



Nr. 15629 din 22.12.2022

APROBAT

Reprezentat Legal

Petru-Relu TÎRZIORU

CAIET DE SARCINI

Achiziție hrană în cadrul proiectului "Servicii integrate si sociale pentru dezvoltarea persoanelor defavorizate", UAT Oraș Săveni, jud. Botoșani

1. INFORMATII GENERALE:

Denumirea autorității contractante: *UAT Oraș Săveni, jud. Botoșani*

Proiectul "Servicii integrate si sociale pentru dezvoltarea persoanelor defavorizate" vizează oferirea unui pachet integrat de servicii socio-educative, psiho-socio-pedagogice, ocupaționale în vederea creșterii gradului de participare școlară și socială a 120 de copii (80 copii Promotor Proiect și 40 copii – Partener 1 – UAT Oraș Săveni) de etnie roma în risc de abandon școlar/părăsire timpurie a școlii din 2 comunități din jud Iași - Botoșani (1 comunitate rurală și una urbană)

Deasemenea, vizăm oferirea de servicii de instruire / seminarii de informare si dezvoltarea abilităților de interrelaționare pentru 300 de persoane vulnerabile din cele 2 comunități, min 50% dintre participanți vor fi femei. 800 de persoane vulnerabile din cele 2 comunități vor participa la campanie combatere discriminare si abilitare romi.

Achiziție hrană în cadrul proiectului "Servicii integrate si sociale pentru dezvoltarea persoanelor defavorizate", UAT Oraș Săveni, jud. Botoșani va fi denumit în continuare proiect.

Tipul contractului: SERVICII

Cod CPV principal: 55520000-1 - Servicii de catering

Valoarea estimată: 219.555,90 lei fără TVA.

Valoarea detaliată:

Nr. crt	Denumire	Nr. porții	Preț lei fără TVA / porție	Valoare
1.	Hrană pentru participanți*	11760	18,66972	219.555,90
	TOTAL (lei fără TVA)			219.555,90

*OBS: 40 beneficiari x 21 zile/lună x 14 luni = 11760 porții x 18,66972 lei fără TVA / porție = 219.555,90 lei fără TVA;

Durata de prestare a serviciilor: 14 luni de la data semnării contractului de achiziție publică.

OBIECTIVUL GENERAL AL PROIECTULUI:

Creșterea gradului de incluziune și abilitarea romilor din comuna Albești și orașul Săveni prin dezvoltarea de pachete integrate adaptate nevoilor identificate.

Proiectul își propune o serie de abordări și metode integrate, furnizate prin echipe multidisciplinare formate la nivel de parteneriat, prin consultarea directă a beneficiarilor copii aflați la risc de abandon/părăsire timpurie a școlii și adulți vulnerabili identificați în cele 2 comunități, care să contribuie direct la creșterea gradului de participare școlară, incluziune socială și informare pentru 1340 persoane.

2. OBIECTUL CONTRATULUI

Achiziție servicii de catering pentru beneficiarii subactivității 5.5 din cadrul proiectului *"Servicii integrate si sociale pentru dezvoltarea persoanelor defavorizate"*, conform tabelului următor:

Activitate	Număr beneficiari	Valoare porție / zi (lei fără TVA)	Număr de zile / lună	Număr luni	Total porții	Total lei fără TVA	Total lei cu TVA
5.5. Hrană pentru beneficiari	40 persoane (Oraș SĂVENI)	18,66972	21	14	11760 * (40 x 21 x 14)	219.555,90	239.315,93

LIVRAREA PRODUSELOR

Intrucat serviciile de catering reprezintă forme de sprijin în cadrul unor activități complexe ale proiectului, livrarea produselor se face în baza unei metodologii adecvate de implementare a proiectului, precum și în baza unei planificări adecvate a resurselor materiale, umane și a activităților în concordanță cu activitățile proiectului.

Ofertantul declarat câștigător va trebui să livreze în fiecare zi la locația indicată un număr de **40 de porții de mâncare**.

Livrarea va fi în medie de 21 zile lucrătoare pe lună, timp de **14 luni**, până la finalizarea contractului.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016;

Ofertanții vor trebuie să prezinte în cadrul ofertei tehnice o metodologie de lucru adecvată în concordanță cu prevederile prezentului caiet de sarcini.

Livrarea hranei se va face la locul de desfășurare a activităților, respectiv pe raza **UAT Oraș Săveni, jud. Botoșani**, pe baza programului stabilit, iar livrările se execută pe baza de comandă expedită cu cel puțin două zile înainte.

Produsele și materiile prime utilizate vor fi de calitate superioară provenite din surse controlabile. La solicitarea autorității contractante prestatorul trebuie să prezinte factura de furnizare a materiilor prime sau produselor utilizate și eticheta pentru a putea fi controlați parametrii materiilor prime sau produselor utilizate în activitatea de catering, cum ar fi: proveniența, compoziție, agenți alergeni, termen de valabilitate, etc.

Prețul va include cheltuielile de transport până la locul de desfășurării evenimentelor. Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la destinație.

Perioada de livrare, numărul de persoane pentru fiecare livrare și intervalul orar se vor stabili și se vor comunica furnizorului prin comandă.

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, în concordanță cu principiile unei alimentații sănătoase, Ordinul nr. 1563 / 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Nr. crt.	Detalii tehnice porții de hrană	Cantitate
—	<p>Pachetele de alimente vor conține ambalaj, șervețel și tacâmuri de unică folosință.</p> <p>Porția va conține aproximativ 400 gr. și va cuprinde:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gustări calde / sandwich cu grătar / șnițel / șuncă / pastramă, mușchi de porc și brânză telemea/cașcaval/pastă de brânză etc.- pâine minimum 80 gr. sau mămăliguță 200 gr.- desert: clătite cu diferite umpluturi, prăjituri, tarte, fructe proaspete, iaurturi/ napolitane, cornuri, plăcinte/ tartă dulce, gogoși simple sau umplute, etc. <p>Meniul va fi alternativ, se vor rula minim 10 variante de meniu.</p> <p>Felurile de mâncare gătite vor fi livrate la temperatura optimă. Toate gramajele sunt pentru produse finite, carnea este fără os.</p>	11760 porții

Daca pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Vor fi respectate normativele în vigoare în ceea ce privește interzicerea cateringului cu produse de tip fast-food.

Mâncărurile să nu fie grase, condimentate, iar cantitatea de sare să fie moderată.

Ofertantul va propune în oferta tehnic minimum 10 variante de „Meniu săptămânal” care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație de atribuire.

Autoritatea contractantă comunică lunar „Meniul săptămânal” (din cele min. 10 variante ofertate). Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face de către persoana desemnată de către autoritatea contractantă.

Predarea-preluarea hranei se va face sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor în „**Registrul de control privind hrănirea**”.

Personalul echipei de management de proiect are dreptul de a urmări și a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea beneficiarilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare în decurs de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acesta.

Hrana caldă este distribuită în zile și ore exacte, respectându-se temperatura optimă de servire a alimentelor, aspectul, gustul și mirosul atrăgător.

Autoritatea contractantă va putea solicita de la ofertantul câștigător atât date tehnice privind compoziția produselor, cât și mostre din fiecare produs.

RESPONSABILITĂȚILE CONTRACTANTULUI

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate autorizat SERVICII DE CATERING.

Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la locațiile indicate de către achizitor în nota de comandă. La livrare se va întocmi procesul-verbal de recepție al serviciului de catering care se va semna de către reprezentanții contractantului și ai autorității contractante.

Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu legislația în vigoare.

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrană, autoritatea contractantă are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în cel mai scurt timp.

CERINȚE PRIVIND DEPOZITAREA, MANIPULAREA ȘI TRANSPORTUL HRANEI

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, până la locațiile indicate de autoritatea contractantă. Hrana trebuie ambalată corespunzător.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate vor fi protejate împotriva

oricăror contaminări probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman sau periclitizează starea de sănătate a consumatorilor. Astfel, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se înlăture riscul contaminării.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport alimentar dotate corespunzător, **însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical, autorizate sanitar-veterinar**, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate.

Hrana trebuie ambalată etanș pentru a se menține caldă.

Prestatorul va asigura distribuirea cu transport și personal propriu, inclusiv vesela de unică folosință, șervețele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final al contractului.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei se vor face în recipiente izoterme. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor.

Pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea.

CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și lucru adecvat.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: avizelor de însoțire, documentelor de predare-primire la fiecare livrare și a comenzii transmisă de autoritatea contractantă.

RECEPȚIONAREA ȘI PLATA

Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la sediile indicate de către achizitor. La livrare se va întocmi procesul-verbal de recepție al serviciului de catering. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris contractantului.

Decontarea serviciilor se va realiza în termen de 60 de zile de la data emiterii facturii.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va conține:

- Descrierea produselor cu prezentarea tuturor informațiilor.
- Resursele alocate. Se va prezenta:

- vehiculul avizat medical autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se va depune dovada privind autorizatia sanitar-veterinara.
- Declarație privind neîncadrarea în art 59-60 din Legea 98/2016;
- Declarație pe propria raspundere ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al relatiilor de munca.
- Minim 10 variante de meniu

Subcontractantii/asociații/terții susținători propusi trebuie sa respecte aceleasi obligatii ca si ofertantii, in domeniul relatiilor de munca, mediu și social.

Informatii detaliate privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel national și se refera la conditiile de munca și protectia muncii, securitatii și sanatatii în munca, se pot obtine de la inspectia Muncii sau de pe site-ul: <https://www.inspectiamuncii.ro/legislatie>

În cazul unei asocieri, aceasta declaratie va fi prezentata în numele asocierii de catre asociatul desemnat lider.

Informatii privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel national și care se refera la conditiile de mediu, se pot obtine de la Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

i. Modul de elaborare ofertei financiare

Se va completa Propunerea financiara (model atașat la documentația de atribuire în secțiunea formulare). Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligatiilor contractuale, precum și marja de profit. Prețul va fi exprimat în LEI fără TVA.

Oferta va fi detaliată astfel încât să fie evidențiată clar valoarea produselor.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Prețul cel mai scăzut.

ALTE INFORMAȚII

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de porții dacă numărul de beneficiari se reduce pe parcursul derulării contractului.

Vor fi analizate ofertele depuse din punct de vedere al conformității acestora analizându-se concordanța ofertelor tehnice cu cerințele din documentația de atribuire și a caietului de sarcini. Din punct de vedere financiar se va verifica încadrarea ofertei în limitele valorii estimate a contractului.

Întocmit

Responsabil achiziții

Marcu Madalina