953,60 lei fara TVA

TIP 2 = Masă caldă care să conţină: Felul 1, fel principal și desert = 4480 portii * 22,94 lei/pers = 102.771,20 lei fara TVA

Întocmit,
Bobonete Madalina Viorica