



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Investește în oameni!

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman

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 Vaideeni

Contract: POCU/138/4/1/115258

**Nr. 22/01.10.2018**

## **CAIET DE SARCINI**

### **privind achiziționarea de servicii de catering**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziție publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul achizitorului.

#### **DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în cadrul proiectului "Intervenție comunitară integrată în Comuna Vaideeni", Contract: POCU/138/4/1/115258.

- 1. Catering pentru participanții la evenimente privind promovarea interculturalității și non-discriminării adresate copiilor - 13,76 lei/pers fara TVA x 30 pers x 33 evenimente = 13.622,40 lei fara TVA**

**Specificatii:** Masă caldă care să conțină: fel principal și desert  
990 portii \* 13,76 lei/pers = 13.622,40 lei fara TVA

| Descrierea produsului pentru o portie/meniu  | Caracteristici minime |
|--|-----------------------|
| <b>Fel principal</b>   |                       |
| 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              |
| <b>Desert</b>  |                       |
| Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat)<br><b>Sau</b><br>Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea)<br><b>Sau</b><br>Fursecuri asortate<br><b>Sau</b><br>Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa, | 80grame               |

2. **Cheltuieli cu masa pentru participanții la training-urile de inițiere în domeniul antreprenoriatului pentru managementul afacerii, pentru potențialii antreprenorii locali** - 22,94 lei/pers fara TVA x 14 zile x 56 pers = 17.984,96 lei fara TVA

**Specificatii:**

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

784 portii \* 22,94 lei/portie = 17.984,96 lei fara TVA

| Descrierea produsului pentru o portie/meniu   | Caracteristici minime                       |
|---|---|
| <b>Felul 1</b>  |   |
| Ciorba / Supa   | Minim30 grame carne<br>300 ml ciorba / supa |
| <b>Fel principal</b>  |   |
| 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                                    |
| <b>Desert</b>   |   |
| Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat)<br><b>Sau</b><br>Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea)<br><b>Sau</b> | 80grame                                     |

|   |  |
|---|--|
| Fursecuri asortate<br><b>Sau</b><br>Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa, |  |
|---|--|

3. **Hrana pentru participantii la training-urile pentru utilizarea instrumentelor informatice pentru managementul afacerii, pentru potentialii antreprenorii locali** - 22,94 lei/pers fara TVA x 14 zile/curs x 56 pers = 17.984,96 lei fara TVA

**Specificatii:**

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

784 portii \* 22,94 lei/portie = 17.984,96 lei fara TVA

| Descrierea produsului pentru o portie/meniu  | Caracteristici minime                       |
|--|---|
| <b>Felul 1</b>   |   |
| Ciorba / Supa  | Minim30 grame carne<br>300 ml ciorba / supa |
| <b>Fel principal</b>   |   |
| 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                                    |
| <b>Desert</b>  |   |
| Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat)<br><b>Sau</b><br>Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea)<br><b>Sau</b><br>Fursecuri asortate<br><b>Sau</b><br>Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa, | 80grame                                     |

4. **Hrana pentru participantii la evenimente privind promovarea interculturalității și non-discriminării adresate adulților** - 22,94 lei/pers fara TVA x 33 evenimente x 20 pers = 15.140,40 lei fara TVA

**Specificatii:**

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

660 portii \* 22,94 lei/portie = 15.140,40 lei fara TVA

| Descrierea produsului pentru o portie/meniu | Caracteristici minime |
|---|-----------------------|
| <b>Felul 1</b>                              |                       |
| Ciorba / Supa                               | Minim30 grame carne   |

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | 300 ml ciorba / supa |
| <b>Fel principal</b>   |                      |
| 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             |
| <b>Desert</b>  |                      |
| Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat)<br><b>Sau</b><br>Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea)<br><b>Sau</b><br>Fursecuri asortate<br><b>Sau</b><br>Prajitura (tarta, pandispan, negresa, briosa, | 80grame              |

**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 beneficiarilor serviciului de catering, autoritatea contractanta isi 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 in comanda lansata catre prestator.

Meniurile se pot modifica in 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 inregistrat in statutul societatii, ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering.

- Prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, documentul de înregistrare sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering.

### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA dupa semnarea contractului:**

- Ofertantul participant la procedura trebuie să respecte particularitățile unității beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutritive, în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.
- Prestatorul va asigura ridicarea resturilor alimentare precum și a ambalajelor rezultate din activitatea de catering, acestea fiind ridicate a doua zi pentru ziua precedentă.
- Ofertantul devenit contractor va asigura vesela de unică folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, servetele) pentru toți participanții.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanți pe toată perioada solicitată de achizitor și pentru numărul de persoane solicitat.
- Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru orice probleme de sănătate cauzate participanților de o calitate necorespunzătoare a serviciilor de catering.

### **MODALITATE DE LUCRU**

- Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la evenimentele desfășurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimată de desfășurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.
- Ofertantul devenit contractor va transmite meniul propus pentru fiecare zi, conform solicitării achizitorului

### **CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE**

- Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea 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 condițiile 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 și să distribuie hrana către destinațiile 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 menținute curate si in bune condiții 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 comunicații, cheltuieli administrative și vor fi incluse de către ofertant în tarifele ofertate.
- Niciun echipament nu va fi achiziționat în numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârșitul 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, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinar. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

- Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitatea pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.
- În cazul în care se vor constata cantități lipsă în momentul recepționării zilnice a serviciilor, cantitățile lipsă se vor consemna într-un Proces Verbal urmând ca Prestatorul să le livreze în maximum 1 ora de la momentul constatării lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate în intervalul de timp menționat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și 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 informațiile 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 autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.
- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toată durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului și până la finalizarea serviciilor, în 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 în cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce împiedică execuția 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. În cazul în care prestatorul refuză să onoreze comenzile sau nu le onorează din alte motive decât forța majoră, achizitorul poate achiziționa aceste servicii de la alți prestatori de servicii, pe cheltuiela ofertantului devenit contractor.
- În executarea activităților ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor va respecta și se va supune tuturor legilor și reglementărilor în vigoare în România, precum și reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.
- Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele 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 părți 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 puțin luna, data, locația, număr de porții livrate/recepționate, observații.
- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de activitățile realizate si acceptate de achizitor in baza procesului - verbal de recepție 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 îndreptățit să pretindă achizitorului efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.
- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilității contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial.
- Această situație, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.
- Plățile 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 părți.
- Plata serviciilor se va efectua în termen de 30 de zile, după primirea ultimului document necesar efectuării plății.

Valoare estimata per portie:

TIP 1 = Masă caldă care să conțină: fel principal și desert = 990 portii \* 13,76 lei/pers = 13.622,40 lei fara TVA

TIP 2 = Masă caldă care să conțină: Felul 1, fel principal și desert = 2228 portii \* 22,94 lei/pers = 51.110,32 lei fara TVA

Întocmit,

Presedinte,

