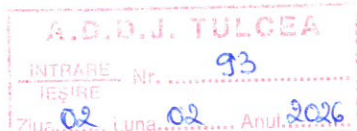


Proiect „**STEA – Stimularea Tinerilor pentru o Economie Activă (FSE+/PEO 2021-2027)**”
cod MySMIS2021 338672”,

Parteneriat:

ASOCIAȚIA DE DEZVOLTARE DURABILĂ A JUDEȚULUI TULCEA – beneficiar/ lider
AGENȚIA JUDEȚEANĂ PENTRU OCUPAREA FORȚEI DE MUNCĂ -partener



CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică servicii de catering
în cadrul proiectului „**STEA – Stimularea Tinerilor pentru o Economie Activă (FSE+/PEO
2021-2027)**” cod SMIS 338672”

Cod clasificare CPV: 55520000-1 - Servicii de catering (Rev.2)

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

I. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (masă de prânz felul principal 1), a unui număr aproximativ de 2.160 meniuri, respectiv 24 persoane x 1 meniu/zi (luni-vineri) x 90 zile. Pretul unui meniu include și cheltuieli cu caserolele, tacamurile de unică folosință, servetele și transportul până la locația de livrare, respectiv:
Casa de cultură Paul BarbăNeagră din localitatea Isaccea, Str. 1 Decembrie, Nr.31, jud Tulcea

Pentru a reduce generarea de deseuri, autoritatea contractantă solicită ca alimentele și băuturile, după caz să fie servite folosind tacamuri, veselă, pahare și fete de masă refolosibile sau tacamuri, veselă și alte echipamente de catering din materii prime reciclabile sau regenerabile.

Valoarea estimată a achiziției este de 21,68 lei/ meniu x 2.160 meniuri = 46.828,80 lei fără TVA.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de livrare a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 ore înainte de termenul de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivate a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris sau verbal la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

In fiecare saptamana se vor prezenta 2 variante de meniu, pentru urmatoarea saptamana de livrare.

Pentru intocmirea "Planului de meniu" trebuie avuti in vedere urmatoorii factori:

-realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;

-mancarea sa fie consistenta;

-sa fie variata,atat prin felurile de mancare precum si prin modalitatea de procesare a materiei prime. Livrarile vor incepe odata cu intrarea in vigoare a contractului de prestari servicii,respectiv semnarea contractului de prestari servicii de catre ambele parti.

II. Cerinte specifice privind serviciile

Particularitatile meniului

Felul principal - preparate din carne pui, porc, vita ,ovine sau peste cu garnitura din cartofi/ orez/ paste fainoase/ legume (fasole verde, mazare, linte, spanac, etc), salata si min. 100 gr paine.

Facem urmatoarele precizari:

- Preparatele vor portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevazute de legislatia sanitara.
- In pretul meniului vor fi incluse painea, tacamurile si transportul acestora la locatie

Prestarea serviciilor se va realiza in urmatoarele conditii:

- La cel mai avantajos pret 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 catering.

III. Cerinte specifice privind alimentele:

- Hrana trebuie livrata in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare.
- Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului (proteine,lipide,glucide)
- Mancarurile proaspete nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogen.
- Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare,respective pentru distributia si servirea hranei.
- Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.
- Produsele intermediare precum si produsele finite ,trebuie mentinute la o temperatura care sa nu prezinte risc pentru sanatate.
- Se recomanda ca hrana proaspata sa fie servita la maxim 30 minute de la preparare si punerea in recipientele de servire in caz contrar va fi mentinuta la o temperatura de 60 grade Celsius iar preparatele reci la maxim 4 grade Celsius.
- Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare

IV. Obligatiile ce revin viitorului prestator, respective ofertantului desemnat castigator

1. Ofertantul castigator-viitor prestator, are obligatia de a executa serviciile prevazute in contract cu profesionalism si proptitudine in conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Ofertantul castigator-viitor prestator, trebuie sa execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Ofertantul castigator-viitor prestator trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite in mod obligatoriu de certificate sanitar veterinare.
4. Ofertantul castigator-viitor 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 pentru metodele de preparare, ambalare, transport si servire a hranei.
5. In cazul in care se constata abateri care pot produce consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, autoritatea contractanta are dreptul sa sisteze distribuirea hranei iar ofertantul castigator devenit prestator va fi obligat sa inlocuiasca hrana sau alimentele in cauza cu altele corespunzatoare fara a pretinde costuri suplimentare.
6. In cazul in care se vor constata cantitati lipsa, in momentul receptionarii serviciilor, acestea se vor consemna in procesele verbale de receptie a produselor, urmand ca ele sa fie livrate in maximum 2 ore de la momentul constatarii. Daca cantitatile lipsa nu vor fi livrate, autoritatea contractanta nu va plati contravaloarea acestora.
7. In cazul in care ofertantul devenit castigator nu isi va onora obligatiile asumate cu privire la prestarea serviciilor pe intreaga perioada de implementare a proiectului, autoritatea contractanta are dreptul de a achizitiona serviciile respective de la alti prestatori, iar ofertantul castigator va suporta prejudiciul creat autoritatii contractante, respective diferenta dintre noul pret la care sunt achizitionate serviciile si pretul prevazut in contractul de achizitie publica incheiat in urma procedurii de atribuire.
8. Ofertantul castigator-viitor prestator are obligatia sa anunte autoritatea contractanta in scris, in cel mai scurt timp, despre orice schimbari neprevazute ce s-ar putea ivi, inaintea sau in timpul executarii contractului.
9. Ofertantul castigator-viitor prestator este responsabil pentru executia serviciilor in conformitate cu graficul de prestare ce va fi convenit prin viitorul contract de prestari servicii.
10. Ofertantul castigator-viitor prestator nu va 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 eventualele cazuri de forta majora acestea vor fi anuntate in scris, achizitorului imediat ce se vor produce, dar nu mai tarziu de o zi lucratoare de la ivirea evenimentului neprevazut. In cazul in care ofertantul-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 de intarziere si/sau daune acestuia.

V. Cerinte privind transportul:

Hrana va fi impachetata, manipulata si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce vor face alimentele improprietate pentru consumul uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat sa nu poata fi consumata;

Mijloacele de transport si containerele, trebuie mentinute curate pentru prevenirea contaminarii alimentelor.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre Casa de cultura Paul Barba Neagra din localitatea Isaccea, Str. 1 Decembrie, Nr.31, jud Tulcea, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

VI. Conditii de facturare si plata:

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna, pentru luna anterioara in baza proceselor verbale de receptie si a tabelelor zilnice de receptie a hranei. Facturile vor reflecta numarul de portii receptionate efectiv confirmate prin procesele verbale de receptie.

In situatia in care achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuarii platilor aferente executarii contractului, desi a promovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare si de instructiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu sunt culpa achizitorului, iar achizitorul dovedeste cu documente legale lipsa de culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata penalitatii pentru neachitarea obligatiei de plata la termenul stabilit in contract.

Plata se va efectua in maxim 30 zile de la facturare.

VII. Receptia serviciilor:

Receptia hranei va fi facuta zilnic de catre beneficiarii mentionati in tabelul beneficiarilor. Operatorul economic va fi responsabil de obtinerea semnaturilor de receptie a hranei de catre grupul tinta.

Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic si meniul din ziua respectiva. Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

Avizat,
Manager proiect
Tănăsescu Olga Emanuela



Întocmit,
Asistent manager
Tutianu Genoveva Iuliana

