



Aprob,
Sef Serviciu
Ciobanu Bogdan-Florentin

CAIET DE SARCINI

privind achizitia de servire a mesei - pregatirea, prepararea si servirea a doua mese pe zi, pranzul si cina, pentru sportivii legitimați în cadrul Clubului Sportiv Municipal Alexandria – CPV: 55300000-3 – Servicii de restaurant si de servire a mancarii.

Intocmit conform normelor metodologice aprobate prin Legea 98/2016 si HG 395/2016, cu completarile si modificarile ulterioare aprobate, prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora propunerea sa in vederea atribuirii contractului de achizitii publice avand ca obiect achizitia de servicii de servire a mesei - pregatirea, prepararea si servirea a doua mese pe zi, pranzul si cina, pentru sportivii legitimati ai Clubului Sportiv Municipal Alexandria.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- Directiva 2014/24/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 26 februarie 2014 privind achizițiile publice și de abrogare a Directivei 2004/18/CE;
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (denumită în continuare, generic, "Lege");
- Hotărârea Guvernului nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Alte acte normative specifice (a se vedea <http://anap.gov.ro/web>).
- Legislatia in vigoare, in domeniul financiar-contabil;
- ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ Nr. 107/2017 din 20 decembrie 2017 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact în domeniul achizițiilor publice
- Ordonanța de Urgență nr. 45/2018 din 24 mai 2018 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra sistemului achizițiilor publice
- Hotărârea nr. 419/2018 din 8 iunie 2018 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare, cu modificările și completările ulterioare.



- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor
- www.anp.gov.ro
- Hotararea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea privind achizitiile publice nr. 98/2016.
- O.U.G. nr. 58/2016 pentru modificarea si completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizitiilor publice.
- H.G. nr. 1447/2007 conform sectiunii a III-a, privind cheltuieli de masa si sectiunea a IV-a, privind alimentatia de efort.

1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

1.1. Club Sportiv Municipal Alexandria, cu sediul in Alexandria, strada Alexandru Ghica, zona 715 A, judetul Teleorman, tel. 0762212905, e-mail csmalexandria@yahoo.com.

2. OBIECTUL PROCEDURII

2.1. Incheierea unui contract privind prestarea serviciilor de servire a mesei – pregatirea, prepararea si servirea a doua mese pe zi, pranzul si cina, pentru sportivii legitimated in cadrul Clubului.

3. OBLIGATIILE PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

1. Pregatirea, prepararea si servirea a doua mese zilnic, pentru beneficiar, pranzul si cina.
2. Prestatorul trebuie sa asigure zilnic, pe raza municipiului Alexandria si intr-un local bine definit, prestarea serviciilor de hranire conform meniului caloric specific sportivilor.
3. Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate insotite, obligatoriu, de certificate de calitate si sanitar veterinar.
4. Prestatorul trebuie sa asigure produsele necesare realizarii hranirii, tehnica si materialele de resortul hranei, conform normativelor republicate in vigoare.



5. Produsele aprovizionate vor fi insotite de documentele legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate etc.). De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.

6. Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru transportul, depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, pentru prepararea si servirea hranei.

7. Meniul poate fi schimbat, cu acordul medicului sportiv si al antrenorului.

8. Prestatorul trebuie sa asigure materialele necesare si respectarea de catre personalul propriu a normelor legale privind protectia muncii si P.S.I.

9. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatii privind calitatea hranei formulate de persoane autorizate si/sau de sportivi.

10. In cazul in care operatorul economic nu isi respecta obligatiile de pregatire si servire a hranei din punct de vedere caloric, cantitativ, calitativ si/sau igienico-sanitar, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a aplica penalitati prin neachitarea contravalorii facturilor de plata.

11. La prepararea mancarurilor se vor respecta gramajele mentionate in prezentul caiet de sarcini.

12. Normele de protectia muncii, de prevenire si de stingere a incendiilor, precum si cele de protectia mediului sunt cele prevazute de legislatia in vigoare.

13. Este interzis fumatul in zona de preparare si de servire a mesei.

14. Intervalul orar pentru servirea meselor va fi stabilit de comun acord, de catre ambele parti.

15. Sa asigure prepararea hranei conform meniului. Aprobarea meniurilor se va face de catre antrenorii sportivilor si medicul sportiv.

16. La intocmirea planului de meniu se vor avea in vedere urmatoarele elemente:

a) realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza
b) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de beneficiare, consistente si satioase

c) sa fie variate, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.



17. La prepararea hranei se va avea in vedere asigurarea unei alimentatii echilibrate ce prevede cantitatea optima, corelatiile substantelor nutritive si biologice active de baza(proteine, grasimi, glucide, vitamine, substante minerale).

Asigurarea pregatirii, prepararii si servirii celor doua mese zilnic (pranzul si cina) se va face altfel:

Masa de pranz (dejunul), compus din:

- Ciorba/supa (minim 70 gr carne)
- Fel principal (250 gr carne, 200 gr garnitura, 100 gr salata, desert, 500 ml apa plata si 100 gr paine).

Masa de seara (cina):

- Gustare (100 gr mezeluri /lactate/paste)
- Fel principal (250 gr carne/300 gr carne, 200 gr garnitura, 100 gr salata, fructe, 500 ml apa plata si 100 gr paine).

18. Pretul, fara TVA, al meselor sa fie de _____ .

De asemenea, in conditiile existe de pandemie Covid-19 si mentinerii starii de alerta, restaurantul trebuie sa aiba capacitate mare de servire a mesei pentru un maxim de 48 de sportivi, care respecta regulile de distantare si sa respecte normele de igiena impuse de situatie.

4. OBLIGATIILE PRINCIPALE ALE ACHIZITORULUI

4.1. Achizitorul se obliga sa receptioneze serviciile prestate in termenul convenit.

4.2. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul reprezentand contravaloarea serviciilor de servire a mesei de catre prestator, in termenul convenit de la emiterea facturii de catre acesta.

4.3. Sa stabileasca programul de servire a mesei de luni pana duminica, de comun acord cu prestatorul.

4.4. Achizitorul, prin responsabilii de sectii, va intocmi factura lunar pe baza tabelului de evidenta a servirii mesei de catre sportivi.

4.5. Achizitorul va notifica de fiecare data cand vor aparea modificari in programul de servire a mesei(vacante, marirea sau micșorarea numarului de sportivi care servesc masa in functie de rezilierii, accidentari, transferuri).



4.6. Achizitorul, prin reprezentantul clubului, va verifica prezenta beneficiarilor si va propune masurile necesare in cazul in care apar unele nereguli.

4.7. Sa verifice periodic, prin biroul de specialitate, modul de derulare a activitatilor ce decurg din prezentul contract sub toate aspectele, termenele de valabilitate ale produselor, precum si modul de depozitare al acestora.

4.8. Sa urmareasca pastrarea curateniei in incinta si exteriorul locului unde este servita hrana de catre prestator.

4.9. In cazul sesizarii unor nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna intr-un raport, care se va prezenta conducatorului institutiei si prestatorului, pentru luarea masurilor care se impun in cazul nerespectarii flagrante a cerintelor impuse prin prezentul caiet de sarcini si prin contractul de prestare a serviciilor de servire a mesei.

5. DECONTAREA CHELTUIELILOR

5.1. Factura pentru serviciile prestate va fi emisa lunar si decontata prin ordin de plata in termen de maxim 30 de zile calendaristice de la primirea creditelor bugetare, in limita fondurilor repartizate cu aceasta destinatie.

5.2, Factura va fi insotita de documente justificative avizate de catre organele competente ale achizitorului pentru legalitate, conformitatea si corectitudinea datelor inscrise, astfel:

a) notificare de fiecare data cand se produc modificari in programul de servire a mesei

b) referatele de necesitate

c) pontaje cu sportivii ce au beneficiat de servicii de servire, intocmite de catre responsabilii de sectii, si confirmate de catre prestator.

5.3. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat prestatorului, iar masurile de remediere a deficientelor vor fi stabilite de comun acord.

Cantitatile constatate lipsa, in urma verificarilor, vor fi deduse din facturi (situatiile de plata).

Plata se va face in contul de Trezorerie al prestatorului si numai in functie de numarul efectiv de participanti care au beneficiat de serviciile de servire a mesei.

6. OFERTA FINANCIARA



Valorile din oferta vor include toate costurile necesare pentru ca serviciile sa corespunda cerintelor din caietul de sarcini – toate si orice cheltuieli care vor fi angajate de prestator in vederea indeplinirii sarcinilor prevazute in caietul de sarcini. Oferta financiara va cuprinde formularul de oferta completat.

7. DOCUMENTE SOLICITATE

1. Declaratie privind neincadrarea in prevederile art. 164,165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice
2. Declaratie privind evitarea conflictului de interese asa cum este prevazut in Legea 98/2016
3. Certificatul de inregistrare – CUI - emis de ONRC – in copie semnat si stampilat de catre reprezentantul legal cu mentiunea „Conform cu originalul”.
4. Certificat constatator eliberat de ONRC, in copie, semnat de ofertant pentru conformitate cu originalul din care sa rezulte obiectul de activitate al ofertantului si ca nu sunt inscise mentiuni cu privire la aplicarea Legii 85/2006 privind procedura insolventei sau ca societatea se afla in incapacitate de plata.

Prestarea serviciilor: se va derula lunar incepand din luna 01.01.2023 si pana la 31.12.2023.

Sportivii se vor prezenta la masa de pranz si cina zilnic cu modificarea prezentei atunci cand intervin transferuri, rezilieri si alte situatii similare.

8. Valoarea estimata a acordului cadru este de 1.222.620 lei/fara TVA.

Avizat,
Contabilitate

Intocmit,
Insp. spec. Achizitii