



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”
Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

Nr. 79/25.01.2018

Aprobat,
Ioan Gruia BUMBŪ



CAIET DE SARCINI

pentru achiziția de “Servicii de catering” în cadrul proiectului „CCI SIBIȘENI – CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS – cod SMIS 103385”, 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 *CCI Sibiușeni - Creșterea calității vieții și a incluziunii sociale în Vințu de Jos*, este implementat de ASOCIAȚIA PAKIV ROMÂNIA în parteneriat cu COMUNA VINȚU DE JOS (P1), ASOCIAȚIA EUROPEANĂ PENTRU O VIAȚĂ MAI BUNĂ (P2) și ȘCOALA GIMNAZIALĂ ”IULIU MANIU” VINȚU DE JOS (P3). Proiectul este finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei, prioritatea de investiții 9.ii: Integrarea socio-economică a comunităților marginalizate, cum ar fi romii, 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.

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 Vințu de Jos în care există populație aparținând minorității rome.

“**Serviciile de catering**”, conform bugetului proiectului, sunt estimate a se derula pe o perioadă de 32 luni calendaristice, în cadrul celor 3 ani de derulare a proiectului.

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



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”
Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

2. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie :

2.1. **Prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 200 beneficiari de cursuri de formare profesională (19.800 porții= 10 grupe x 22 persoane x 90 zile) și 20 de beneficiari de cursuri de inițiere (300 porții = 1 grupă x 20 pers x 15 zile);

2.2. **Prestarea de servicii de cofee-break** pentru un număr de 100 persoane (300 de porții) pentru evenimentul (Ziua Porților Deschise 1 eveniment/an x 3 ani pentru 100 persoane) și un număr de 1.800 porții pentru evenimentul organizarea de dezbateri cetățenești (1 luna x 36 luni pentru 50 persoane), fără a depăși data de 09.08.2020.

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 09.08.2020, 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 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 **VINȚU DE JOS**, în locații comunicate de către achizitor prestatorului de serviciu.

3. VALOAREA ESTIMATĂ:

Valoarea estimată a contractului de „Servicii de catering” conform bugetului aprobat al proiectului este de: 339.810,00 lei, fără TVA, după cum urmează:

1. Cheltuiala cu hrana curs inițiere - 300 buc x 15,60 lei fără tva/porție = 4.680 lei și reprezintă cheltuiala cu hrana aferentă cursului inițiere pentru desfășurarea activității 2.4 din proiect (1 grupă x 20 pers x 15 zile) - 1 grupă x 20 pers x 15 zile x 15,60 lei/porție = 4.680 lei fără TVA;
2. Cheltuiala cu servicii catering FPC (10 grupe x 22 persoane x 90 zile) – 19.800 porții x 15,60 lei/porție = 308.880 lei și reprezintă cheltuiala cu serviciile de catering pentru desfășurarea activității 2.4 – 10 grupe x 22 persoane x 90 zile x 15,60 lei/porție = 308.880 lei
3. Cheltuiala cu coffee-break pentru ziua porților deschise 1 eveniment/an x 100 persoane/ eveniment și reprezintă achiziția servicii Coffee-break – 100 persoane x 3 evenimente x 12,50 lei/buc = 3.750 lei fără TVA. Ziua porților deschise se organizează o dată pe an, participă 100 persoane/ eveniment- 3 ani, în cadrul activității 7.1.3 din proiect.
4. Cheltuiala cu coffee-break pentru dezbateri cetățenești, voluntariat 50 pers/lună x 36 luni, 1800 porții x 12,5 lei fără tva /porție = 22.500 lei fără TVA. Cheltuiala cu coffee-break este necesară pentru desfășurarea activității 7.1.1 din proiect.

4. DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la prestarea următoarelor servicii:

1.Servicii de catering pentru asigurarea hranei unui număr de 200 beneficiari participanți la cursuri de formare profesională (19.800 porții) și respectiv 20 de beneficiari participanți la cursuri de inițiere (300 porții). Aceasta prestare se va efectua în funcție de organizarea cursurilor de formare profesională și de inițiere (10 grupe de beneficiari -200 persoane de FPC și 1 grupă de inițiere-20 persoane).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”
Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

Hrana constă într-o **masă pe zi** pentru fiecare beneficiar pe întreaga perioadă de organizare a cursurilor și va fi livrată în baza unui grafic de livrare care va fi comunicat prestatorului cu 5 zile înainte de începerea cursurilor. Locul de servire a mesei va fi la locația de desfășurare a cursurilor 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 hrană prevăzute de legislația în vigoare.

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

- *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, broccoli, cartofi pai, cartofi natur, cartofi aurii, ciuperci);*
- *salate din legume proaspete sau murături*
- *desert: clătite cu diverse umpluturi, prăjituri de casa, briose, cornuri, fursecuri, budinca*

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.

2. Serviciul de coffee break : Se va realiza pentru un număr de 100 persoane (300 de porții) pentru evenimentul (Ziua Porților Deschise 1/an x3 ani pentru 100 persoane) și respectiv pentru un număr de 1.800 porții pentru evenimentul organizarea de dezbateri cetățenești (1 luna x 36 luni pentru 50 persoane).

Serviciul de coffee break va consta în: apă plată/minerală 500g /persoană, 1 cafea naturală caldă/persoană și fursecuri/foietaje dulci și sărate 100g, diverse fructe proaspete 200 g.

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 10 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 10 meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.

Livrarea zilnică se va face doar pe bază comandă ferma trimisă de beneficiar.

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.

Serviciile Coffee break care va fi pus la dispoziția achizitorului, pentru numărul de persoane confirmat va consta în: apă plată/minerală 500g /persoană, 1 cafea naturală caldă/persoană și fursecuri/foietaje dulci și sărate 100g, diverse fructe proaspete 200 g.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”
Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIETII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

Nota: Oferta va include cel puțin 2 tipuri de meniuri, din care achizitorul va alege pentru fiecare sesiune de teorie, astfel încât să nu se repete același tip de meniu la două sesiuni consecutive. De asemenea, vor fi menționate în ofertă ingredientele și gramajul. Se vor pune la dispoziția cursanților următoarele: zahar - 2 plicuri/pers, servetele minim 2 buc/pers, pahare de unica folosință.

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

Recepția se va face în prezența ambelor părți și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă/calitativă (probe pastrate de către prestator conform prevederilor legale) semnat de ambele părți și va însoți documentele de plată.

5. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCUL MINDICAT 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 - vase de inox, caserole etc.-care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Prestatorul va asigura inclusiv veselă de unică folosință (tacamuri, șervetele) 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 folosință (cesti, tacamuri, farfurii, pahare, farfurii) pentru toți participanții - un reprezentant al ofertantului cel puțin care va asista participanții 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.

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 improprie consumului



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”
Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

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, pana la finalizarea proiectului, dar nu mai mult de 9 august 2020.

9. PRECIZĂRI FINALE

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toata perioada derulării acestuia. Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toata 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,
Responsabil achiziții
Barbu Maria Loredana
Data: 25.01.2018



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”
Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385
Nr. 78/25.01.2018

SE APROBA,
Președinte,
Ioan Gruia BUMBU



DOCUMENTAȚIA DE ATRIBUIRE

pentru achiziția de “ Servicii de catering” în cadrul proiectului „CCI SIBIȘENI – CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS – cod SMIS 103385”, proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020.

Metoda de achiziție:

Conform Procedurii interne proprii pentru servicii prevăzute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016.

CUPRINS

Secțiunea I FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

Secțiunea II CAIETUL DE SARCINI

Secțiunea III MODELE DE FORMULARE

Secțiunea IV CLAUZE CONTRACTUALE OBLIGATORII