



Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 5: „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”

Prioritatea de investiții: 9.ii: Strategii de dezvoltare locală plasate sub responsabilitatea comunității

Beneficiar: COMUNA DESA

Partener: Scoala Gimnaziala Desa

Titlul proiectului: „Masuri integrate de combaterea a marginalizarii si excluziunii sociale in comuna Desa”

Contract de finanțare nr. POCU/827/5/2 -140917

Nr. 21/07.09.2021

## ***CAIET DE SARCINI***

**Servicii de catering (HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAT)  
în cadrul proiectului Masuri integrate de combaterea a marginalizarii si excluziunii sociale in comuna  
Desa Contract POCU/827/5/2/140917**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentatia de achizitie si constituie ansamblul cerintelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achizitii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregătirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei la sediul achizitorului

**Proiectul: “Masuri integrate de combaterea a marginalizarii si excluziunii sociale in comuna Desa” ID 140917**

**Servicii: achiziția de Servicii de catering (HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAT)**

**Obiectivul general** al proiectului este Reducerea numarului de persoane aparținand comunitatii marginalizate din comuna Desa, aflate in risc de saracie si excluziune sociala, prin implementarea de interventii integrate de ocupare, educatie, formare profesionala, asistenta sociala, in contextul mecanismului DLRC.

Prin obiectivul sau general si cele specifice, proiectul contribuie la realizarea obiectivului major al POCU 2014-2020 care urmareste dezvoltarea resurselor umane prin cresterea accesului la un sistem de educatie pentru 60 de elevi din comunitate si formare profesionala de calitate (180 adulti), antreprenoriat, reducerea saraciei si a excluziunii sociale prin facilitarea accesului de servicii sociale 260 persoane, proiectul urmarind reducerea saraciei excesive in comunitatile marginalizate prin masuri de

ocupare, educatie si formare profesionala, asistenta sociala, precum si orice alte masuri menite sa ajute aceste categorii sociale.

Obiectivul proiectului sustine obiectivele specifice:

1. Ob S1 – Dezvoltarea de servicii sociale in cadrul comunitatii marginalizate din comuna Desa
2. Ob S2 - Reducerea fenomenului de abandon scolar pentru 60 de elevi din comunitatea marginalizata prin programe tip “scoala dupa scoala”
3. Ob S3 – Informarea, consilierea, orientarea si medierea pe piata muncii a 200 membri ai grupului tinta
4. Ob S4 - 180 membri ai grupului tinta formati profesional prin participarea la cursuri de calificare
5. Ob S5 - Crearea a 51 de locuri de munca pentru membri comunitatii
6. Ob S6 – Sprijinirea a 15 membri ai grupului tinta in vederea infiintarii unei noi afaceri
7. Ob S7 - 2 Workshop-uri si Campanii de informare si constientizare care au ca scop implicarea comunitatii in problemele sociale locale
8. Ob S8– 24 de luni de management de proiect

**Cod CPV:** 55520000-1-Servicii de catering

**Valoare estimata a contractului de servicii:** 596.934,40 lei fără TVA

In cadrul proiectului **Masuri integrate de combaterea a marginalizarii si excluziunii sociale in comuna Desa”- ID 140917** este necesara achizitie de servicii de catering (HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAT) în cadrul urmatoarelor activitati:

### **1. HRANA EDUCATIE**

**Activitatea:** A2. Sprijin pentru cresterea accesului si participarii la educatie

· **A2.1. Sprijin pentru reducerea parasirii timpurii a scolii prin: programe de tip zone prioritare de educatie/ scoala dupa scoala**

· **Categorie cheltuială eligibilă:23 - cheltuieli cu hrana**

· **Subcategorie cheltuială eligibilă:81 - cheltuieli cu hrana**

Servicii de catering pentru participantii la programele de educatie (60 elevi\*1 pachet hrana zilnic\*21 zile/luna\*18 luni).

**Cantitate (portii) – 22680 pachete/meniu**

**Pret fara TVA = 15,20 lei**

**Valoarea estimata fara TVA = 344.736 lei fara TVA**

A2.1.Sprijin pentru reducerea părăsirii timpurii a școlii prin: programe de tip zone prioritare de educație/ școală după școală – 60 de copii x 21 zile x 18 luni x 15.2 lei fara tva = 344.736lei fara tva.

### **2. HRANA CALIFICARE**

**Activitatea:** A3. Sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii

- **A3.1 Sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii (consiliere, mediere, formare, subventionare angajatori)**

**Categorie cheltuială eligibilă:**29 - cheltuieli cu servicii

**Subcategorie cheltuială eligibilă:**104 - cheltuieli cu servicii pentru organizarea de evenimente și cursuri de formare

Servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala-calificare (180 de pers.\*1 pachet hrana zilnic\*90 zile (360h curs/4 h /zi de curs)).

**Cantitate (portii) – 16.200 pachete/meniu**

**Pret fara TVA = 15,20 lei**

**Valoarea estimata fara TVA = 246.240 lei fara TVA**

A3.1.Sprijin pentru accesul și/sau menținerea pe piața muncii (consiliere, mediere, formare, subventionare angajatori) – 180 de persoane x 90 de zile x 15.2 lei fara tva = 246.240 lei fara tva.

### **3. HRANA ANTREPRENORIAT**

**Activitatea:** A4. Sustinerea antreprenoriatului in cadrul comunitatii, inclusiv a ocuparii pe cont propriu

**Subactivitatea:** A4.1. Acordarea de sprijin persoanelor din grupul tinta (persoane aflate in risc de saracie sau excluziune sociala)

**Categorie cheltuială eligibilă:**23 - cheltuieli cu hrana

**Subcategorie cheltuială eligibilă:**81 - cheltuieli cu hrana

Servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala-initiere (28 pers.\*1 pachet hrana zilnic\*14 zile - durata cursului).

**Cantitate (portii) – 392 pachete/meniu**

**Pret fara TVA = 15,20 lei**

**Valoarea estimata fara TVA = 5.958,40 lei fara TVA**

A4.1 Acordarea de sprijin persoanelor din grupul țintă (persoane aflate în risc de sărăcie sau excluziune socială) pentru înființarea de afaceri sub forma unor servicii personalizate de sprijin grupul tinta participant va beneficia de sprijin material sub forma de hrana.– 28 persoane x 14 zile x 15.2 lei fara tva= 5.958,40 lei fara tva.

### **DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei

alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in cadrul proiectului **Masuri integrate de combaterea a marginalizarii si excluziunii sociale in comuna Desa Contract POCU/827/5/2/140917.**

**Specificatii tehnice:**

Meniul va fi compus din minimum 3 feluri de mancare (ciorba/supa, felul II si desert) si o salata de sezon, conform exemplului din tabelul de mai jos:

Descrierea produsului pentru o portie/meniu	Caracteristici minime
<b>1. Ciorba</b> de legume dreasa cu /supa de pui cu taitei sau galuste/ciorba de fasole/ciorba cu came de pui sau vita/ciorba de perisoare/ciorba radauteana	300 ml
<b>2.Felul 2</b>	
Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	250 grame
Paine	150 grame
Salata de sezon	50 grame
<b>3.Desert</b>	
Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat, biscuiti) <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 salamuri 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/adultilor 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 functie de reglementările legislative in vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

#### **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

##### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:**

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de inregistrare, certificat constatator, documentul de inregistrare sanitară - veterinară si pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering.

##### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ după semnarea contractului :**

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte specificatiile tehnice din caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor si adolescentilor în functie de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii si unei stări de sănătate si imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure conditiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor agroalimentare si pentru prepararea si transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor va asigura:
  - vesela de unica folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți participanții
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanți pe toata perioada solicitata de achizitor si pentru numărul de persoane solicitat.
- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pentru ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma livrării din ziua precedentă.
- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pentru orice probleme de sanatate cauzate participantilor de o calitate necorespunzătoare a serviciilor de catering.

## **MODALITATE DE LUCRU**

- Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la evenimentele desfășurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimată de desfășurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.
- Ofertantul devenit contractor va transmite meniul propus pentru fiecare zi, conform solicitării achizitorului

## **CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE**

- Ofertantul devenit contractor se obliga sa alocе resursele necesare ducerii la îndeplinire in cele mai bune condiții a contractului.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea rezultatelor solicitate.
- Achizitorul va desemna o persoana corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisa ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

## **LOGISTICA**

- Ofertantul devenit contractor trebuie sa detina toate autorizatiile si certificarile prevazute ca obligatorii de legislatia in vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate in perioada de valabilitate si sa le prezinte oricand, la cererea Achizitorului.
- Ofertantul devenit contractor trebuie sa asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor alimentare si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinațiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate si in bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din materiale reciclabile adecvate care sa păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte si după fiecare livrare. In cazul unor produse preambalate acestea trebuie sa fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate si etichetate).
- Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative și vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferite.
- Niciun echipament nu va fi achiziționat în numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârșitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului.

## CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR

- Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinar. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).
- Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.
- În cazul în care se vor constata cantități lipsă în momentul recepționării zilnice a serviciilor, cantitățile lipsă se vor consemna în Procesul - Verbal urmând ca Prestatorul să le livreze în maximum 1 ora de la momentul constatării lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate în intervalul de timp menționat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.
- Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de achizitorul prin intermediul persoanei de contact desemnate. Achizitorul va furniza toate informațiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.
- Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.
- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toată durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului și până la finalizarea serviciilor, în măsura solicitării acestora de către achizitorul.
- Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.
- Ofertantul devenit contractor va informa în cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce împiedică execuția contractului la timp.
- În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor acesta va notifica imediat achizitorul. În cazul în care prestatorul refuză să onoreze comenzile sau nu le onorează din alte motive decât forța majoră, achizitorul poate

achiziționa aceste servicii de la alți prestatori de servicii, pe cheltuiala ofertantului devenit contractor.

- În executarea activităților ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor va respecta și se va supune tuturor legilor și reglementărilor în vigoare în România, precum și reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.
- Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor.

### **RECEPTIA SI PLATA SERVICIILOR**

- Zilnic, pentru fiecare eveniment, livrarea numarului de portii comandate va fi consemnată într-un proces verbal de livrare, semnat de ambele părți in doua exemplare. Modelul de proces verbal de livrare va fi întocmit de comun acord de partile contractante după încheierea contractului si va cuprinde cel puțin luna, data, locația, număr porții livrate/recepționate, observații.
- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de activitățile realizate si acceptate de achizitor in baza procesului verbal de recepție calitativa si cantitativa a serviciilor semnat de către achizitor si ofertantul devenit contractor.
- Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptățit să pretindă achizitorului efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.
- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilității contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial.
- Această situație, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.
- Plățile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către achizitorului pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea achizitorului si numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părți.

**Intocmit,**

**Avizat,**

**Manager de proiect**

**Draga Silvia**