

## CAIET DE SARCINI SERVICII DE CATERING

### OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Oferirea și prestarea de servicii de catering, în cadrul proiectului „*Avdives, Khetanes*”, cod unic proiect PN1022, conform prezentului Caiet de sarcini și cerințelor Activității 5 – Servicii de ocupare, din cadrul proiectului.

### COD CPV

Servicii de catering, cod CPV 5552000-1, cuprinse în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

### CADRUL LEGAL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

- Implementarea proiectului „*Avdives, Khetanes*”, cod unic proiect PN1022, Promotor de proiect cofinanțat prin Granturile SEE 2014-2021, Alocarea tematică A – Proiect de furnizare servicii, Aria 7 „Incluziunea și abilitarea romilor”, în cadrul Apelului – Creșterea incluziunii și abilitării romilor
- **Legea 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice.**
- **Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică / acordului-cadru din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice.**
- **Normele privind procedura proprie din ANEXA la Hotărârea Consiliului Director al Fundației Amfiteatru nr. 8 din 22.01.2018, modificată prin Hotărârea Comitetului Director al Fundației Amfiteatru nr. 68 din 27.07.2018.**

### ATRIBUIREA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție publică se va atribui cu respectarea *Normelor privind procedura proprie*.

Procedura proprie se aplică având în vedere faptul că serviciile achiziționate sunt cuprinse în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art. 68 alin. (2) lit. b) din Legea nr. 98/2016, iar contractul de achiziție are o valoare estimată fără TVA mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin. (1) lit. d) și mai mare decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (5) din Legea nr. 98/2016, respectiv intervalul **de la 135.519 lei până la 3.376.500 lei**.

Procedura proprie se va desfășura conform Normele privind procedura proprie aprobate prin Hotărârea Consiliului Director al Fundației Amfiteatru nr. 8/22.01.2018, modificată prin Hotărârea Comitetului Director al Fundației Amfiteatru nr. 68 din 27.07.2018 (publicate pe site-ul propriu <http://www.fundatia-amfiteatru.ro/wp-content/uploads/Norme-procedura-simplificata-revizuite.pdf>) pentru organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale, servicii de învățământ, servicii de sănătate, servicii culturale, servicii hoteliere și restaurante, prestări de servicii pentru comunitate, servicii poștale și servicii diverse și alte servicii specifice.

### **VALOARE ESTIMATĂ**

Prețul maxim al contractului este de **168.000 lei**, TVA inclus.

### **PRESTATORUL**

Prestatorul serviciilor trebuie să fie furnizor autorizat, conform legislației în vigoare.

### **CONDIȚII DE DESFĂȘURARE**

Serviciile de catering trebuie să cuprindă:

- a) un fel principal – fripturi/mâncăruri scăzute + garnitură (350 g/porție)
- b) salată (150 g/porție)
- c) pâine
- d) apă,
- e) ceai/cafea

Serviciile de catering sunt destinate celor 200 de adulți, participanți la cursurile de calificare organizate în cadrul proiectului „Avdives, Khetanes”. Participanții vor fi organizați în 8 grupe, a câte maxim 25 de persoane fiecare. Serviciile de catering vor cuprinde aproximativ 11.200 de porții, reprezentând o masă pe zi pentru fiecare participant la cursurile de formare continuă.

Ofertele trebuie să cuprindă un meniu diversificat, cu 5 opțiuni pentru felul principal/desert.

### **LOCUL DE PRESTARE A SERVICIILOR**

Municipiul București

### **PERIOADE DE PRESTARE A SERVICIILOR**

Noiembrie 2021 – Decembrie 2022

### **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI**

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator, fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la locul de prestare a serviciilor (Municipiul București). Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc.- care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețel) sau din inox sterilizate, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.

### **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:**

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru, în mediu adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate persoanei împuternicite de autoritatea contractantă pentru fiecare activitate în parte, însoțite de avizul de expediție.

#### **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

#### **RECEPȚIA**

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. Prestatorul va prezenta la livrare procesul-verbal de recepție al hranei. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

#### **PREȚURILE**

Prețurile vor fi exprimate în lei și va cuprinde și costul de transport la locațiile descrise în prezentul caiet de sarcini.