ASOCIAȚIA INSTITUTUL PENTRU
PARTENERIAT SOCIAL BUCOVINA
Nr. 576 din 27.08.2021

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Obiectul contractului

Obiectul contractului îl reprezintă achiziția de ***Servicii de catering pentru participanți la cursuri de formare profesională*** prevăzute a se desfășura pe raza județelor regiunii Nord- Est pe raza orașului Gura Humorului, Județul Suceava.

2. Valoarea estimată a achiziției

Valoarea estimată a achiziției este de 75.600 fără TVA (respectiv 79.380,00 inclusiv TVA), conform defalcării din tabelul de mai jos:

Nr. crt.	Denumire serviciu	Nr. persoane	Nr. porții	Prețul estimat (lei fără TVA)	TOTAL (lei fără TVA)
1	Servicii de catering	84	45	20,00	75.600,00

Nr. maxim de porții estimat este: 84 persoane x 45 porții = 3780 porții.

3. Durata contractului

Derularea contractului va începe odată cu semnarea acestuia de către părți și va înceta să producă efecte la finalizarea proiectului „FACT - Formarea angajaților prin Consiliere și Training", dar nu mai târziu de 29.03.2023.

Se estimează durata acestui contract de prestări servicii la 19 luni, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional în cazul în care se va prelungi perioada de implementare a proiectului menționat.

4. Procedura de achiziție

În baza *Ordinului M.F.E. nr. 1.284 din 8 august 2016 privind aprobarea Procedurii competitive aplicabile solicitanților/ beneficiarilor privați pentru atribuirea contractelor de furnizare, servicii sau lucrări finanțate din fonduri europene* s-a optat pentru procedura competitivă.

În vederea respectării principiilor economicității, eficienței și eficacității, solicitantul va alege oferta cu cele mai multe avantaje pentru realizarea scopului proiectului. Avantajele tehnice și financiare care motivează alegerea se vor raporta exclusiv la informațiile prezentate în ofertă/răspunsurile la clarificările solicitate.

În cazul în care ofertantul câștigător refuză să semneze contractul, achizitorul poate opta pentru încheierea contractului cu ofertantul clasat pe locul al doilea, în condițiile în care oferta acestuia este admisibilă sau poate opta pentru reluarea procedurii de atribuire a contractului.

Se vor accepta oferte alternative care vor îndeplini obiectul contractului cu respectarea cerințelor minime specificate.

5. Specificații minime

Secțiunile următoare definesc specificațiile tehnice care sunt minim obligatorii:

Serviciile de catering care urmează a fi prestate constau în pregătirea, transportul, manipularea și servirea produselor alimentare și de alimentație publică într-un mod igienic, cu respectarea tuturor normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, precum și asigurarea curățeniei și debarasării de la locul servirii.

Serviciile de catering vor cuprinde masa de prânz și pauza de cafea.

A. Masa de prânz - Detalierea produselor pentru serviciile de catering:

Oferta tehnică va conține minimum **5 variante de meniu cu carne** și **5 variante de meniu de post.**

Se va asigura un fel principal de mâncare valabile pentru o persoană, astfel:

- Felul principal (de post sau de frupt):
  - ✓ mâncare scăzută, garnitură (cartof, orez, etc.), minim 200 gr./ persoană;
  - ✓ preparat pe bază de carne procesată și fără os (pui/ vită/ porc, etc.) sau echivalent pentru post, minim 150 gr./ persoană
  - ✓ salată de sezon, minim 100 gr./ persoană;
- desert (de post sau de frupt):
  - ✓ prăjitură de casă, tarte, fructe proaspete sau compoturi, minim 150 gr./ persoană;
- pâine feliată sau chifle, minim 220 gr./ persoană;
- apă plată/ apă minerală/ suc îmbuteliate, minimum 500 ml/ persoană.

- accesorii servire pahare, farfurii, tacâmuri, etc. (de unică folosință), șervețele, fețe de masă.

! Nu se vor servi băuturi alcoolice.

B. Pauza de cafea.

Pentru coffee break trebuie să se asigure:

- cafea filtru, patiserie dulce și sărată, apa minerală/ plată, suc, ceai, zahăr, lapte, băuturi carbogazoase;

- accesorii servire pahare, farfurii, tacâmuri, etc. (de unică folosință), șervețele, fețe de masă.

Se vor asigura o pauză de cafea /zi.

Perioada de furnizare a serviciilor va fi stabilită în funcție de perioada de curs, programă și de modul de desfășurare a cursului. Cursanții vor fi grupați în grupe de aproximativ 28 persoane/ curs. Durata unui curs este de aproximativ 45 zile calendaristice.

Cursurile se vor desfășura în zona eligibilă a proiectului, respectiv **în Regiunea Nord-Est** (pe raza județelor Botoșani, Suceava, Iași, Vaslui, Neamț, Bacău). Locația de desfășurare a cursurilor este pe raza orașului Gura Humorului.

Locația finală va fi comunicată ofertantului cu 5 zile înainte de desfășurarea cursurilor.

Menționăm de asemenea că achizitorul trebuie să aibă disponibilitatea livrării meniurilor la prânz, după amiază, dar și în zilele de sâmbătă și duminică. În cazul apariției unor modificări de livrare și/ sau al locațiilor, achizitorul va anunța prestatorul cu minim 24 de ore înainte de livrare.

Numărul de persoane pentru care se va livra catering-ul va fi anunțat cu cel puțin 4 ore înainte de termenul stabilită pentru livrare. **În cazul în care, din motive obiective, achizitorul nu poate asigura participarea numărului de persoane stabilit, prestatorul va fi de acord cu o diminuare valorică proporțională a contractului.**

Prestatorul va organiza activitatea de catering care urmează a fi desfășurată cu personal calificat.

Prestatorul se obligă să asigure transportul gratuit până la destinația finală menționată de achizitor cu mijloace de transport autorizate.

Vor fi acceptate oferte alternative care vor propune eliminarea componentei de transport al alimentelor și produselor de alimentație publică din serviciile de catering care fac obiectul contractului. Ofertele alternative trebuie să respecte cerințele minime din prezenta documentație.

Prestatorul se obligă să asigure serviciul de catering la locația specificată în următoarele condiții:

- ofertantul va stabili de comun acord cu achizitorul, înainte de începerea unui curs, variantele de meniuri pentru participanți;
- produsele vor fi livrate și puse la dispoziția participanților la curs în recipiente igienice, cu respectarea tuturor normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare;
- prestatorul va asigura tacâmurile și farfuriile corespunzătoare felurilor de mâncare, șervețelele, paharele pentru fiecare persoană;
- băuturile calde vor fi transportate în termosuri sau vor fi utilizate aparate speciale;
- personalul utilizat pentru realizarea prestației din sectorul alimentar și din alimentația publică va fi calificat conform legislației în vigoare și să respecte regulile igienico-sanitare (controlul medical periodic efectuat la zi, avizat medical și echipat corespunzător);
- prestatorul va păstra întotdeauna probe pentru analiza alimentelor, conform legislației în vigoare;
- prestatorul va permite exercitarea controlului de către persoanele desemnate și comunicate de achizitor cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitar-veterinare de funcționare;
- prestatorul va prepara hrana din produse agro-alimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-vaterinare, conform listei cu standarde de calitate agro-alimentare;
- prestatorul, prin persoane abilitate, va asigura servirea mesei cursanților, inclusiv operațiuni adiacente de așezare și debarasare a mesei (a feței de masă, a recipientelor, saci de gunoi, etc.);

- prestatorul trebuie să asigure respectarea de către personalul propriu a regulilor de securitate și sănătate în muncă;
- prestatorul trebuie să asigure zilnic colectarea și transportul deșeurilor alimentare rezultate cu mijloace de transport autorizate;
- prestatorul se obligă ca la fiecare livrare, produsul alimentar de tip catering, să fie însoțit de următoarele documente:

1. Declarația de conformitate, care atestă faptul că produsele alimentare nu pun în pericol viața, sănătatea, siguranța alimentară, securitatea muncii și protecția mediului și sunt în conformitate cu legislația sanitară, sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare.
2. Declarația de realizare a igienizării/decontaminării mijlocelor de transport
3. Avizul de însoțire

6. Documente obligatorii

Cerința nr. 1. Declarație pe propria răspundere privind lipsa conflictului de interese: declarația pe propria răspundere din partea ofertanților din care să rezulte că aceștia nu se află în conflict de interese, conform prevederilor art. 15 din O.U.G. nr. 66/2011 - Formular nr. 6.

Pentru dovedirea capacității de exercitare a activității profesionale se vor prezenta:

Cerința nr. 2. *Certificatul de înregistrare al firmei (CUI/CIF),* copie lizibilă, cu mențiunea conform cu originalul.

Cerința nr. 3. Copie lizibilă, cu mențiunea conform cu originalul, după *certificatul constatator* sau echivalent din care să reiasă faptul că ofertantul are dreptul să presteze serviciile ce fac obiectul contractului, eliberat cu cel mult 30 de zile înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

Pentru persoane juridice /fizice străine:

Documente edificatoare care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană juridică sau de înregistrare/atestare ori apartenența din punct de vedere profesional la un organism legal constituit, în conformitate cu prevederile legale din țara în care este stabilit ofertantul, traduse în limba română și legalizate.

Cerința nr. 4. *Autorizații/ avize sanitare*

Se vor prezenta autorizații/ avize sanitare și sanitar-veterinare/ , certificate de conformitate deținute pentru prestarea activității de alimentație publică și catering (pentru firmă, personal și mijloacele de transport), care trebuie să fie în perioada de valabilitate la data depunerii ofertei. **Se vor transmite documentele doveditoare pentru minim 2 mijloace de transport și minim 4 persoane angajate.**

Notă: În cazul unor oferte alternative care elimină componenta de transport, ofertantul va demonstra prin documente faptul că soluția propusă de acesta respectă normele sanitare și sanitar-veterinare.

Cerința nr. 5. *Capacitatea tehnică și/sau profesională*

Ofertanții vor prezenta o **Listă privind principalele contracte similare prestate în ultimii 5 ani** (calculați până la termenul limită pentru depunerea ofertelor), însoțită de documente de confirmare.

Ofertanții vor face dovada prestării în ultimii 5 ani de servicii similare cu o valoare cumulată de minimum 75.600,00 lei fără TVA și o cantitate cumulată de minimum 3780 porții, la nivelul a maximum 3 contracte cumulate.

Pentru dovedirea experienței similare, ofertantul va prezenta documente care să confirme prestarea de servicii similare (ex. contracte, recomandări, acceptanțe, documente constatatoare, procese verbale de recepție, etc.) în funcție de informațiile și documentele disponibile ale operatorilor.

Cerința nr. 6. *Oferta tehnică*

Modul de prezentare a propunerii tehnice va fi astfel încât să asigure posibilitatea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile tehnice anexate.

Cerința nr. 7. *Oferta financiară*

Propunerea financiară se va prezenta în lei/ porție fără TVA și se va întocmi astfel încât să permită determinarea elementelor de cost ce formează oferta.

7. Modul de plată a serviciilor

Plata se va face în lei în maxim 60 de zile de la data emiterii facturii/ facturilor fiscale de către prestator. Decontarea se va face pe baza facturilor emise de prestator, conform tabelelor de prezență a cursanților și a proceselor verbale de recepție a meselor servite.

8. Modul de depunere a ofertelor

Oferta de preț împreună cu documentele solicitate vor fi depuse, prin poșta electronică, în conformitate cu cerințele din documentația pentru ofertant la adresa de email: **achizitii@bucovinainstitute.org.**

Perioada minimă de valabilitate a ofertei: 30 de zile calendaristice de la data depunerii ofertei.

Coordonator activități,

Petru-Vasile GAFIUC

ASOCIAȚIA INSTITUTUL PENTRU PARTENERIAT SOCIAL BUCOVINA CIF 28562769