

SECȚIUNEA II

CAIET DE SARCINI

pentru achiziționarea de

Servicii de catering în cadrul proiectului „Biserica alături de comunitățile marginalizate din teritoriul

GAL Mara-Gutai

55520000-1 Servicii de catering

55300000-3 Servicii de restaurant și de servire a mâncării



Durata contractului: 27 luni

Serviciul component	Unitate de masura	Nr. maxim de portii/zi	Zile/ luna	Numar luni	Pret unitar cu TVA/portie	Valoare totala Cu TVA lei
Hrana participanti	portie	15	20	27	Maxim 12	97200

Ofertantul va propune servicii de catering/ servicii de restaurant si de servire a mancarii, in valoare de maxim 12 lei cu TVA /portie.

Fiecare pachet va fi compus din :

- Ciorbă, pâine si apa plata

SAU

- fel de bază care să conțină între 80 gr – 150 gr carne de porc/vită/pui/peste – meniu săptămânal variat;
- garnituri (100 gr/persoana);
- pâine (100 gr / persoana);



Parohia
Ortodoxă
Desești



Episcopia Ortodoxă Română a
Maramureșului și Sălajului



Asociația Filantropică
Sf. Ierarh Iosif Mărturisitorul



Asociația
Vis
Juventum

POCU/303/5/2/127617

Biserica alături de comunitățile marginalizate din teritoriul GAL Mara-Gutai

Proiect cofinanțat prin Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Prestatorul va asigura transportul porțiilor de mâncare individuale zilnic, de luni până vineri, la destinația stabilită de beneficiar, iar porțiile de mâncare vor fi aduse în vesela de unică folosință termorezistentă, însoțite de tacamuri de unică folosință;

Comenzi:

Comanda pentru pachete ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până maxim la ora 09:30 și va fi valabilă pentru masa de prânz din ziua respectivă. Comanda se va face în baza numărului de participanți la curs prezenți din ziua respectivă.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

Locul de livrare sau servire masă: Jud. Maramureș

Livrarea se va face după un program stabilit de comun acord. Livrarea se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare.

Depășirea valorii estimate, atât pe porție, cât și per total duce la respingerea ofertei.

De asemenea, transportul va fi inclus în prețul meniului.

Ofertantul trebuie să prezinte autorizații sanitare-veterinare/documente DSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare privind activitatea de catering, valabile la data deschiderii ofertelor

Comanda se va face de către persoana desemnată de beneficiar. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul derulării contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștință cu minim 3 zile înainte de schimbările ce au apărut în programul de servire a meselor.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul unităților unde se derulează activitățile cu grupul țintă, sub supravegherea personalului desemnat.

Personalul beneficiarului are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care personalul desemnat de beneficiar constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătate, va face o sesizare către Furnizor. Beneficiarul va avea dreptul să oprească distribuția 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.

Condiții de livrare:

Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numărul de porții în fiecare zi.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.



Parohia
Ortodoxă
Desești



Episcopia Ortodoxă Română a
Maramureșului și Sătmăreșului



Asociația Filantropică
Sf. Ierarh Iosif Mărturisitorul



Asociația
Vis
Juventum

POCU/303/5/2/127617

Biserica alături de comunitățile marginalizate din teritoriul GAL Mara-Gutâi

Proiect cofinanțat prin Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

ESTE INTERZISĂ pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

Transport și ambalare:

Dacă se va realiza în sistem catering transportul hranei se va face **numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar**. Toate livrarile vor fi însoțite de certificat de conformitate și aviz de însoțire a marfii, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitar - veterinare la zi.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele 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 curățare adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

Dacă se va servi în restaurant spațiul trebuie să respecte toate cerințele legislative în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic 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 specifice privind igiena personală

- Fiecare angajat al prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de achizitor, ori de câte ori este cazul.

Plata



Parohia
Ortodoxă
Desești



Episcopia Ortodoxă Română a
Maramureșului și Sătmărilor



Asociația Filantropică
Sf. Ierarh Iosif Mărturisitorul



Asociația
Vis
Juventum

POCU/303/5/2/127617

Biserica alături de comunitățile marginalizate din teritoriul GAL Mara-Gutâi

Proiect cofinanțat prin Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Facturile se vor emite lunar, fara a depasi numarul maxim de portii contractate efectiv.

De asemenea, facturile se vor emite in baza numarului de portii comandate si livrate zilnic.

Se va efectua prin accesarea mecanismului de decontare prin cereri de plată (asa cum este acesta reglementat de catre O.U.G. nr. 64/2009 si de catre celelalte acte normative din domeniu).

Achizitorul va efectua plata facturii/facturilor în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la data virării de către Organismul Intermediar/Autoritatea de Management în contul Achizitorului, a sumelor solicitate prin cererea de plată.

Plățile aferente serviciilor prestate se vor face după cum urmează: plata se va face prin OP, in lei, pe baza facturii si a procesului verbal de receptie a serviciilor. Nu se fac plati in avans. Pretul contractului nu poate fi ajustat.

Modul de prezentare a ofertei tehnice:

- -operatorul economic va prezenta o declaratie prin care sa iti asume in intregime respectarea cerintelor prezentei documentatii asa cum a fost ea publicata
- -operatorul economic va prezenta toate detaliile legate de metoda de ambalare, livrare si programul de livrare
- -ofertantul trebuie sa prezinte autorizatii sanitar-veterinar/documente DSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare privind activitatea de catering, valabile la data deschiderii ofertelor
- -operatorul economic va prezenta detaliat, modul de indeplinire a cerintelor prezentei documentatii (descrierea indeplinirii obligatiilor contractuale asa cum au fost solicitate mai sus)
- -operatorul economic va prezenta modelul de contract insusit. Orice propunere de modificare asupra contractului se va face doar pana la data si ora limita de primire a clarificarilor.
- -o scrisoare de inaintare in care vor comunica o adresa de e-mail la care se vor transmite clarificarile si comunicările referitoare la derularea procedurii, precum si datele oficiale de contact ale ofertantului.
- -documentele solicitate in Fisa de date a achizitiei si orice alt document solicitat in documentatie care nu a fost enumerat mai sus

Modul de prezentare a ofertei financiare:

-formularul de oferta

-centralizatorul de preturi continand pretul unitar cu si fara TVA si pretul total cu si fara TVA

-calculele vor fi facute cu doua zecimale si nu se va depasi pretul unitar bugetat

Modalitatea de atribuire:

Achizitorul va compara ofertele primite prin raportarea lor la toate cerințele publicate și va alege oferta care îndeplinește cerințele tehnice și prezintă avantaje față de acestea, la un raport calitate/preț competitiv.



Parohia
Ortodoxă
Desești



Episcopia Ortodoxă Română a
Maramureșului și Sătmărilor



Asociația Filantropică
Sf. Ierarh Iosif Mărturisitorul



Asociația
Vis
Juventum

POCU/303/5/2/127617

Biserica alături de comunitățile marginalizate din teritoriul GAL Mara-Gutâi
Proiect cofinanțat prin Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020