



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CONSTANȚA
DIRECȚIA TEHNIC ADMINISTRATIV
Nr. 48615/22.03.2018

APROBAT,
PRIMAR
DECEBALDEAȚĂDĂU

CAIET DE SARCINI

Achiziția de servicii de catering aferentă proiectului "Măsuri integrate pentru o viață mai bună" - COD MySMIS 114654

Cod CPV- 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

1. DATE GENERALE

1.1. Denumirea serviciului:

Servicii de catering.

1.2. Autoritatea contractantă/Beneficiarul:

U.A.T. Municipiul Constanța.

1.3. Surse de finanțare a proiectului

Finanțarea se va face prin intermediul Programului Operațional Capital Uman 2014-2020/buget de stat/ buget local.

1.4. Obiectivul proiectului

Obiectivul general al proiectului îl reprezintă reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitatea marginalizată studiată în care există populație aparținând minorității de etnie romă, prin sprijinirea integrării socio-economice a 600 de persoane din comunitatea marginalizată rezidentă în zona de intervenție ce înglobează și campusul social "Henri Coandă", utilizând măsuri integrate de îmbunătățire a nivelului de educație în rândul preșcolarilor și elevilor majoritari, precum și a celor de etnie romă, de stimulare a capacității de inserție profesională a persoanelor aflate în căutarea unui loc de muncă și a celor care intenționează să demareze o activitate pe cont propriu, precum și de creștere a accesului la servicii sociale și de asistență medicală de înaltă calitate.

Durata de implementare a proiectului: 36 luni.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI DE SERVICII

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și transportul/livrarea hranei pentru preșcolarii/școlarii beneficiari ai proiectului, în conformitate cu precizările de la punctul 3 din descrierea contractului.

3. DESCRIEREA SERVICIULUI

Ca măsură de stimulare a participării la educație, prestarea serviciilor de catering se va desfășura pe o perioadă de 2 ani școlari (16 luni calendaristice) și presupune asigurarea unei mese calde pentru:

- 25 preșcolari x 16 luni x 4 săpt./lună x 1 zi/săptămână;
- Clasa pregătitoare, clasele I, II, III, V, VI și VII (100 școlari) x 16 luni x 4 săpt./lună x 2 zile/săptămână;
- Clasa a IV-a (25 școlari) x 16 luni x 4 săpt./lună x 3 zile/săptămână;
- Clasa a VIII-a (20 școlari) x 16 luni x 4 săpt./lună x 4 zile/săptămână.

Centralizare porții:

Beneficiari	Nr. beneficiari	Cantitate săptămânală	Total porții/ 16 luni
preșcolari	25	1	1.600
clasa pregătitoare, clasele I, II, III, V, VI și VII	100	2	12.800
clasa a IV-a	25	3	4.800
clasa a VIII-a	20	4	5.120
TOTAL PORȚII			24.320

3.1 Pregătirea și prepararea hranei

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Tipul mesei este masa de prânz, reprezentând un procent de 50% din rația zilnică medie și va fi compusă din trei feluri de mâncare, astfel:

- felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde;
- felul 2 - grătar, fripturi, șnițele, etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.;
- desert - prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor.

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

3.2 Locul prestării serviciului

Prestarea serviciului de catering se va realiza în conformitate cu ordinul de începere, la locul desfășurării activității educativ-instructive, în zilele și la orele fixate de beneficiar. Prestatorul va asigura transportul corespunzător al hranei (ex: izolat termic). Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în veselă de unică folosință.

4. OBLIGAȚIILE PĂRȚILOR

4.1. Obligațiile prestatorului

- a) Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering la standardele și performanțele prezentate în propunerea tehnică și conform caietului de sarcini;
- b) Prezentarea autorizațiilor necesare desfășurării acestui tip de activitatea de catering, conform legislației în vigoare, inclusiv declarație pe proprie răspundere că operatorul economic îndeplinește toate obligațiile legale pentru desfășurarea activității;
- c) Prestatorul are obligația de a presta serviciile prevăzute în contract cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu propunerea tehnică și propunerea financiară;
- d) Prestatorul este exclusiv și total răspunzător pentru îndeplinirea și respectarea tuturor obligațiilor legale în ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, respectiv pentru pregătirea, prepararea și transportul hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului;
- e) Meniul detaliat, inclusiv caloric, pentru felul 1, felul 2 și desert, pentru fiecare categorie de beneficiari (conform categoriei de vârstă), se elaborează săptămânal de către prestator, cu minim 5 zile lucrătoare înaintea săptămânii vizate, se notifică autorității contractante și se avizează prin intermediul responsabilului grup șintă activitate de educație, în baza unei corespondențe purtate în acest sens;
- f) Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale necesare desfășurării activității;
- g) Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original;
- h) Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare;
- i) Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniu, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a autorității contractante;
- j) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea în camere frigorifice și de congelare a produselor agroalimentare, cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;
- k) La întocmirea "Meniului" trebuie să se țină cont de următorii factori:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară.

4.2. Obligațiile beneficiarului

- a) Să pună la dispoziția Prestatorului orice informații pe care le consideră necesare pentru Prestator, precum și alte date/informații/documente pe care le deține, solicitate în mod expres de Prestator pentru prestarea serviciului;
- b) Să plătească Prestatorului contravaloarea serviciului prestat conform prezentului Caiet de sarcini;
- c) Să emită ordin de începere săptămânal pentru prestarea serviciului de catering specificat în ofertă, cu minim 7 zile lucrătoare înaintea prestării efective a serviciului, cu precizarea tuturor detaliilor necesare prestării serviciului;
- d) Să anunțe situațiile excepționale cu cel puțin 48 de ore înainte de ziua în care se prestează serviciul afectat (regim alimentar special, zi liberă a preșcolărilor/școlărilor, etc.).

5. MODUL DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A OFERTEI

Propunerea tehnică

- a) Descrierea capacității de pregătire, preparare și transport a hranei, cu prezentarea dotărilor, utilajor și echipamentelor tehnice specializate, inclusiv dovada deținerii/dreptului de utilizare a acestora.
- b) Personal cheie propus pentru îndeplinirea contractului: având în vedere specificul contractului, pentru buna desfășurare a serviciului de catering, este necesar un minim de personal specializat în pregătirea și prepararea hranei, astfel:

- un bucătar, cod COR 512001 *Bucătar*;

- un ajutor de bucatari, cod COR 941 *Ajutori de bucătari*.

Pentru îndeplinirea acestui nivel minim impus, aferent personalului - cheie, responsabil de îndeplinirea contractului ce urmează a fi atribuit, ofertantul va prezenta copii certificate pentru conformitatea cu originalul ale diplomelor/ certificatelor/ atestatelor de studii menționate în CV, precum și CV-urile actualizate, semnate de titulari, anexate pentru fiecare persoană în parte din cele solicitate mai sus.

Operatorul economic ofertant va face dovada asigurării accesului la serviciile personalului-cheie fie prin resurse proprii, caz în care vor fi prezentate persoanele în cauză, fie prin externalizare, situație în care se vor prezenta aranjamentele contractuale realizate în vederea obținerii serviciilor respective, însoțite de declarații de disponibilitate.

În conformitate cu principiul recunoașterii reciproce, autoritatea contractantă acceptă documente (diplome/ certificate/ atestate de studii) echivalente celor solicitate, emise de organisme stabilite în alte state membre ale Uniunii Europene sau cu care România are încheiate acorduri pentru recunoașterea și echivalarea certificărilor/autorizărilor în cauză.

Înlocuirea personalului de specialitate nominalizat pentru îndeplinirea contractului se realizează numai cu acceptul autorității contractante, cu persoane având cel puțin aceeași calificare ca și persoanele prezentate inițial și care au fost luate în calcul la evaluarea ofertei.

Propunerea financiară

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă: tariful (prețul) unitar pentru un meniu complet format din: felul I, felul II și desert, și va fi exprimat în LEI, fără TVA.

În propunerea financiară, operatorul economic va include toate cheltuielile ocazionate de prestarea serviciului, inclusiv transportul hranei la locația notificată de autoritatea contractantă, aflată pe raza municipiului Constanța. Propunerea elaborată va respecta în totalitate cerințele caietului de sarcini, precum și legislația în vigoare.

Ofertele care se vor situa din punct de vedere valoric sub prețul stabilit în HG 904/2014 pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute de art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, vor fi declarate neconforme.

Durata de valabilitate a ofertelor va fi de 120 zile de la termenul limită de primire a ofertelor.

6. VERIFICARE, RECEPȚIE ȘI MODALITĂȚI DE PLATĂ

6.1. În urma finalizării fiecărei perioade prevăzute în ordinul de începere se încheie un Proces verbal de recepție al serviciului prestat în respectivul interval.

6.2. Plata contractului se va face în 8 (opt) tranșe, la fiecare 8 săptămâni de prestare a serviciului. Plata serviciului se va realiza conform ofertei, în baza facturilor însoțite de Procesele verbale de recepție.

7. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE

7.1. Garanția de bună execuție este de 5% din prețul contractului, fără TVA și se constituie de către Prestator, în scopul asigurării autorității contractante de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului.

7.2. Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică.

7.3. Garanția de bună execuție se va constitui conform art. 40 alin. (1) din HG 395/2016 “prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară sau de o societate de asigurări, care devine anexă la contract, prevederile art. 36 alin. (3)-(5) se aplică în mod corespunzător”, sau se va constitui prin reținerea din valoarea facturii, cu respectarea prevederilor art.40 alin. (3). În acest caz, contractantul are obligația de a deschide contul la dispoziția autorității contractante, la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia, conform art. 40 alin. (5) din HG nr.395/2016. Suma inițială care se va depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului de achiziție publică, fără TVA.

7.4. Restituirea garanției de bună execuție se va efectua la solicitarea scrisă a Prestatorului, în cel mult 14 zile de la data finalizării tuturor obligațiilor contractului de servicii, dacă autoritatea contractantă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

8. DURATA CONTRACTULUI

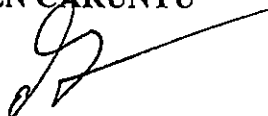
Durata estimată de prestare a serviciilor este de 24 luni de la ordinul de începere.

Durata contractului de servicii, estimată în baza Cererii de finanțare a proiectului, este de 24 luni și se poate modifica, în funcție de durata de implementare a proiectului.

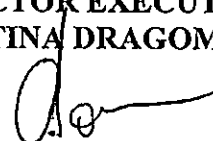
9.CRITERIUL DE ATRIBUIRE AL CONTRACTULUI

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului este "PREȚUL CEL MAI SCĂZUT".


**DIRECTOR EXECUTIV,
EUGEN CĂRUNTU**



**DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT,
CRISTINA DRAGOMIR**



**Întocmit
Responsabil Grup țintă activitate de educație
Andreea Dumbravă**



ACEST DOCUMENT A FOST REDACTAT ÎN DOUĂ EXEMPLARE