

UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect cofinanțat de Fondul Social European



Instrumente Structurale
2014-2020

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/827/5/2/Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.

Proiect: C.E.V.A. - Comunitate-Educație-Vocație-Antreprenoriat - COD SMIS 139992

Nr. înreg. 1049/26.11.2021

APROBAT,
Manager proiect,
Barbu Maria
Loredana

CAIET DE SARCINI

pentru achiziția de “Servicii de catering” în cadrul proiectului „ C.E.V.A. – COMUNITATE-EDUCAȚIE-VOCAȚIE-ANTREPRENORIAS Cod SMIS 139992”, proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020.

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 propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering.

1. CONSIDERATII GENERALE:

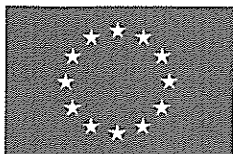
Proiectul *C.E.V.A Comunitate-Educație-Vocație-Antreprenoriat*, este implementat de COMUNA JIDVEI în parteneriat cu GAL PE ”MUREȘ ȘI PE TÂRNAVE” (P1), ASOCIAȚIA PAKIV ROMÂNIA (P2) și LICEUL TEHNOLOGIC JIDVEI (P3). Proiectul este finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/827/5/2/Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.

Obiectivul general al proiectului îl constituie promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei și a oricărei forme de discriminare ca instrument flexibil și durabil pentru reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitatea marginalizată din Jidvei.

“**Serviciile de catering**”, conform bugetului proiectului, sunt estimate a se derula pe toată perioada de implementare a proiectului, dar nu mai târziu de data de 10.05.2023.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016
- Procedura simplificată proprie elaborată pentru achiziții publice ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016.



UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect cofinanțat de Fondul Social European



Instrumente Structurale
2014-2020

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/827/5/2/Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.

Proiect: C.E.V.A. - Comunitate-Educație-Vocație-Antreprenoriat - COD SMIS 139992

2. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie :

2.1. **Prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea a hranei pentru (68 cursanți x 15 zile x 1 porție/ zi = 1020 porții) total 1020 porții;

Serviciile menționate mai sus vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării sale de către părți până la data de 10.05.2023, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, în cazul în care se va prelungi perioada de implementare a proiectului.

Serviciile de catering vor fi prestate în baza graficului de prestare stabilit de către **Achizitor – Asociația PAKIV România** și care va fi pus la dispoziția prestatorului după semnarea contractului de servicii.

Locul unde se va asigura prestarea serviciilor de catering va fi localitatea **JIDVEI**, în locații comunicate de către achizitor prestatorului de serviciu.

3. VALOAREA ESTIMATA:

Valoarea estimată a contractului de „Servicii de catering” conform bugetului aprobat al proiectului este de: 25.500,00 lei, fără TVA, după cum urmează:

1. Cheltuiala cu hrana (68 cursanți x 15 zile x 1 porție/ zi = 1020 porții). Total 1020 porții X 25 lei porția = 25.500 lei fără TVA;

4. DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la prestarea următoarelor servicii:

1. Servicii de catering pentru asigurarea hranei unui număr de (68 cursanți x 15 zile x 1 porție/ zi = 1020 porții). Aceasta prestare se va efectua în funcție de organizarea cursurilor de FPC.

Hrana constă în **o masă caldă pe zi** pentru fiecare beneficiar pe întreaga perioadă de organizare a programului de formare profesională și va fi livrată în baza unui grafic de livrare care va fi comunicat prestatorului cu 5 zile înainte de începerea programului de FPC. Locul de servire a mesei va fi la locația de desfășurare a programului de FPC și va fi comunicat prestatorului înainte cu 5 zile lucrătoare de începerea cursurilor.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare.

Masa caldă reprezintă prânzul, ce va fi un fel principal de mâncare format din:

- *ciorbe, supe*
- *preparat din carne (snitel de porc/pui, gratare din porc/pui, peste pane, friptura porc/pui;*
- *garnituri din legume (piure, orez, legume, legume mexicane, legume la cuptor,*



UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect cofinanțat de Fondul Social European



Instrumente Structurale
2014-2020

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/827/5/2/Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.

Proiect: C.E.V.A. - Comunitate-Educație-Vocație-Antreprenoriat - COD SMIS 139992

- broccoli, cartofi pai, cartofi natur, cartofi aurii, ciuperc, etc);*
- *salate din legume proaspete sau muraturi*
 - *desert: clatite cu diverse umpluturi, prajituri de casa, briose, cornuri, fursecuri, budinca etc*

Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu săptămânale, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată. Este obligatorie întocmirea de către Prestator a unui număr de 5 meniuri conform cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini.

Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Cele 5 meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale)
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume)

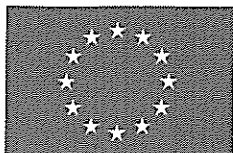
Atentie! NU SE VOR FOLOSI CREME CU OUA, FRISCA SAU MAIONEZA,

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramejele indicate conform prevederilor rețetelor, care vor constitui anexa la contractul ce între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.

Livrarea zilnică se va face doar pe bază de comandă fermă trimisă de beneficiar la începutul fiecărui curs.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediile unde vor fi livrate sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru precum și numărul de porții livrate. Hrana caldă, cu un meniu prestabilit săptămânal, se va livra la ore exacte, indicate de beneficiar.

Neîndeplinirea condițiilor solicitate în prezentul caiet de sarcini atrage declararea ofertei depuse ca neconforma.



UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect cofinanțat de Fondul Social European



Instrumente Structurale
2014-2020

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/827/5/2/Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.

Proiect: C.E.V.A. - Comunitate-Educație-Vocație-Antreprenariat - COD SMIS 139992

Recepția se va face în prezența ambelor părți și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă/calitativă (produsele vor fi însoțite de certificat de calitate) semnat de ambele părți și va însoți documentele de plată.

5. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCUL INDICAT DE AUTORITĂȚEA CONTRACTANTĂ:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș în vase care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Prestatorul va asigura inclusiv veselă de unică folosință (tacamuri, șervetel) sau din inox sterilizate, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena și sanitar-veterinare.

Ofertantul castigator, devenit prestator va asigura: - vesela de unica folosinta (cesti, tacamuri, farfurii, pahare) pentru toti participantii - un reprezentant al ofertantului cel puțin care va asista participantii pe durata servirii mesei - debarasarea și strangerea deșeurilor rezultate în urma serviciilor asigurate

6. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate persoanei împuternicite din școală, pachete însoțite de avizul de expediție. Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră ca este necesar.



UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect cofinanțat de Fondul Social European



Instrumente Structurale
2014-2020

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/827/5/2/Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.

Proiect: C.E.V.A. - Comunitate-Educație-Vocație-Antreprenoriat - COD SMIS 139992

7. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii 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 minimalizeze riscul contaminării. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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. Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

8. DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți, până la finalizarea proiectului, dar nu mai mult de 31 martie 2023.

9. PRECIZĂRI FINALE

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia. Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii. Autoritatea contractantă are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitățile de servicii**, în raport de numărul beneficiarilor prezentați autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate. Autoritatea contractantă își **rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii** (prestații) contractată în următoarele situații:

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu aceasta destinație.
- Încetarea activității autorității contractante.

Intocmit,

Vuşdea Georgia Rafaela

Data: 26.11.2021