

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară 6: Incluziunea sociala și combaterea săraciei

Titlul proiectului: Happy – Servicii educaționale integrate în Comuna Voineasa

Contract nr.: POCU/74/6/18/107115

*Nr: 176 / 14.02.2019.*

APROBAT

DIRECTOR

Prof. NEACȘU TĂȚIANA MĂDĂLINA



### CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering pentru asigurarea hranei participanților la activitățile educaționale

"Școala după școala" derulate în cadrul proiectului

POCU/74/6/18/107115

## PREAMBUL

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru încheierea contractului privind achiziția de servicii de catering pentru asigurarea hranei participanților la activitățile educaționale "Școala după școală" și "Școala după școală" (cod CPV: 55520000-1: SERVICII DE CATERING - (denumire conform Nomenclator), derulate în cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115 cofinanțat din Fondul Social European în cadrul POCU 2014 -2020 și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minime.

În acest sens orice ofertă tehnică prezentată, care se abate de la prevederile prezentului caiet de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din prezentul.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, în totalitate, cerințele caietului de sarcini va determina declararea neconformității ofertei respective și, în consecință, respingerea acesteia.

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

Proiectul „Happy – Servicii educaționale integrate în Comuna Voineasa” este implementat de către COMUNA VOINEASA în parteneriat cu Școala Gimnazială sat Margaritesti, Comuna Voineasa, Școala Gimnazială Dragotesti, Școala Gimnazială Comuna Pirscoveni, Școala Gimnazială Comuna Dobrun.

Scopul proiectului constă în prevenirea și diminuarea parasirii timpurii a școlii, precum și încurajarea înscrierii în sistemul de învățământ preuniversitar obligatoriu pentru un număr de 816 de copii și facilitarea integrării în sistemul educațional a unui număr de 210 de tineri și adulți care au abandonat timpuriu sistemul educațional, situați în zona de circumscripție a celor 4 școli țintă: Școala Gimnazială Margaritesti, Școala Gimnazială Dragotesti, Școala Gimnazială Pirscoveni și grădinița arondată, Școala Gimnazială Dobrun din localitățile: Margaritesti, Dragotesti, Pirscoveni, Dobrun, județele Olt și Dolj, prin măsuri educaționale integrate, stimularea accesului egal și participării active a copiilor la învățământul prescolar, primar și gimnazial de calitate, în special a grupurilor cu risc de parasire timpurie a școlii, și derularea unui program „A doua șansă”. Adresarea nevoilor specifice ale copiilor și părinților pentru

inlaturarea barierelor din calea participarii copiilor la scoala vizeaza sprijinirea materiala a prescolarilor si elevilor, dar si implicarea activa a parintilor in educatia copiilor cu varste anteprescolare, prescolare si scolare prin activitati de consiliere si educatie parentala. De asemenea, se va asigura ameliorarea si diversificarea serviciilor educationale prin transformarea mediului scolar intr-unul prietenos si interactiv, desfasurarea de activitati extracurriculare si de educatie pentru sanatate, igiena si nutritie. Totodata, sustenabilitatea institutional si a programelor educationale va fi asigurata prin dezvoltarea de parteneriate cu actori locali si regionali relevant si diseminarea, transferul si valorificarea bunelor practice acumulate in cadrul proiectului.

## C.OBIECTUL ACHIZITIEI

C.1. Obiectul contractului – servicii de catering pentru asigurarea hranei participantilor la activitatile educationale "Școala după școala" derulate in cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115

C.2. Cod CPV: 55520000-1: *SERVICII DE CATERING (denumire conform Nomenclator), ANEXA NR.2 A LEGII 98/2016*

C.3. Cantitate – 13 800 meniuri complete formate fel principal si desert pentru cei 30 de copii participanti la activitatile educationale "Școala după școala" derulate pe o perioada de 23 de luni (20 zile/luna x 30 copii x 23 luni).

C.4. Loc de prestare a serviciilor: SCOALA GIMNAZIALA SAT MARGARITESTI

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 activitatile de training 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 7 zile inainte de data inceperii sesiunilor de training.

C.5. Perioada de prestare a serviciilor: Perioada de estimata pentru derularea cursurilor si prestarea serviciilor este .....23 luni.....; perioada exacta de prestare a serviciilor fiind indicata in contractul de prestari servicii care va fi incheiat cu ofertantul castigator al procedurii de negociere.

## D. CERINTE PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

### D.1. Cerinte generale:

Serviciul solicitat este de servicii de catering pentru asigurarea hranei participantilor la activitatile educationale "Școala după școala" derulate in cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115

### D.2. Specificatii tehnice:

1. Achiziția de servicii de catering care face obiectul prezentei proceduri NU este organizată pe loturi.
2. Serviciile solicitate vizeaza, pentru fiecare din grupele de curs, prestarea serviciilor de catering pentru participantii la activitatile educationale "Școala după școala" organizate in Comuna Voineasa in cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115, 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 maximum 30 de copii , 20 zile/luna, timp de 23 de luni.
3. Livrarile se vor face in intervalul .....de luni pana duminica. 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 fiecărei 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. Pe parcursul derularii contractului, operatorul economic are obligatia de a mentine curate si in buna stare de functionare vehiculele utilizate pentru indeplinirea contractului, astfel încat 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:

- Fel principal: preparate de baza din carne sau peste si garnitura
- Desert: dulciuri de bucatarie, dulciuri de cofetarie-patiserie sau fructe
- Paine

Descrierea produsului pentru o portie/meniu	Caracteristici minime
<b>Fel principal</b>	
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) <b>Sau</b> Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan,foetaj cu cascaval,foetaj cu branza telemea) <b>Sau</b> Fursecuri asortate	80g (20g/produs)

Se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau sub forma de saramuri prajite ori pregatite la cuptor.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri 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 sanitară.

In functie de modificările intervenite in frecventa elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numarul de portii, fără modificarea pretului unitar si fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin

precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în funcție de reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

8. Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat toate produsele de bază (carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii. Ofertantul castigator, viitorul prestator va trebui să țină cont de eventualele restricții dietetice ale participanților. Informațiile de acest tip vor fi comunicate ofertantului castigator, devenit prestator anterior începerii prestațiilor.

9. Ofertanții vor prezenta mai multe opțiuni (cel puțin două opțiuni) privind meniurile care să corespundă condițiilor de mai sus.

10. Prestarea serviciilor se va realiza în următoarele condiții:

- la cel mai avantajos pret (tarif) de prestație
- în cele mai performante condiții de efectuare a prestației, prin raportare la necesitățile obiective și la preferințele legitime ale beneficiarilor prestației;
- prin aplicarea celor mai eficiente și eficace metode de efectuare a prestației, pe baza utilizării tehnicilor specifice industriei de reastarurare.

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

1. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.

2. Ofertantul castigator, viitor prestator, trebuie să execute serviciile solicitate cu personal calificat.

3. Ofertantul castigator, devenit prestator, trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite în mod obligatoriu de certificate sanitare 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 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 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 personal/prepusi 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 lunar, dupa intocmirea procesului verbal de receptie a serviciilor de catering pentru luna anterioara, 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.

#### 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.

ADMINISTRATOR FINANCIAR,  
MARIN LIVIA MIHAELA

