

CAIET DE SARCINI SERVICII DE CATERING

Serviciul consta in furnizarea serviciului de catering, prin care se va asigura un minim de hidratare si hrana pentru participantii la cursurile de formare, ce vor avea loc in Regiunea Sud-Muntenia pe raza judetului Giurgiu, in cadrul proiectului **„Reducerea sărăciei din comunitatea marginalizată a satului Ghimpați prin soluții integrate și orientate pe nevoile specifice a acestora inclusiv combaterea discriminării și promovarea multiculturalismului – Împreună pentru viitor!”** număr de identificare al contractului: POCU/138/4/1/114683.

În vederea îndeplinirii acțiunilor menite să conducă la atingerea obiectivelor asumate prin proiect, respectiv formarea, calificarea si specializarea persoanelor, este necesară achiziția serviciilor specializate de catering pentru participanții din grupul țintă la activitățile si cursurile de formare profesională, atât de calificare, cât si TIC.

Locul de desfășurare a cursurilor de formare profesională de calificare si de specializare, respectiv locul de livrare a serviciilor de catering este:

- Regiunea Sud-Muntenia (Judetul Giurgiu), in sat Ghimpati. Prestatorul isi asuma posibilitatea ca datele din implementarea proiectului sa fie modificate, in sensul schimbarii locatiilor de furnizare a serviciilor de catering, la nivelul localitatilor din judetul Giurgiu, in functie de disponibilitatea spatiilor de formare teoretica si practica pentru persoanele din grupul tinta si in sensul livrării in alte localitati din cadrul Judetului Giurgiu.

Intrucat grupul tinta al proiectului va fi identificat pe tot parcursul proiectului nu se poate aprecia cu exactitate din ce localitati vor fi toti membrii grupului tinta si prin urmare, in acest moment nu se pot stabili cu exactitate locatiile de desfasurare a cursurilor, respectiv locatiile de livrare a serviciilor de catering pentru participanti, acestea putand fi modificate in cursul derularii contractului.

Grupele de cursuranti sunt impartite astfel:

1. Planificarea estimativa a grupelor de participanti la cursurile de calificare;

• Se va asigura pentru 370 de persoane participante la cursurile de formare de calificare (durata totala a cursurilor de calificare este de 360 de ore, din care 120 de ore pregatire teoretica si 240 pregatire practica), care au o durata de aproximativ 4 ore / zi, in fiecare zi, cate un pachet de hidratare si hrana pe durata desfasurării acestor cursuri, pentru o perioada de aproximativ 90 zile. (total portii: 33.300)

- Aceasta planificare, este una estimativa, ea variind in implementare, in functie de realitatea rezultata in urma implementarii proiectului, la indicatiile Reprezentantului achizitorului.
- Cursurile de formare de calificare vor avea o durata de aproximativ 90 de zile.
- Planificarea estimativa a derularii cursurilor de formare de calificare este: ianuarie 2019 – februarie 2020;

2. Planificarea estimativa a grupelor de participanti la cursurile de TIC.

- *Se va asigura pentru 370 de persoane participante la cursurile de TIC (durata totala a cursurilor de TIC este de 80 ore), care au o durata de aproximativ 4 ore / zi, in fiecare zi, cate un pachet de hidratare si hrana pe durata desfasurarii acestor cursuri, pentru o perioada de aproximativ 20 zile. (total portii: 7.400)*
 - *Durata totala a cursurilor de TIC este de 80 de ore, distribuite in grupe de aproximativ 10-12 persoane, in raza Regiunii Sud-Muntania- Judetul Giurgiu.*
- Aceasta planificare, este una estimativa, ea variind in implementare, in functie de realitatea rezultata in urma implementarii proiectului, la indicatiile Reprezentantului achizitorului.
- Cursurile de de TIC vor avea o durata de aproximativ 20 de zile.
- Planificarea estimativa a derularii cursurilor de TIC este: ianuarie 2019 – februarie 2020;

CERINTE PENTRU PUNCTUL 1 SI PUNCTUL 2:

Perioada desfasurarii cursurilor/programului de certificare a competentelor va fi: decembrie 2018- februarie 2020, in zilele de luni-vineri sau vineri- duminica. Pachetul de hidratare si hrana va contine :

- **1 buc x Sandwich compus din :**
 - I.Legume proaspete (rosii,ardei, castraveti,salata verde,varsa alba tocata)- 90 gr;
 - II.Carne(piept de pui,snitel pui sau porc,pastrama vita, jambon porc,salam de Sibiu)- 160 gr;
 - III.Masline negre- 40 gr;
 - IV.Paine (paine neagra, paine integral, paine cu seminte de susan)- 200 gr;
 - V.Lactate(crema de ranza, cascaval emmentaler) - 10gr.
- **2. Desert sub forma ambalata(briosa cu afine,chech cu cacao si nuci,negresa,amandina, gogoasa cu ciocolata tip donuts)- 90gr.**
- **3. 1 buc x apa plata si /sau minerala – 0.50 litri.**

Aceste gramaje reprezinta gramajele preparatelor finite.

In propunerea tehnica prestatorul va include 5 tipuri de sandwich si desert conform gramajelor si produselor sus mentionate(fiecare sandwich va contine cate un fel de legume proaspete, carne,masline, lactate si paine).
In fiecare zi se va servi cate un tip diversit de sandwich si desert, insotite de apa plata/minerala.

NOTA:

- *Pachetele se vor servi în incinta spațiului de derulare a cursurilor de formare .*
- *Toate serviciile oferite trebuie să includă transport hrană, manipulare, livrare, servire, consumabile, șervețele, ambalaje pentru fiecare persoană (la fiecare masă / servire).*
- *Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor alimentare preparate .Prestatorul va asigura la solicitarea beneficiarului probe pentru analiza alimentelor, conform legislației în vigoare.Toate alimentele care sunt depozitate,impachetate,manipulate si transportate,vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman. Ambalajele,etichetele si codurile de bare nu trebuie sa fie deteriorate,rupte sau cu sigiliile rupte.*
- *In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate si/sau coordonatorul proiectului vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele neconforme , fara sa pretinda plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2(doua) ore de la primirea notificarii. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termelul stabilit,se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acesta.*
- *Numarul pachetelor de hidratare si hrana este unul fix, fiind asumat in cadrul proiectului, cerinta ce se doreste asumata si de catre prestatorul de servicii .*
- *Prestatorul isi asuma posibilitatea ca datele din implementarea proiectului sa fie modificate,aceste modificari vor fi anuntate cu minim 12 ore înaintea datei prestării serviciilor, fără ca aceste modificări să atragă penalizări.*

Durata contractului : Servicii catering pentru grupul tinta participant la cursurile de formare de calificare si de TIC este de la data semnarii contractului pana la data de 28 Februarie 2020.

Termenul de plata pentru prestarea acestor servicii va fi de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor pe etape.Facturarea se va face utilizand preturile din contract, direct proportional cu persoanele beneficiare de servicii de catering. Pe factura se va specifica ID-ul de proiect si numarul contractului de prestari de servicii incheiat intre achizitor si prestator. Livrarea se va face pe baza de comanda.

Coordonator activitate P3,
Ec. Iosub Laura

Intocmit,
Adm. Patr. Ghiata Daniela