



DIRECȚIA GENERALĂ DE  
ASISTENȚĂ SOCIALĂ CONSTANȚA  
DIRECȚIA SPRIJIN COMUNITAR  
SERVICIUL SPRIJIN COMUNITAR ȘI EVENIMENTE  
SOCIALE

Str. Unirii nr. 104, Constanța

C.I.F. 35804563

Telefon: 0341.180.102



România, Județul Constanța  
Consiliul Local al Municipiului Constanța

NR. 48440/11.09.2019

## CAIET DE SARCINI

### **I. OBIECTUL ACHIZITIEI**

Prezentul caiet de sarcini se referă la achiziția serviciului de organizare de activități festive constând în pregătirea și servirea unor preparate, astfel: o porție de iahnie de fasole, cârnați, băuturi care însoțesc masa precum și prestarea unui program artistic pentru activitățile festive organizate de Direcția Generală de asistență socială Constanța cu prilejul zilei de 1 Decembrie – Ziua Națională a României, în cinci locații din municipiul Constanța.

Locațiile în care se vor desfășura aceste activități se vor stabili de către D.G.A.S și vor fi comunicate ulterior prestatorului.

### **II. CANTITĂȚILE NECESARE**

Preparatele ( iahnie de fasole cu cârnați ) și băuturile care însoțesc masa vor fi asigurate pentru fiecare dintre cele cinci locații.

Vor fi asigurate porții pentru un număr de max. 6.000 persoane/locație.

O porție va include următoarele produse, inclusiv servirea:

- Iahnie fasole – 300 gr;
- Cârnăț la grătar – 100 gr;
- Chiflă – 50 gr;
- Castraveți murați – 50 gr;
- Vin fiert/ suc – 250 ml, cu pahar inclus;
- Casoletă cu capac, compartimentate, de unică folosință – 0,500 gr/buc;
- Tacâm unică folosință (set lingură + furculiță + cuțit + șervețel).

Numărul de porții cu vin fiert este de max. 5000 porții (locație).

Numărul de porții cu suc este de max. 1000 porții(locație).

Menționăm că în fiecare locație, din totalul de 6000 porții, se vor asigura 200 porții adaptate conform religiei musulmane, astfel produsele din carne de porc se vor înlocui cu produse din carne de vită/oaie.

Produsele folosite la prepararea fasolei cu cârnați trebuie să fie de bună calitate și vor fi însoțite de certificate de calitate sau conformitate, care vor fi prezentate la cererea beneficiarului sau la solicitarea instituțiilor abilitate. Produsele trebuie să corespundă din punct de vedere calitativ cu standardele în vigoare.

### **III. MODUL DE PRESTARE A SERVICIILOR**

Prestatorul are obligația de a asigura transportul, montarea aparatelor și utilajelor necesare pentru asigurarea serviciului pentru lotul licitat fără a percepe taxa pentru aceste operațiuni.

Prestatorul va asigura toată baza materială și umană, astfel încât serviciul la care se referă prezentul caiet de sarcini să aibă loc în mod optim pe data de 1 decembrie 2019 între orele 11.00 și 16.00.

Pentru fiecare locație prestatorul va asigura următoarele:

- Minim un cort ( pavilion) care să acopere o suprafață suficient de mare astfel încât să fie protejate mesele pentru servire, precum și vasele folosite pentru aprovizionare și menținerea la temperatura optimă de servire a preparatelor și băuturilor ( vase din inox, dozator termoizolat pentru vin fiert, etc.);
- Vase cu capac și veselă din inox suficiente pentru volumul de preparate;
- Instrumente specifice pentru servire preparate;
- 4 bucăți ceaune din fontă de minim 50 l fiecare, cu pirostriile aferente pentru menținerea caldă a preparatelor cu foc de lemne;
- Grătar cu dimensiunile minime 1,20 x 0,80 m, pentru gătitul cârnaților;
- Dozator cu încălzire pentru vinul fiert;
- Lemne pentru foc la pirostii și cărbuni pentru grătar în cantitate suficientă pentru menținerea neîntreruptă a procesului de încălzire și preparare pe toată desfășurarea acțiunii.

Prestatorul va asigura o sursă de curent electric care să alimenteze utilajele și aparatele folosite. În cazul în care nu va identifica o sursă la locația comunicată de beneficiar, prestatorul se va dota cu generatoare electrice suficient de puternice pentru a asigura o funcționare corespunzătoare a aparatelor și utilajelor folosite. Legăturile electrice vor fi efectuate de către personal calificat care să asigure siguranță în exploatare. Cheltuielile rezultate revin în sarcina prestatorului.

Toate cele menționate mai sus vor fi montate și verificate în vederea bunei funcționări, cu o zi înainte de desfășurarea acțiunii, respectiv în data de 30.11.2019.

Prestatorul va trebui să facă dovada deținerii celor enumerate mai sus înainte cu 7 zile de începerea acțiunii.

Prestatorul va asigura suficient personal calificat și echipat corespunzător pentru desfășurarea activităților de alimentație publică pentru fiecare locație în parte.

Iahnia de fasole poate fi preparată în alta locație după care va fi transportată în vase speciale la punctul de distribuție unde va fi menținută caldă în ceaune la foc de lemne, sau poate fi preparată la punctul de distribuție cu condiția respectării rețetei și a condițiilor de preparare.

Tot personalul care manipulează alimentele va îndeplini toate condițiile impuse de legislația și normele în vigoare din punct de vedere al calității preparării și a igienei pentru activitatea de alimentație publică.

Personalul va fi instruit cu privire la normele de securitate a muncii.

Programul artistic pentru fiecare locație va dura minim 1 oră.

Acesta va fi asigurat de către un solist și minim 2 instrumentiști, și va fi amplasată în mod vizibil în fiecare locație. În cazul în care situația din teren nu permite acest lucru, prestatorul va trebui să amenajeze o scenă pentru locația respectivă.

#### **IV. VERIFICAREA MODULUI DE PRESTARE A SERVICIILOR**

Beneficiarul va inspecta și/sau testa produsele. În cazul în care se constată că acestea nu corespund din punct de vedere calitativ și cantitativ conform solicitărilor de la capitolul II cu respectarea standardelor și normativelor în vigoare, prestatorul are obligația de a înlocui produsele neconforme imediat fără costuri suplimentare.

În cazul în care iahnia de fasole nu va fi preparată integral la punctul de distribuție, prestatorul va trebuie să informeze beneficiarul în timp util cu privire la locația unde se va prepara, pentru că acesta să desemneze o persoană în vederea controlării procesului de fabricație și a utilizării cantităților menționate în prezentul caiet de sarcini.

#### **V. MODUL DE PLATĂ**

Pe parcursul zilei în care are loc acțiunea, beneficiarul va face recepția atât calitativ cât și cantitativ, iar facturarea se va face la sfârșitul acțiunii după încheierea unui proces verbal de recepție între beneficiar și prestator care se va semna fără obiecțiuni de către ambele părți.

Facturile vor fi decontate în 30 zile de la data depunerii și înregistrării lor la sediul beneficiarului.

Prețul de achiziție este ferm pe toata durata contractului.

#### **VI. DURATA CONTRACTULUI**

Contractul se va derula pe o perioadă de 72 de ore începând din data de 30.11.2019 ora 07.00 până pe data de 02.12.2019.

#### **VII. MĂSURI PRIVIND PROTECȚIA MUNCII PREVENIREA ȘI STINGEREA INCENDIILOR, PRECUM ȘI PROTECȚIA MEDIULUI**

Prestatorul va respecta toate reglementările legale în vigoare care conțin prevederi referitoare la protecția muncii, P.S.I. și protecția mediului, specifice activităților în domeniu, prin luarea tuturor măsurilor ce se impun în vederea îndeplinirii obiectului contractului, precum și de protejarea personalului propriu și al beneficiarului.

#### **VIII. MODALITĂȚI DE PREZENTARE A OFERTEI**

Oferta financiară se va prezenta la valoarea totală fără TVA (ce se va evidenția distinct) conform formularului de ofertă. Acesta va fi însoțit de o anexă (conform exemplului de mai jos) care va evidenția prețul unitar pentru o porție precum și prețul pentru susținerea programului artistic:

<b>Produs</b>	<b>Preț Unitar (lei fără TVA)</b>	<b>TOTAL (lei fără TVA)</b>
Iahnie de fasole (300 gr)		
Cârnat ( 100 gr )		
Chiflă (50 gr )		
Castraveți murăți ( 50 gr )		
Vin fiert ( 250 ml )		
<b>Total porții 25.000</b>	<b>Total preț unitar</b>	<b>Total 1 = Total preț unitar x 25.000 porții</b>
<b>Produs</b>	<b>Preț Unitar (lei fara TVA)</b>	<b>TOTAL (lei fără TVA)</b>
Iahnie de fasole (300 gr)		
Cârnat ( 100 gr )		
Chiflă (50 gr )		
Castraveți murăți ( 50 gr )		
Suc fructi ( 250 ml.)		
<b>Total porții 5.000</b>	<b>Total preț unitar</b>	<b>Total 2 = Total preț unitar x 5.000 porții</b>
<b>Program artistic</b>		

**Total: T 1 + T 2 + Program artistic.**

Serviciul de preparare și servire, vesela, șervețelul, și paharul de unică folosință vor fi incluse în prețul porției.

Oferta tehnică va cuprinde o descriere a modului de organizare în vederea prestării serviciului.

#### **IX. ADJUDECAREA**

Criteriul de atribuire este prețul cel mai scăzut la total valoare ofertă, și care întrunește condițiile minimale cerute în prezentul caiet de sarcini.

Prețul va fi exprimat în lei fără TVA, la care se adaugă TVA-ul, evidențiat distinct.

**DIRECTOR EXECUTIV**  
Iuliana ZAHARICIUC

**Elaborat**  
**Inspector Asistent,**  
Ștefana Nicolae