



România, Județul Constanța
Consiliul Local al Municipiului Constanța

Anexă la referat nr. 37498/06.08.2018



CAIET DE SARCINI

I. OBIECTUL ACHIZITIEI

Prezentul caiet de sarcini se referă la achiziția serviciului de organizare de activități festive constând în pregătirea și servirea unor preparate, astfel: o porție de tochitură dobrogeană, băuturi care însoțesc masa precum și prestarea unui program artistic pentru activitățile festive organizate de Serviciul public de asistență socială Constanța cu prilejul zilei de 14 noiembrie – Ziua Dobrogei, în cinci locații din municipiul Constanța.

II. CANTITĂȚILE NECESARE

Preparatele (tochitură dobrogeană cu mămăligă, plăcintă) și băuturile care însoțesc masa vor fi asigurate pentru fiecare dintre cele cinci locații.

Vor fi asigurate porții pentru un număr de max. 6.000 persoane/locație.

O porție va include următoarele produse, inclusiv servirea:

- Tochitură dobrogeană - 200 gr (din care mix carne porc 70 gr, cârnați afumați 30 gr și ficat de porc 30 gr), condimente necesare;
- Chiflă - 50 gr sau mămăligă - 150 gr;
- Castravete murat - 50 gr;
- Casoletă cu capac, compartimentate, de unică folosință - 0,500 gr/buc;
- Tacâm unică folosință (set lingură + furculiță + cuțit + șervețel);
- Vin fiert 250 ml/ suc 250 ml, cu pahar inclus;
- Plăcintă dobrogeană - 100 gr.

Numărul de porții cu vin fiert este de max. 5000 porții/(locație).

Numărul de porții cu suc este de max. 1000 porții/(locație).

Produsele folosite la prepararea tochiturii dobrogene și a plăcintei dobrogene trebuie să fie de bună calitate și vor fi însoțite de certificate de calitate sau conformitate, care vor fi prezentate la cererea beneficiarului sau la solicitarea instituțiilor abilitate. Produsele trebuie să corespundă din punct de vedere calitativ cu standardele în vigoare.

III. MODUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestatorul are obligația de a asigura transportul, montarea aparatelor și utilajelor necesare pentru asigurarea serviciului pentru lotul licitat fără a percepe taxă pentru aceste operațiuni.

Prestatorul va asigura toată baza materială și umană, astfel încât serviciul la care se referă prezentul caiet de sarcini să aibă loc în mod optim pe data de 14.11.2019 între orele 11.00 și 16.00.

Pentru fiecare locație prestatorul va asigura următoarele:

- Minim un cort (pavilion) care să acopere o suprafață suficient de mare astfel încât să fie protejate mesele pentru servire, precum și vasele folosite pentru aprovizionare și menținerea la temperatura optimă de servire a preparatelor și băuturilor (vase din inox, dozator termoizolat pentru vin fiert, etc.);
- Vase cu capac și veselă din inox suficiente pentru volumul de preparate;
- Instrumente specifice pentru servire preparate;
- 4 bucăți ceaune din fontă de minim 50 l fiecare, cu pirostriile aferente pentru menținerea caldă a preparatelor cu foc de lemne;
- Dozator cu încălzire pentru vinul fiert;
- Lemne pentru foc la pirostii și cărbuni pentru grătar în cantitate suficientă pentru menținerea neîntreruptă a procesului de încălzire și preparare pe toată durata desfășurării acțiunii.

Prestatorul va asigura o sursă de curent electric care să alimenteze utilajele și aparatele folosite. În cazul în care nu va identifica o sursă la locația comunicată de beneficiar, prestatorul se va dota cu generatoare electrice suficient de puternice pentru a asigura o funcționare corespunzătoare a aparatelor și utilajelor folosite. Legăturile electrice vor fi efectuate de către personal calificat care să asigure siguranță în exploatare. Cheltuielile rezultate revin în sarcina prestatorului.

Toate cele menționate mai sus vor fi montate și verificate în vederea bunei funcționări, cu o zi înainte de desfășurarea acțiunii, respectiv în data de 13.11.2018.

Prestatorul va trebui să facă dovada deținerii celor enumerate mai sus înainte cu 7 zile de începerea acțiunii.

Prestatorul va asigura suficient personal calificat și echipat corespunzător pentru desfășurarea activităților de alimentație publică pentru fiecare locație în parte.

Tochitura dobrogeană poate fi preparată în altă locație după care va fi transportată în vase speciale la punctul de distribuție unde va fi menținută caldă în ceaune la foc de lemne, sau poate fi preparată la punctul de distribuție cu condiția respectării rețetei și a condițiilor de preparare.

Castraveții vor fi murați în saramură și se va avea în vedere ca o bucată să nu depășească cantitatea de 50 g, pentru a nu fi necesară tăierea acestora.

Vinul fiert va conține următoarele ingrediente: vin roșu demisec, scorțișoară și piper boabe, zahăr 15 gr./250 ml vin.

Plăcintă cu brânză – 100 gr.

Tot personalul care manipulează alimentele va îndeplini toate condițiile impuse de legislația și normele în vigoare din punct de vedere al calității preparării și a igienei pentru activitatea de alimentație publică.

Personalul va fi instruit cu privire la normele de securitate a muncii.

Programul artistic pentru fiecare locație va dura minim 1 oră, va conține muzică populară interpretată de un solist și minim 2 instrumentiști, ce vor asigura un repertoriu diversificat reprezentativ zilei Dobrogei (folclor dobrogean, aromân, turco-tătar, lipovenesc, grecesc).

Acesta va fi asigurat de către un solist și minim 2 instrumentiști, și va fi amplasată în mod vizibil în fiecare locație. În cazul în care situația din teren nu permite acest lucru, prestatorul va trebui să amenajeze o scenă pentru locația respectivă.

IV. VERIFICAREA MODULUI DE PRESTARE A SERVICIILOR

Beneficiarul va inspecta și/sau testa produsele. În cazul în care se constată ca acestea nu corespund din punct de vedere calitativ și cantitativ conform solicitărilor de la capitolul II cu respectarea standardelor și normativelor în vigoare, prestatorul are obligația de a înlocui produsele neconforme imediat fără costuri suplimentare.

În cazul în care tochitura nu va fi preparată integral la punctul de distribuție, prestatorul va trebuie să informeze beneficiarul în timp util cu privire la locația unde se va prepara, pentru ca acesta să desemneze o persoană în vederea controlării procesului de fabricație și a utilizării cantităților menționate în prezentul caiet de sarcini.

V. MODUL DE PLATĂ

Pe parcursul zilei în care are loc acțiunea, beneficiarul va face recepția atât calitativ cât și cantitativ, iar facturarea se va face la sfârșitul acțiunii după încheierea unui proces verbal de recepție între beneficiar și prestator care se va semna fără obiecțiuni de către ambele părți.

Facturile vor fi decontate în 30 zile de la data depunerii și înregistrării lor la sediul beneficiarului.

Prețul de achiziție este ferm pe toata durata contractului.

VI. DURATA CONTRACTULUI

Contractul se va derula pe o perioadă de 72 de ore începând din data de 13.11.2018 ora 07.00 până pe data de 15.11.2018.

VII. MĂSURI PRIVIND PROTECTIA MUNCII PREVENIREA SI STINGEREA INCENDIILOR, PRECUM SI PROTECTIA MEDIULUI

Prestatorul va respecta toate reglementările legale în vigoare care conțin prevederi referitoare la protecția muncii, P.S.I. și protecția mediului, specifice activităților în domeniu, prin luarea tuturor măsurilor ce se impun în vederea îndeplinirii obiectului contractului, precum și de protejarea personalului propriu și al beneficiarului.

VIII. MODALITĂȚI DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta financiară se va prezenta la valoarea totală fără TVA (ce se va evidenția distinct) conform formularului de ofertă. Acesta va fi însoțit de o anexă (conform exemplului de mai jos) care va evidenția prețul unitar pentru o porție precum și prețul pentru susținerea programului artistic:

Produs	Preț Unitar (lei fără TVA)	TOTAL (lei fără TVA)
Tochitură dobrogeana (200 gr)		
Mămăligă (150 gr)/chiflă 50 gr		
Castraveți murați (50 gr)		
Plăcintă (100 gr)		
Vin fiert (250 ml)		
Total porții 25.000	Total preț unitar	Total 1 = Total preț unitar x 25.000 porții
Produs	Preț Unitar (lei fara TVA)	TOTAL (lei fără TVA)
Tochitură dobrogeana (200 gr)		
Mămăligă (150 gr)/ chiflă 50 gr		
Castraveți murați (50 gr)		
Plăcintă (100 gr)		
Suc fructe (250 ml)		
Total porții 5.000	Total preț unitar	Total 2 = Total preț unitar x 5.000 porții
Program artistic		

Total: T 1 + T 2 + Program artistic.

Serviciul de preparare și servire, vesela, șervețelul și paharul de unică folosință vor fi incluse în prețul porției.

Oferta tehnică va cuprinde o descriere a modului de organizare în vederea prestării serviciului.

IX. ADJUDECAREA

Criteriul de atribuire este prețul cel mai scăzut la total valoare ofertă și care întrunește condițiile minimale cerute în prezentul caiet de sarcini.

Prețul va fi exprimat în lei fără TVA, la care se va adăuga TVA-ul evidențiat distinct.

DIRECTOR EXECUTIV

Iuliana ZAHARICIUC



Elaborat

Ștefana Nicolae

