

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară 4: Incluziunea sociala si combaterea saraciei

Titlul proiectului: Integra – Servicii comunitare integrate in Comuna Voineasa

Contract nr.: POCU/140/4/2/115088

NR. 495 DIN 01.10.2020

CAIET DE SARCINI

Privind achizitia de servicii de catering pentru asigurarea hranei participantilor la cursurile de calificare profesionala NIVEL 1 si NIVEL 2, pentru proiectul POCU/140/4/2/115088



**APROB
PRIMAR
ANUTA LIVIU-LAURENTIU**

A. PREAMBUL

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru incheierea contractului privind achizitia de servicii de catering pentru asigurarea hranei participantilor la cursurile de calificare profesionala nivel 1 si nivel 2 (cod CPV: 55520000-1: SERVICII DE CATERING - (denumire conform Nomenclator), derulate in cadrul proiectului POCU/140/4/2/115088 cofinantat din Fondul Social European in cadrul POCU 2014 -2020 si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant propunerea tehnica. Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

In acest sens orice oferta tehnica prezentata, care se abate de la prevederile prezentului Caiet de sarcini va fi luata in considerare numai in masura in care presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din prezentul.

Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute in prezentul Caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, in totalitate, cerintele Caietului de sarcini va determina declararea neconformitatii ofertei respective si, in consecinta, respingerea acesteia.

B. INFORMATII GENERALE PRIVIND CONTRACTUL DE FINANTARE POCU/140/4/2/115088

Proiectul „Integra – Servicii comunitare integrate in Comuna Voineasa” este implementat de catre COMUNA VOINEASA in parteneriat cu SCOALA GIMNAZIALA SAT MARGARITESTI, COMUNA VOINEASA.

Obiectivul general al proiectului consta in in furnizarea de masuri cu caracter integrat in vederea combaterii saraciei si a excluziunii sociale a comunitatii marginalizate din Comuna Voineasa, judetul Olt pentru un grup tinta format din 600 de persoane defavorizate, adresand urmatoarele interventii importante: facilitarea accesului la educatie, sprijin in vederea insertiei si mentinerii pe piata muncii, incurajarea antreprenoriatului, furnizarea de servicii sociale, medicale si medico-sociale, reglementarea titlurilor de proprietate, imbunatatirea conditiilor de locuit.

C.OBIECTUL ACHIZITIEI

C.1. Obiectul contractului – servicii de catering pentru asigurarea hranei participantilor la cursurile de calificare profesionala nivel 1 si nivel 2 PENTRU PROIECTUL POCU/140/4/2/115088

C.2. Cod CPV: 55520000-1: SERVICII DE CATERING (denumire conform Nomenclator), ANEXA NR.2 a LEGII 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare

C.3. Cantitate

La cursurile de calificare profesionala de Nivel 1 vor participa 112 persoane distribuite în grupe de maxim 28 persoane timp de 30 zile, **total porții 3.360** compuse din fel 1, fel 2 si desert.

La cursurile de calificare profesionala de Nivel 2 vor participa 196 persoane distribuite în grupe de maxim 28 persoane timp de 60 zile, **total porții 11.760** compuse din fel 1, fel 2 si desert.

Total portii livrate la cursurile de calificare profesionala Nivel 1 si Nivel 2 =15.120 portii

C.4. Loc de prestare a serviciilor: Comuna Voineasa.

Locatia exacta de prestare a serviciilor va fi comunicata ofertantului desemnat castigator dupa stabilirea de catre autoritatea contractanta a locatiei exacte in care vor fi desfasurate cursurile si va fi prevazuta in contractul de achizitie publica – prestari servicii de catering care va fi incheiat la finalizarea prezentei proceduri.

Comanda va fi transmisa cu 5 zile inainte de data inceperii cursurilor de calificare profesionala

C.5. Perioada de prestare a serviciilor: Perioada estimata pentru derularea contractului si prestarea serviciilor este de la data incheierii contractului de prestari servicii până la finalizarea cursurilor de calificare profesională, dar nu mai târziu de 04.04.2021

Perioada exacta de prestare a serviciilor va fi indicata in contractul de prestari servicii care va fi incheiat cu ofertantul castigator .

Contractul de prestari servicii se va încheie sub condiție suspensivă, adică acesta va produce efecte între părți, numai dacă Organismul Intermediar Regional pentru Programul Operațional Capital Uman Regiunea Sud Vest Oltenia (OIR POSDRU SV Oltenia) va aproba actul adițional nr. 3 la contractul de finanțare POCU/140/4/2/115088 propus de Beneficiar, act ce conține restructurarea cheltuielilor cu servicii de catering pentru asigurarea hranei participantilor la cursurile de calificare profesionala, asa cum sunt prezentate in prezentul caiet de sarcini.

În cazul neîndeplinirii conditiei suspensive, respectiv în cazul în care Organismul Intermediar Regional pentru Programul Operațional Capital Uman Regiunea Sud Vest Oltenia (OIR POSDRU SV Oltenia) sus mentionat nu va aproba actul aditional transmis de Comuna Voineasa, contractul de servicii se desfiinteaza cu efect retroactiv chiar din momentul incheierii, cu toate consecintele juridice ce decurg din aceasta situatie si fara nici un cost pentru autoritatea contractanta.

D. CERINTE PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

D.1. Cerinte generale:

Serviciul solicitat este de **servicii de catering pentru participantii la cursurile de calificare profesionala nivel 1 si nivel 2 PENTRU PROIECTUL POCU/140/4/2/115088**

D.2. Specificatii tehnice:

1. Achiziția de servicii de catering care face obiectul prezentei proceduri NU este organizată pe loturi.
2. Serviciile solicitate vizeaza, prestarea serviciilor de catering pentru participantii la cursurile de calificare profesionala organizate in Comuna Voineasa in cadrul proiectului POCU/140/4/2/115088, de catre un operator economic specializat in domeniu, a unor activitati complexe ce vor consta in prepararea si livrarea hranei, pentru un număr total de 308 persoane.
3. Programul de livrare va fi comunicat operatorului economic cu 5 zile inainte de inceperea cursurilor de calificare profesionala. Programul va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile proiectului, la cerinta beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris, la inceputul fiecarei grupe si ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

4. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre beneficiar, iar caserolele si orice accesorii pentru servirea mesei, de catre prestator.

5. Mancarea va fi transportata cu mijloace de transport corespunzătoare în scopul menținerii condițiilor de temperatură si va fi pastrata calda in recipiente închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare.

Servirea hranei se va face in caserole de unica folosinta cu tacamuri de unica folosinta, pahare de unica folosinta, in conditiile respectarii intocmai a normelor sanitare/sanitar-veterinare, aplicabile la orice data.Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al prestatorului.

Pe prkursul derularii contractului, operatorul economic are obligatia de a mentine curate si in buna stare de functionare vehiculele utilizate pentru indeplinirea contractului, astfel incat produsele sa fie protejate impotriva contaminarii si sa permita igienizarea.Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata atat calda, cat si rece dupa caz.

6. Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi in locatiile de desfasurare a activitatilor.

7. Meniul va cuprinde in mod obligatoriu:

-O masa calda care sa contina minimum felul 1, un fel principal(fel 2) si desert

8.Ofertantul trebuie sa includa in meniul prezentat toate produsele de baza (carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzatoare a necesarului zilnic de calorii. Ofertantul castigator, viitorul prestator va trebui sa tina cont de eventualele restrictii dietetice ale participantilor. Informatiile de acest tip vor fi comunicate ofertantului castigator, devenit prestator anterior inceperii prestatiilor.

9. Ofertantii vor prezenta mai multe optiuni (cel putin doua optiuni) privind meniurilor care sa corespunda conditiilor de mai sus.

10.Programul de livrare al hranei poate fi modificat pe parcursul derularii contractului in functie de necesitatile autoritatii contractante si comunicate prestatorului in timp util;

11. Prestarea serviciilor se va realiza in urmatoarele conditii:

- la cel mai avantajos pret (tarif) de prestatie
- in cele mai performante conditii de efectuare a prestatiei, prin raportare la necesitatile obiective si la preferintele legitime ale beneficiarilor prestatiei;
- prin aplicarea celor mai eficiente si eficace metode de efectuare a prestatiei, pe baza utilizarii tehnicilor specifice industriei de reastaruratie.

12.Societatea ofertanta trebuie sa aiba ca obiect de activitate prepararea hranei, in sistem catering si sa prezinte in documentele de calificare Certificatul de atestare a societatii

D3. Obligatii care revin viitorului prestator, respectiv ofertantului desemnat câștigător:

1. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligatia de a executa serviciile prevazute in contract cu profesionalism si promptitudine in conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Ofertantul castigator, viitor prestator, trebuie sa execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Ofertantul castigator, devenit prestator, trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite in mod obligatoriu de avizele de insotire a alimentelor
4. Ofertantul castigator, devenit prestator, isi asuma intreaga responsabilitate pentru calitatea si respectarea conditiilor igienico sanitare prevazute de legislatia in vigoare in ceea ce priveste prepararea hranei si este raspunzator de metodele de preparare si servire a hranei.
5. In cazul in care se constata abateri care pot produce consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, beneficiarul are dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar ofertantul castigator devenit prestator va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde costuri suplimentare.
6. La solicitarea expresa a beneficiarului, ofertantul castigator devenit prestator are obligatia de a prezenta fotocopii dupa documentele achizitionate livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate).
7. In cazul in care se vor constata cantitati lipsa, in momentul receptionarii zilnice a serviciilor, acestea se vor consemna in procesele zilnice de receptie a marfii, urmand ca ele sa fie livrate in maximum 60 de minute de la data constatarii.
8. In cazul in care ofertantul devenit castigator NU isi va putea onora obligatiile asumate cu privire la prestarea serviciilor pe durata activitatilor de formare, autoritatea contractanta are dreptul de a achizitiona serviciile respective de la alti prestatori, iar ofertantul castigator va suporta prejudiciul creat beneficiarului, respectiv diferenta intre noul pret la care sunt achizitionate serviciile si pretul prevazut in contractul de achizitie publica incheiat in urma procedurii de negociere.
9. Beneficiarul NU va fi responsabil pentru eventualele costuri suplimentare generate ofertantului castigator, devenit prestator, de preluarea unor instructiuni suplimentare de la beneficiarii serviciilor de restaurant si servire a mesei, suplimentare fata de serviciile prevazute in contractul de achizitie publica, direct de catre personalul de deservire sau alti reprezentanti/categorii de presonal/preupusi ai viitorului prestator.
10. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligatia sa anunte beneficiarul, in scris, in cel mai scurt timp, despre orice schimbari neprevazute ce s-ar putea ivi, inaintea sau in timpul executarii contractului..
11. Ofertantul castigator, viitor prestator, se obliga sa supravegheze prestarea serviciilor, sa asigure resursele umane, materialele, echipamentele si orice alte asemenea, de natura provizorie si / sau definitiva, cerute de si pentru contract.

12. Ofertantul castigator, viitor prestator, este raspunzator pentru siguranta tuturor operatiunilor si a metodelor de prestare utilizate precum si pentru calificarea (atestarea) profesionala a personalului folosit pe toata durata contractului.

13. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligatia sa utilizeze, pe perioada de derulare a prezentului, numai personal specializat si atestat, care poseda competente certificate si experienta in domeniu, pentru defasurarea activitatii cu achizitorul. Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

14. Ofertantul castigator, viitor prestator, este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor, in conformitate cu graficul de prestare ce va fi convenit prin viitorul contract de prestari servicii.

15. Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt si va purta echipament de protectie adecvat si curat;

16. Personalul bucatariilor, cel ce manipuleaza hrana si cel ce efectueaza transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale in vigoare, precum si insusirea notiunilor fundamentale de igiena;

17. Prestatorul trebuie sa permita oricand controlul inopinant al achizitorului (prin personal desemnat) in punctul de lucru, cu privire la conditiile de preparare a hranei, precum si conditiile de transport;

18. Prestatorul trebuie sa asigure cerintele legale in materie de securitate si sanatate in munca. In cadrul responsabilitatilor sale, Prestatorul are obligatia sa ia masurile necesare pentru:

-asigurarea sanatatii si protectia sanatatii lucratorilor;

-prevenirea riscurilor profesionale;

-informarea si instruirea lucratorilor;

-asigurarea cadrului organizatoric si a mijloacelor necesare securitatii si sanatatii in munca;

19. Prestatorul trebuie sa asigure comunicarea zilnica cu achizitorul, asigurand telefon, fax si adresa de e-mail; comunicarea este necesara din cauza faptului ca pot aparea modificari in situatia zilnica de livrare a hranei;

20. Ofertantul castigator, viitor prestator nu va putea anula prestatiile comandate ferm de catre achizitor, din proprie initiativa, fara o justificare temeinica si fara o informare scrisa prealabila primita de la acesta. Exceptie fac eventuale cazuri de forta majora sau fortuite, ce vor fi anuntate, in scris, achizitorului, imediat ce se vor produce, dar nu mai târziu de o zi lucratoare de la ivirea evenimentului neprevazut. In cazul in care ofertantul castigator, viitor prestator va anula, total sau partial, prestatiile comandate ferm de catre achizitor, fara o justificare temeinica, insotita de o instiintare scrisa prealabila a acestuia, achizitorul va percepe penalitati si/sau daune-interese acestuia.

D4.OBLIGATIILE/DREPTURILE ACHIZITORULUI

Achizitorul are urmatoarele obligatii:

- 1.sa asigure controlul calitatii ai al cantitatii portiilor predate-preluate
- 2.sa plateasca pretul contractat catre prestator in termenul convenit;
- 3.sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;
- 4.sa comunice/notifice de indata, in cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, in scris si/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul sa ia masurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situatiei;

Achizitorul are urmatoarele drepturi:

- 1.sa verifice modul de prestare al serviciilor de asigurare a hranei, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnica/saptamanala, cantitatea si respectarea normelor impuse conform reglementarilor in vigoare, precum si respectarea prevederilor din propunerea tehnica.Verificarile pot fi inopinate la sediul achizitorului;
- 2.sa verifice ori de cate ori considera necesar, modul de preparare al hranei, calitatea alimentelor folosite, portionarea si distribuirea si in consecinta sa dispuna masurile legale ce se impun;
- 3.sa rezilieze contractul in mod unilateral in cazul nerespectarii prevederilor caietului de sarcini sau in cazul in care prestatorul nu reuseste sa isi indeplineasca obligatiile prevazute in caietul de sarcini si contract, si sa achizitioneze conform procedurilor legale, de indata un nou serviciu care constituie obiectul prezentului contract de la terti;

E.CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

-materile prime si ingredientele depozitate ce vor fi utilizate la prepararea alimentelor intr-un spatiu, va respecta prevederile legale in vigoare;

-toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ca va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare, astfel, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate in asa masura incat sa minimalizeze riscul contaminarii si se vor introduce masuri adecvate prin care sa se asigure ca epidemiile vor putea fi controlate;

-materile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuiesc mentinute la temperaturi care pot cauza un risc de sanatate;Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanatate;

-cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatate

-hrana va fi livrata in maxim 60 min.de la finalizarea prepararii

-este interzisa pastrarea alimentelor de pe o zi pe alta;

-substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;

-in cazul neconformitatii produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de 60 min.

F. CERINTE DE RECEPTIE, FACTURARE SI PLATA

1.Valoarea estimata a contractului **346.852,80** lei fara TVA (22,94 lei /portie fara TVA), compusa din:

22,94 lei fara TVA/portie X 30 zile de curs X 112 persoane=22.94 lei fata TVA/portie X 3.360 portii=77.078,40 lei fara TVA-Catering participant la cursurile de formare profesionala Nivel 1

22,94 lei fara TVA /portie X 60 zile de curs X 196 persoane=22.94 lei fata TVA/portie X 11.760 portii=269.774,4 lei fara TVA-Catering participant la cursurile de formare profesionala Nivel 2

1. Plata contravalorii serviciilor prestate se va realiza, numai la prezentarea, urmatoarelor documente justificative ale prestarii, complet si corect elaborate:

a) factura fiscala de prestari de servicii –va contine urmatoarele informatii:

- denumirea serviciilor;
- U.M. = serviciu (serv.)
- valoarea fara TVA a serviciilor prestate (in Lei);
- TVA aferent valorii (in lei);
- valoarea cu TVA a serviciilor prestate (in Lei).

b) avizul de insotire a marfii, care va contine numarul de pachete complete de servicii prestate.

c) declaratia de conformitate, a serviciilor prestate, emisa de prestator;

d)proces verbal de receptie a serviciilor, semnat de operatorul economic si de reprezentantul legal al autoritatii contractante;

2.Predarea hranei va fi efectuata de catre o persoana desemnata din partea prestatorului care va respecta normele de igiena in vigoare, iar confirmarea prestarii se va face numeric de catre persoana desemnata sa preia hrana;

3. Facturarea se va face saptamanal/lunar, dupa intocmirea procesului verbal de receptie a serviciilor de catering pentru saptamana/luna anterioara.

4. Plata se va realiza pentru serviciile efectiv prestate, respectiv pentru numarul total de beneficiari ai serviciilor si numarul efectiv de pachete de servicii efectiv prestate.

G. PRECIZARI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnica depusa, ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii serviciilor care urmeaza a fi prestate cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini.

Prin propunerea tehnica, ofertantii vor indica, in mod expres variantele de meniu. Ofertantii isi vor asuma existenta resurselor necesare pentru indeplinirea contractului, prin prezentarea unei liste a resurselor (materiale si umane) de care dispun. Ofertantii isi vor asuma angajamentul de prestare a serviciilor in locatiile si conditiile indicate de achizitor.

Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a serviciilor oferite precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.

Prin propunerea tehnica, in ceea ce priveste descrierea tehnica a serviciilor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu specificatiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in specificatiile tehnice pentru serviciile pentru care ofertantul depune oferta. **NU se accepta oferte alternative. NU se accepta oferte pariale.**

La depunerea oferei, operatorii economici vor respecta intocmai cerintele/conditiile solicitate prin caietul de sarcini respectiv fisa de date a achizitiei

Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor din caietul de sarcini.

Ofertantii vor elabora propunerea tehnica in conformitate cu prevederile din documentatia de atribuire si va indica in cadrul acesteia care informatii sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, dupa caz.

Ofertantii vor completa si vor prezenta, in cadrul propunerii tehnice, o Declaratie privind sanatatea si protectia muncii. Prin respectiva declaratie, ofertantii vor trebui sa confirme faptul ca, la elaborarea ofertei, au tinut cont de cerintele impuse, la nivel national, cu privire la sanatatea muncii si la protectia muncii, pe care se angajeaza sa le respecte pe parcursul indeplinirii viitorului contract de prestari de servicii. Informatii detaliate referitoare la conditiile de munca, protectia muncii, securitatea si sanatatea in munca pot fi obtinute de la inspectia Muncii sau de pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>

Neprezentarea, in cadrul propunerii tehnice, a specificatiilor tehnice complete ale unora sau altora dintre serviciile solicitate de autoritatea contractanta in Caietul de sarcini, atrage dupa sine eliminarea ofertei ca neconforma tehnic

Propunerea tehnica va fi prezentata in original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un imputernicit al acestuia.

COMPARTIMENTUL ACHIZITII PUBLICE

CONSILIER ÎN ACHIZIȚII

Voinea Alina-Mihaela

