

Aprobat,
Diana Chiriacescu
Director național

15.06.2022



CAIET DE SARCINI

ACHIZIȚIE SERVICII DE CATERING

CUPRINS

CAP. I – CONTEXTUL ACHIZIȚIEI DE SERVICII

CAP. II – CERINȚE MINIME PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

II.1. – Cerințe generale – descrierea serviciului de catering

II.2. – Cerințe (specificații) tehnice specifice

II.3. – Obligații care revin prestatorului de servicii

CAP. III – PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

CAP. IV – CONDIȚII MINIME IMPUSE DE ACHIZITOR DUPĂ SEMNAREA CONTRACTULUI

CAP. V - RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

CAP. I – CONTEXTUL ACHIZIȚIEI DE SERVICII

Federația Organizațiilor Neguvernamentale pentru Servicii Sociale – FONSS, alături de partenerii Asociația Afterhills, Asociația Grupul Zâmbetul Nostru și Asociația ParentIS manageriază, în contextul crizei conflictului armat din Ucraina, Centrul de Asistență Umanitară și Socială pentru Refugiați CTR Nicolina. Centrul, situat în șoseaua Nicolina, nr. 141, Iași, oferă servicii integrate umanitare și sociale persoanelor refugiate din Ucraina în România.

Prezentul caiet de sarcini este parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul de cerințe pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora oferta tehnico-financiară, în vederea atribuirii contractului de achiziție având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul achizitorului.

CAP. II – CERINȚE MINIME PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

II.1. Cerințe generale - Descrierea serviciului de catering

Prezentul capitol reglementează regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnico-financiară corespunzător cu necesitățile achizitorului, pentru asigurarea serviciilor.

Descrierea serviciului de catering:

FONSS achiziționează un număr maxim de 250 porții/zi de hrană caldă, de luni până duminică, pentru o perioadă de maxim 6 luni, pentru refugiații din Ucraina cazați în centrele de refugiați din Municipiul Iași – CTR Nicolina. Fiecare porție (mic dejun, prânz și cină) constă din:

- 1 mic dejun
- 1 felul I (ciorbă sau supă)

- 1 felul II (un fel principal consistent)
- 1 desert (fruct sau prăjitură)
- 1/2 pâine
- 1 cină.

Specificații tehnice specifice sunt furnizate în capitolul II.2.

Prestatorul va asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei contractate conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Ofertarea de servicii de catering 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.

Serviciile care fac obiectul prezentului Caiet de sarcini vor fi prestate cu respectarea condițiilor minime din prezentul caiet de sarcini.

NOTĂ: specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de echipament pe baza căruia s-a efectuat estimarea și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor echipamente. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de "sau echivalent". Vor fi acceptate ofertele care oferă performanțe egale sau superioare celor specificate.

Clauză de revizuire: în funcție de numărul de confirmări, Achizitorul va putea suplimenta cantitatea de servicii cu până la 50%, prin încheierea unui act adițional la contract. Prețul unitar pentru fiecare tip de serviciu va fi cel din contract.

II.2. Cerințe (specificații) tehnice specifice

Locație: Centrul de Asistență Umanitară și Socială pentru Refugiați CTR Nicolina Iași – Șoseaua Nicolina, nr. 141, Iași.

Serviciile de catering vor fi prestate pe o perioadă de maxim 6 luni, cuprinsă între lunile iulie și decembrie 2022.

Prestatorul are obligația de a asigura servicii de catering pentru minimum 120 și maximum 250 de refugiați, beneficiari ai serviciilor Centrului de Asistență Umanitară și Socială pentru Refugiați CTR Nicolina.

Meniul și numărul de porții zilnice vor fi comunicate, discutate și aprobate de către reprezentanții achizitorului și prestatorului cu 24 de ore înainte de livrare. Termenul de comunicare poate varia, funcție de decizia de comun acord dintre Achizitor și Prestator.

Toate variantele de meniu vor conține pâine. La cerere pot fi solicitate meniuri vegetariene și/sau de dietă pentru beneficiari suferinzi de boli cronice sau care au astfel de indicații medicale.

Serviciile de catering solicitate pentru încheierea contractului de achiziție sunt:

Nr. Crt.	Servicii	Detaliere servicii
1.	Servicii de catering	Se vor asigura:

	Locație: Centrul de Asistență Umanitară și Socială CTR Nicolina – Șoseaua Nicolina, nr. 141, Iași.	- 1 mic dejun – poate fi compus din ouă (fierte sau omletă), unt, gem, ceai, dulceață, pate. - felul 1 - ciorba și/sau supă, în cantitate de min 250 ml/porție, - felul 2 - fel principal, preparat termic din carne de pui și/sau vita și/sau porc și/sau pește în cantitate de 150-200 g/portie, garnitură adecvată felului principal în cantitate de 150 g/porție, salată, în cantitate de 150-200 g/porție - pâine (albă sau neagră) în cantitate de 100 g per porție, - desert (în cantitate de 100 g/portie) Meniul va fi diferit de la o zi la alta și va fi livrat în caserole de unică folosință, însoțite de tacâmuri de unică folosință. Numarul exact de persoane la catering va fi anunțat Prestatorului cu 12 ore înainte de data când se solicită prestarea serviciului. Se va oferta preț/porție. Sunt un număr de maxim 250 porții. Serviciile de catering vor fi asigurate prin livrare la locația specificată. Costul livrării și costul operațional al preparării porțiilor va fi inclus în oferta tehnică, nedefalcăt. Prețul serviciilor de catering pentru cele 250 de porții, pentru întreaga perioadă de maxim 6 luni, nu trebuie să depășească 600.000 lei.
2.	Termen de prestare a serviciilor	Maxim 6 luni – lunile iulie-decembrie 2022.

Se vor permite mâncărurile de genul tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub forma de semi-preparate pregătite la cuptor.

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate sau sărate excesiv.

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

Se face precizarea că se solicită ca alimentele ce compun carnea să fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

În funcție de modificările intervenite în frecvența/fluxul de beneficiari ai serviciului de catering, achizitorul își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și 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.

II.3. – Obligații care revin prestatorului de servicii

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.

Prestatorul are obligația să informeze, în mod corect și complet, achizitorul cu privire la caracteristicile esențiale ale serviciilor ce se vor presta, prin conturarea unei imagini precise a

ofertei (ofertelor) sale, cu scopul de a asigura și apăra respectarea drepturilor și intereselor legitime ale consumatorilor.

Prestatorul are obligația să anunțe achizitorul, în scris, în cel mai scurt timp posibil, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul prestării serviciilor.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor.

CAP. III – PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin Propunerea Tehnico-financiară depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering sau servicii conexe de furnizare de hrană.

La data semnării contractului, prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, certificat constatator, documentul de înregistrare sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering.

În urma evaluării tehnice, vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc elementele obligatorii, conform specificațiilor din caietul de sarcini al achiziției.

CAP. IV – CONDIȚII MINIME IMPUSE DE ACHIZITOR DUPĂ SEMNAREA CONTRACTULUI:

- ✓ Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile FONSS - achizitor al serviciilor de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al serviciilor.
- ✓ La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- ✓ Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.
- ✓ Ofertantul devenit contractor va asigura tacâmuri de unică folosință pentru toate porțiile anunțate de achizitor.
- ✓ Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru toată perioada solicitată de achizitor și pentru numărul de persoane solicitat.

Modalitate de lucru:

Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru beneficiari cu minimum 12 ore înainte de data de livrare.

Cerinte privind resursele umane:

- ✓ Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în 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 transmis ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

Logistica

- ✓ Ofertantul devenit contractor trebuie să dețină toate autorizațiile și certificările prevazute ca obligatorii de legislația în vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate în perioada de valabilitate și să le prezinte oricând, la cererea Achizitorului.
- ✓ Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- ✓ Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- ✓ Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- ✓ Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din materiale reciclabile adecvate care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- ✓ Recipientele și/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 și după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate acestea trebuie să fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate și etichetate).

Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative vor fi incluse de către ofertant în tarifele ofertate.

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.

CAP. V RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

Prestatorul va emite factură lunar pentru serviciile prestate.

Având în vedere că derularea contractului se va face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilității contractului valoarea financiară însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial.

Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor.

Plata serviciilor prestate se va efectua în termen de maxim 15 de zile de la primirea de către Achizitor a facturii emise de Ofertant la încheierea perioadei serviciilor prestate, încheiere consemnată prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor.

Recepția serviciilor va fi consemnată printr-un proces verbal de recepție întocmit în două exemplare, unul pentru Achizitor și unul pentru Prestator. Documente care vor însoți factura sunt: procesul verbal de recepție.

Valoarea totală estimată a achiziției este de 600.000 lei.

Ofertele tehnico-financiare vor fi exprimate în LEI.

Întocmit de,

Olteanu Mihaela

Responsabil programe FONSS

