



SECȚIUNEA II

CAIET DE SARCINI Specificatii tehnice

1. Informații generale

Obiectul prezentei achizitii este **prestarea serviciilor de catering pentru participantii la sesiunile (cursurile) de antreprenariat** organizate de Fundatia Centrul de Resurse pentru Comunitatile de Romi in cadrul proiectului „INCLUZIV - Acțiuni complexe de îmbunătățire a calității vieții, de creștere a coeziunii sociale și de dezvoltare economică pentru populația din CHEȚANI”, cod Smis 140013, așa cum sunt ele descrise în prezenta secțiune: Specificatii tehnice. Prezentele Specificatii tehnice sunt considerate minime și obligatorii. Nu se acceptă niciun fel de deviere de la acesta, iar orice ofertă care nu respectă cerințele prezentului caiet de sarcini va fi declarată neconformă.

Proiectul „INCLUZIV - Acțiuni complexe de îmbunătățire a calității vieții, de creștere a coeziunii sociale și de dezvoltare economică pentru populația din CHEȚANI”, cod Smis 140013, este cofinanțat din Fondul Social European prin intermediul Programului OPERATIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020. Proiectul se implementează în comuna Chetani, județul Mureș. În cadrul Activității 4 din cadrul proiectului, de implementarea careia e responsabil Achizitorul, CRCR, un număr de 45 beneficiari vor participa la sesiunile (cursurile) de antreprenariat.

2. Condiții generale

Hrana se va livra la locul de desfășurare a cursurilor de antreprenariat, în comuna Chetani, județul Mureș, la Școala primară din Grindenii (secție a Școlii Gimnaziale din Chetani), județul Mureș. În cazul în care locația se modifică pe parcursul contractului, Achizitorul va anunța din timp Prestatorul, odată cu comanda pentru sesiunea în cauză. Prestatorul va prepara hrana în locația proprie, autorizată din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei și va asigura transportul la locul de desfășurare a cursurilor.

Se estimează ca cei 45 de beneficiari să fie organizați în grupuri de câte aproximativ 15 persoane. Fiecare grup va participa la câte o sesiune de instruire (curs), cu durată de 3 zile (inclusiv în weekend). În total, se vor organiza 3 sesiuni (cursuri) în perioada estimată: octombrie 2021 – ianuarie 2022. Această perioadă va fi prelungită corespunzător, în cazul în care, din cauza pandemiei COVID 19 se vor impune restricții, iar organizarea cursurilor se va amâna. Distribuția hranei se va face în funcție de derularea sesiunilor (cursurilor). Atunci când Achizitorul va organiza un curs de antreprenariat, acesta va transmite o comandă Prestatorului, anunțând: perioada de livrare, nr de participanți, locul de livrare, ora estimativă a livrării. Hrana va fi livrată o dată pe zi, la locația unde Achizitorul va desfășura sesiunile de antreprenariat, în zile lucrătoare sau nelucrătoare. În cazul în care numărul participanților o sesiune va fi diferit, Achizitorul va anunța din timp Prestatorul. Se va respecta numărul total de 45 de beneficiari.



Necesar servicii de catering pentru sesiunile de antreprenariat pentru 45 de beneficiari	UM = meniu/persoana/zi	Numar total de beneficiari	Perioada estimata de prestare a serviciilor	Numarul total maxim de meniuri per contract	Pret unitar estimat per meniu, in lei, fara TVA	Pret total estimat, in lei, fara TVA
Servicii de catering pentru organizarea sesiunilor de antreprenariat pentru maxim 45 beneficiari	1	45	3 zile (per sesiune)	135	27,52	3.715,20

In funcție de limita fondurilor pentru îndeplinirea acestui contract, precum și de intervenirea unor situații neprevăzute la momentul lansării achiziției, Achizitorul își rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile (numărul de meniuri), fără modificarea prețului unitar, prin menționarea numărului de porții solicitat în comanda zilnică.

3. Condiții specifice

3.1. Compoziția meniului

Toate produsele servite și folosite la prepararea hranei vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea preparării hranei, se vor respecta prevederile legale în vigoare aplicabile. Prestatorul se obligă să dețină toate avizele și autorizațiile legale necesare prestării serviciilor, să se asigure de valabilitatea lor pe toată perioada de derulare a contractului, fiind direct răspunzător față de achizitor și, totodată, față de organele legale, de toate consecințele nerespectării acestei obligații.

Compoziția meniului pentru o persoană	Descriere compoziție/ingrediente meniu/persoana	Gramaj minim per meniu
Sandwich	Pâine sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine unse cu unt, crema de branza sau maioneza, etc.	300 gr
	Carne sub forma de snitel de pui, snitel de porc, pui la grill, etc.	300 gr
	Verdeata sau muraturi De tipul: salata, rosii, castraveti, castraveti murati, salata de cruditati, etc	50 gr
Desert	Dulce sau sarat: Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: placinta cu diferite umpluturi dulci sau sarate (branza, visine, mere, nuca), foietaje.	200 gr.
Apa	apa plata sau minerala	o sticla imbuteliata de 500 ml
Suc	sifonat	o sticla imbuteliata de 500 ml
Cafea	Cafea naturala si un plic de 4-5 gr. zahar	150 ml

Pentru fiecare dintre cele 3 zile ale unui curs, prestatorul va prepara o varianta diferita de sandwich.



3.2. Modalitatea de prezentare a hranei:

Meniurile vor fi ambalate cu respectarea legislației sanitare și pentru siguranța alimentelor. Prestatorului va ambala individual fiecare meniu și va depozita meniurile pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală, până la servirea efectivă. Prestatorul se obligă să asigure pahare de unica folosință pentru cafea, servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar. Acestea vor fi luate în calcul de către Prestator la stabilirea pretului final de pe lista de meniu. Cafeaua se va livra în recipiente care o mențin caldă.

Hrana va fi pregătită și ambalată în laboratorul/locația/unitatea proprie a ofertantului, în ziua livrării (cu excepția pâinii, sucului, apei minerale, respectiv a desertului, dacă Prestatorul nu prepară desert). Prestatorul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea, acesta fiind direct responsabil pentru asigurarea hranei în condiții de siguranță cu privire la sănătatea beneficiarilor. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, împachetate, afisate și transportate vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat și la standardele unui comerț civilizată.

3.3. Condiții privind livrarea

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- ✓ certificat de garanție/calitate
- ✓ aviz de expediție.

Livrarea până la locul de desfășurare a serviciilor de formare va fi asigurată de către Prestator, în lăzi izoterme sau frigorifice și nu va majora în niciun caz prețul oferit (de ex.: condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.).

Reprezentantul prestatorului va livra meniurile și le va preda persoanei indicate de către Achizitorul, care își desfășoară activitatea în acea locație.





Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, Achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ. Achizitorul are dreptul de a inspecta locația unde se prepară, ambalează produsele ce urmează a fi livrate din punct de vedere igienico-sanitar.

3.4. Condiții de facturare și plată

Plata va fi făcută în lei, din bugetul proiectului. Facturarea se va face pentru fiecare comandă în parte și se vor factura doar serviciile prestate efectiv.

Recepția serviciilor pentru fiecare livrare se va justifica prin semnarea la fiecare livrare a Procesului verbal de recepție de către:

- reprezentantul Prestatorului, care va livra hrana în ziua respectivă și
- persoana din partea Achizitorului, care va recepționa meniurile livrate.

Facturarea se va face astfel:

- Nr. de meniuri livrate pentru beneficiari/curs (conform centralizării din procesul verbal de recepție și avizelor de însoțire a marfii) x prețul unitar pentru un meniu per persoană.

De asemenea, se va menționa în factura: „Servicii de catering prestate pentru cursul de antreprenariat nr., în cadrul proiectului”. Plata facturii se va realiza în maxim 10 zile lucrătoare de la data primirii Procesului verbal de recepție a serviciilor de către Achizitor.

