



Clubul Sportiv Axiopolis Cernavoda
Strada Canalului, nr.8, Cernavoda
CUI 43773476, CONT: RO24TREZ23221G430900XXXX
E-mail: office@axiopolis.ro
Telefon: 0371482962

Nr. 2503 / 04 11 2015

Aprobat,
Director,

CAIET DE SARCINI

Cod CPV 55510000-8 – Servicii de cantina

Servicii de masa (mancare preparata), constand in:

- Felul 1: Supa/Ciorba/Preparate calde;
- Felul 2: Carne preparata de porc, vita, pui, garnitura de cartofi/orez, etc;
- Felul 3 (desert): Prajitura / Fruncte / Chec, in cantitate de 11.855 mese / sportiv;

Preambul:

Prezentul caiet de sarcini contine specificatii tehnice, face parte integranta din documentatia de atribuire in vederea achizitionarii de servicii de masa (mancare preparata) si constituie ansamblul cerintelor minimale necesare achizitionarii produselor si serviciilor precum si specificatii tehnice, drepturi si obligatii.

Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute in prezentul Caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, in totalitate, cerintele Caietului de sarcini, va determina declararea neconformitatii ofertei respective si, in consecinta, respingerea acesteia.

1. Denumirea si datele de identificare ale Autoritatii Contractanta:

Clubul Sportiv AXIOPOLIS CERNAVODA cu sediul in Str. Canalului, nr. 8, Localitatea Cernavoda, Judetul Constanta, Cod postal 905200, Telefon 0766200102, email: clubsportivaxiopolis@gmail.com.

2. Necesitatea si Oportunitatea:

In conformitate cu Regulamentul H.G. 1447/2007, sportivii, au dreptul la masa intr-un cuantum estimat de 55 lei cu TVA inclus / portie / persoana, iar sportivii au dreptul la masa in cuantum de 45 lei cu TVA inclus / portie / persoana.

In acest sens in vederea pregatirii sportivilor pentru obtinerea de rezultate sportive si performante sportive ale clubului serviciile de masa sunt imperios necesare.

3. Sursa de finantare:

Bugetul Clubului Axiopolis Cernavoda, persoana juridica de drept public, prin alocarea de la Bugetul Local al Orasului Cernavoda.

4. Obiectivele ce se doresc a fi atinse:

In vederea indeplinirii obiectivului general al Clubului Sportiv Axiopolis Cernavoda, respectiv promovarea sportului de performanta, este necesara asigurarea de servicii de masa conform Regulamentului H.G. 1447/2007, in vederea pregatirii fizice a sportivilor.

Obiectivul specific este asigurarea de hrana si nutritie pentru personalul sportiv al Orasului Cernavoda din Cadrul Clubului Sportiv Axiopolis Cernavoda.

5. Obiectul viitorului contract:

Obiectul contractului ce este supus prezentei achizitii, este reprezentat de Servicii de servire de mancare preparata pentru personalul sportiv ce beneficiaza conform regulemantelor de acest drept.

6. Produsele/Serviciile vor respecta urmatoarele specificatii tehnice minime:

Mesele (mancarea preparata), va fi compusa din:

Masa de pranz, formata din:

- Felul 1 Ciorba sau Supa sau Salate sau Preparate calde;
- Felul 2 Piept de pui la gratar sau Snitel de porc sau Snitel de pui sau frigarui sau alt tip de carne preparata cu ganitura formata din cartofi, orez sau alt preparat de tip garnitura insotite de salata de varza sau alt tip de salata;
- Felul 3 (desert): fructe/prajituri sau altele;

Masa de seara (cina), formata din :

- Felul 1 Piept de pui la gratar sau Snitel de porc sau Snitel de pui sau frigarui sau alt tip de carne preparata cu ganitura formata din cartofi, orez sau alt preparat de tip garnitura insotite de salata de varza sau alt tip de salata;
- Felul 2 (desert), clatita/ Mar/ Chec, etc.

Mesele (mancarea preparata), va fi compusa din:

- Felul 1 Ciorbe sau Supe sau alte preparate calde specifice felului I, cu garnitura de cartofi la cuptor, salata de varza, etc. si o bautura racoritoare sau apa;
- Felul 2 (desert) Clatite/Prajitura/Fructe/Produse de panificatie, etc.

Serviciile de masa se vor oferi la pranz in interval 11:30-13:00 si seara (cina) in interval 19:00-21:00, la locatia prestatorului.

Mesele vor fi servite de catre personalul Prestatorului.

Serviciile de masa se vor oferi in sistem de restaurant pe raza Orasului Cernavoda.

Prestatorul va respecta toate obligatiile impuse de lege sau alte acte care ii reglementeaza activitatea.

Orice prejudiciu generat de prestarea defectuasa a serviciilor, cade in Sarcina Prestatorului.

Prestatorul se va asigura si cade in responsabilitatea sa calitatea alimentelor si al preparatelor.

Dupa fiecare masa, Prestatorul va intocmi documente justificative conform normelor in vigoare, ce atesta servirea catre sportivi a meselor, din documente va rezulta numele si prenumele sportivului ce a servit masa, data la care a servit, componenta felului de mancare si semnatura acestuia. Pentru persoanele minore, va semna Antrenorul/Preparatorul ce ii supravegheaza.

7. Cantitati de produse si valorile estimate:

In conformitate cu regulamentul H.G. 1447/2007, se vor achizitiona urmatoarele cantitati de produse:

Mesele (mancarea preparata), pentru urmatoarele sectii:

-Sectia Fotbal – LIGA 4:

25 persoane X 313 mese;

-Sectia Fotbal -LIGA 4- Juniori:

25 persoane X 39 mese;

-Sectia Volei

0 persoane X 26 mese;

-Sectia Juniori FOTBAL:

25 persoane X 39 mese;

-Sectia Baschet:

40 persoane X 26 mese;

Cumulativ, sunt:

-7825+1040+1040 = 9905 de portii de masa;

-975+975 = 1950 de portii de masa;

8. Durata Contractului:

Contractul va avea o valabilitate de va fi de 1 an de zile de la semnarea contractului de ultima parte.

9. Criteriul de atribuire:

Cel mai bun raport calitate pret, cu urmatorii factori si ponderi:

Factorul nr 1: Pretul ofertei

Componenta financiara: 20% - 20 de Puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Factorul 2: Durata de livrare si preparare masa avand o pondere de 30 % - 30 de Puncte

Algoritmul de punctaj este urmatorul:

Cine ofera o durata de preparare a mesei de 20 de minute primeste un punctaj maxim de 30 de puncte

Departajarea ofertelor se face dupa urmatorul algoritm:

Pentru celelalte oferte, respectiv perioada de livrare ofertate mai mari decat perioada ce obtine punctaj maxim de 30 p, punctajul se acorda astfel: Punctajul acordat oferta= (perioada cea mai mica ofertata / perioada ofertata curenta) x 30 Pct

Nu se permite ofertarea unui timp mai mic de 20 de minute si nici mai mare de 60 de minute. Ofertele ce sunt sub 20 de minute si peste 60 de minute vor fi declarate inacceptabile

Factorul 3: Gramajul portiilor avand o pondere de 30 % - 30 de Puncte

Algoritmul de punctaj este urmatorul:

Gramajele minime ce vor fi ofertate vor fi urmatoarele:

1. Preparat din carne minim 150 grame;
2. Preparate de garnitura minim 150 grame;
3. Desert minim 80 grame;

Oferta care vine cu cele mai mari gramaje primeste 30 de puncte.

Gramajele vor fi ofertate in proportii egale (de exemplu carne 160 de grame si garnitura 160 de grame, 90 grame.)

Restul ofertelor se vor raporta la oferta cu cel mai mare gramaj ofertat

Departajarea ofertelor se face dupa urmatorul algoritm:

Pentru celelalte oferte, respectiv gramaje mai mici ofertate decat cel mai mare gramaj se acorda astfel: Punctajul acordat oferta= (gramajul al curentei oferte / gramajul cel mai mare ofertat) x 30 Pct

Nu se permite ofertarea unui gramaj mai mic de:

1. Preparat din carne minim 150 grame;
2. Preparate de garnitura minim 150 grame;
3. Desert minim 80 grame;

Factorul nr 4: Distanta fata de baza sportiva din Strada Canalului nr 8, Localitate Cernavoda, Judet Constanta) – documentata cu un program cunoscut international (Ex: Google Earth, etc)

Componenta financiara: 20% - 20 de Puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cea mai scazuta dintre distante (in metrii) se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte distante ofertate punctajul D(n) se calculeaza proportional, astfel:
 $D(n) = (\text{Distanța minimă ofertată} / \text{Distanța } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$

10. Autorizații necesare prestării serviciilor de către ofertant:

- autorizația de funcționare de la primărie;
- autorizații de la Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), de la Direcția de Sănătate Publică (DSP);
- autorizație de mediu (dacă este cazul);
- autovehiculul utilizat pentru transportul alimentelor (dacă va fi cazul), să dețină autorizație frigorifică și să fie autorizată conform legislației în vigoare;
- cel puțin 3 persoane cu vechime certificată / documentată de peste 5 ani, calificate conform legii și care să dețină cursuri de igienă emise de un operator economic acreditat de DSP;

11. Date finale:

Prestatorul va desemna o persoană (responsabilă prestatorului) care va coordona toate activitățile de pregătire și desfășurare a meselor.

Derularea contractului se face în conformitate cu legislația în vigoare.

Pretul contractului va fi ferm exprimat în lei și nu se va modifica pe perioada derulării contractului.

Prin semnarea contractului și acceptarea caietului de sarcini Prestatorul este deplin responsabil și se obligă să respecte, normele de conduită în muncă, a mediului și sociale.

Intocmit,

.....
TIBERIU POPESCU
Expert Achiziții Publice