

Aprob,



Primar,
Anuta Liviu-Laurentiu

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect cofinatat 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. 462 DIN 17.10.2018

CAIET DE SARCINI

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

E. 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 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.

F. 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 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*

C.3. Cantitate –120 zile/curs x 168 persoane

Total pachete hrana = 20160

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 de calificare profesionala-nivel 2 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 3 zile inainte de data desfasurarii cursurilor.

C.5. Perioada de prestare a serviciilor: Perioada estimata pentru derularea evenimentelor si prestarea serviciilor este :01.12.2018-31.12.2020; perioada exacta de prestare a serviciilor fiind indicata in contractul de prestari servicii care va fi incheiat cu ofertantul castigator al procedurii.

D. CERINTE PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

D.1. Cerinte generale:

Serviciul solicitat este de **servicii de catering pentru participantii la cursurile de calificare profesionala-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, acordarea unei mese calde care sa contina minimum felul 1, fel principal si desert pentru fiecare dintre cei 168 cursanti participanti la cursurile de formare profesionala nivel 2 organizate in Comuna Voineasa in cadrul proiectului POCU/140/4/2/115088, de catre operatori economici specializati in domeniu, a unor activitati complexe, ce vor consta in prepararea si livrarea hranei, pentru un numar total de 168 pers. X 120 zile=20160 meniuri (fiecare persoana va primi 120 de porti), livrate in functie de comanda transmisa de catre autoritatea contractanta, pe toata perioada de implementare a proiectului-max. 31.decembrie 2020.
3. Livrarile se vor face la data si ora specificate in comanda. Programul va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile proiectului, la cerinta beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris inainte de inceperea cursurilor 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 corespunzatoare in scopul mentinerii conditiilor de temperatura si va fi pastrata calda in recipiente inchise etans, individuale pentru fiecare fel de mancare.Pe parcursul 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.
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 minimum **felul 1, fel principal, desert, paine.**
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. 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.

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 certificate sanitar veterinare.
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 fotocopia 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 30 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 training, 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. 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.

E. CERINTE DE FACTURARE SI PLATA

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) *devizul-anexa la factura fiscala de prestari de servicii*, care va contine numarul de pachete complete de servicii prestate.
- c) *declaratia de conformitate*, a serviciilor prestate, emisa de prestator;

2. Facturarea se va face dupa intocmirea procesului verbal de receptie a serviciilor de catering, dupa fiecare eveniment , in primele 10 zile ale lunii urmatoare.

3. 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.

4. Valoarea totala estimata :462,470.40 fara TVA, respectiv 22.94 lei/meniu fara TVA

F. 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 partiale.

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

Insp.Dinca Mirel-Gabriel

Ref.Voinea Alina-Mihaela