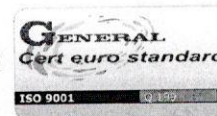
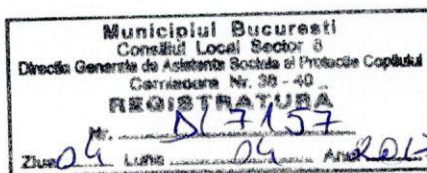




MUNICIPIUL BUCUREȘTI
CONSILIUL LOCAL AL SECTORULUI 6
DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI
Str. Cernișoara nr. 38 - 40, Tel.021.745.72.37; Fax. 021.745.62.29
web: www.asistentasociala6.ro ; e-mail: office@dgaspc6.com



COD OPERATOR BAZĂ DATE CU CARACTER PERSONAL NR.5122/11537 ȘI 13327/2007

Aprob
Director General
Dr. Ec. Gabriela Scmutzer



CAIET DE SARCINI

1. INTRODUCERE

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze oferta corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt obligatorii.

2. OBIECTUL ACHIZIȚIEI :

În vederea desfășurării în bune condiții a activităților specifice “Clubul Copiilor” și “Meditații Nonformale” din cadrul proiectului Program Integrat de Educație pentru Diversitate, cod PEC079, aprobat prin Hotărârea Consiliului Local Sector 6 nr. 179/2014 modificat și actualizat prin Hotărârea Consiliului Local Sector 6 nr. 55 din data de 23.02.2017 privind sustenabilitatea, în anii 2016-2021, este necesară achiziționarea serviciilor de catering în anul 2017, în perioada 01 Mai - 31 Decembrie 2017.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sector 6 intenționează să achiziționeze servicii de catering, cod CPV: 55520000-1, respectiv masa de prânz.

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei de prânz unui număr de 80 copii, în timpul anului școlar, în zilele lucrătoare și pentru un număr de 40 copii în zilele de vacanță, sărbători legale și week-end.

Meniul de prânz va fi stabilit de comun acord cu furnizorul și va conține ciorbă/supă-300gr./carne 60gr., fel de bază cu garnitură 300gr. și 100gr. carne, salata 100 gr., desert sau fruct 150 gr. și pâine 200 gr. Toate gramajele sunt produse finite.

La întocmirea meniului trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- sa fie consistent și să dea senzație de satietate;
- sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite copiilor se va transmite prestatorului săptămânal în ziua de joi a fiecărei săptămâni și va fi valabilă pentru mesele de sâmbătă, duminică și zilele săptămânii următoare de luni până vineri în funcție de prezența copiilor.

Zilnic, va fi livrat un meniu în plus ca probă (mâncare gătită sau hrană rece), ce va fi păstrată în frigider 48 de ore.

Pentru beneficiarii care merg în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin trei zile înainte.

3. GRAFICUL DE LIVRARE ȘI ADRESA DE DESTINAȚIE A SERVICIILOR :

Livrarea se va face de două ori pe zi la școala nr. 153 – str. Drumul Săbăreni 21, București după cum urmează:

- O primă livrare la ora 10³⁰ și cea de a doua livrare la ora 12³⁰. În zilele de sfârșit de săptămână ora de livrare va fi comunicată cel târziu în ziua de vineri ora 16⁰⁰.
- Pentru școala nr. 161 - Calea Giulești 486A, București livrarea va fi făcută la ora 13⁰⁰ de luni până vineri.
- În zile de sfârșit de săptămână livrarea meniurilor va fi făcută la ora 11³⁰.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

4. CONDIȚII DE LIVRARE :

Transportul va fi făcut cu mașini autorizate ANSVSA, în containere izoterme, care asigură menținerea temperaturii și a calitatii preparatelor pe timpul transportului. Toate alimentele care sunt transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprie consumului uman sau periclitării sănătății în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare pe cheltuiala sa.

Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu, inclusiv vesela de unica folosință (caserole, tacamuri, pahare pentru apă,) servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea pretului final. Livrarea se va face pe baza de aviz de însoțire sau proces-verbal de predare-primire .

Se interzice darea în consum a alimentelor transportate și manipulate în alta manieră decât cea prezentată care încalca normele igienico sanitare.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la beneficiarii care au servit masa, se va trimite spre analiză autorităților competente porția suplimentară prezentată cu titlu de "proba" .

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiar (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

5. MODUL DE RECEPȚIE :

Recepția cantitativă și calitativă, se va efectua de către beneficiar la livrare, cu respectarea normelor legale în vigoare. Dacă produsele sunt în neconcordanță cu condițiile tehnice ale ofertei adjudecate, lotul de produse se returnează furnizorului, care le va înlocui în cel mai scurt timp posibil cu suportarea tuturor cheltuielilor legate de această operațiune. Livrarea produselor trebuie însoțită de avize de expediție și certificate de calitate.

6. MODALITĂȚI DE PLATĂ :

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de către. Plata se va efectua cu ordin de plată, în termen de 30 zile calendaristice de la data primirii facturii, pentru fiecare lot livrat, dar nu înainte de data de 24 ale lunii în curs. Plățile se vor efectua în contul deschis de ofertantul declarat câștigător la Trezoreria Statului, conform prevederilor Ordonanței Guvernului nr. 120/31.08.1999.

7. PREȚUL :

Prețul maxim bugetat al contractului de servicii de catering este de 154 000. Prețul unitar rămâne ferm pe toata perioada derulării contractului.

Calculul a fost făcut ținând cont de zile de vacanță și zilele libere în care nu se organizează cursuri conform Ordinului nr. 4577 din 20.07.2017 privind structura anului școlar 2016-2017 și este prezentat în tabelul de mai jos:

Nr.	Lună calendaristică	Zile libere/vacanță*meniuri	Zile lucrătoare*meniuri	Total meniuri
1	Mai	9x40	22x80	2120
2	Iunie	19x40	11x80	1640
3	Iulie	30x40		1200
4	August	31x40		1240
5	Septembrie	15x40	15x80	1800
6	Octombrie	9x40	22x80	2120
7	Noiembrie	9x40	21x80	2040
8	Decembrie	16x40	15x80	1840
9		138x40	106x80	14000

Autoritatea contractantă are dreptul de a diminua cantitățile de servicii, respectiv numărul de porții/meniuri în funcție de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul activităților derulate de autoritatea contractantă, pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar pentru un meniu în limita fondurilor bugetare alocate. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii contractată în următoarele situații:

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante;
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către ordonatorul secundar de credite;
- Încetarea activității autorității contractante.

8. SANȚIUNI PENTRU NEEEXECUTAREA LA TIMP SAU ÎN BUNE CONDIȚII A CONTRACTULUI :

Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul de drept reziliat și de a pretinde daune – interese.

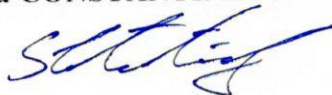
9. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire este “pretul cel mai scazut” și va fi aplicat ofertelor admisibile, care îndeplinesc cerințele prezentului caiet de sarcini și al fișei de date.

**Manager Proiect
Oana Andreea BABA**



**Coordonator Facilitare
Simona CONSTANTINESCU**



**Responsabil Administrativ
Pompiliu PĂTRAȘCU**

