



## SECȚIUNEA II

### CAIET DE SARCINI Specificatii tehnice

#### 1. Informații generale

Obiectul prezentei achizitii este **prestarea serviciilor de catering pentru participantii la cursurile de calificare** 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 65 beneficiari vor participa la cursurile de calificare.

#### 2. Condiții generale

Hrana se va livra la locul de desfășurare a cursurilor de calificare, Cursurile de calificare, partea teoretică vor avea loc pe raza comunei Chetani, județul Mureș. În funcție de locul de efectuare a părții practice a cursului, aceasta poate să se desfășoare și în localitățile din jur. 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.

Achiziția de cursuri de calificare se derulează etapizat, în funcție de necesitățile din cadrul proiectului. Drept urmare, în baza acordului cadru de servicii de catering se vor încheia Contracte subsecvente pentru livrarea hranei calde ori de câte ori Achizitorul va organiza cursuri de calificare și va avea nevoie de hrana caldă pentru participanți. Achizitorul poate avea în derulare unul sau mai multe contracte de servicii de calificare concomitent, fiecare desfășurându-se la locația proprie. Hrana caldă va fi livrată o dată pe zi, la fiecare dintre locațiile unde Achizitorul va desfășura serviciile de formare.

Livrarea hranei vor avea loc pe perioada derulării serviciilor de formare profesională, în principiu în zilele lucrătoare, cu excepția zilelor libere care vor fi notificate Prestatorului în prealabil. Graficul estimativ de livrare (conținând locul de livrare, zilele de livrare, intervalul orar de livrare, nr. de





meniuri de livrat într-o zi de livrare) va fi comunicat Prestatorului de către Achizitor la semnarea contractului de servicii de catering.

Achizitorul va încheia un Acord cadru cu ofertantul câștigător, urmat de încheierea de contracte subsecvente în funcție de organizarea cursurilor de calificare. Acordul cadru va fi valabil de la data încheierii și până cel târziu în data de 31.10.2023. Contractul cu durata cea mai lungă va fi de aproximativ 60 de zile (majoritatea lucratoare, în funcție de graficul de organizare a serviciilor de formare).

Numarul total minim de meniuri estimate per Acord cadru	Numarul total maxim de meniuri estimate per Acord cadru	Pret unitar estimat pe meniu, in lei, fara TVA	Valoarea minima estimata a Acordului cadru, in lei, fara TVA	Valoarea maxima estimata a Acordului cadru, in lei, fara TVA
14	3,060	27.52	385.28	84,211.20

Pentru Contractele subsecvente nr. 1 și 2, care se vor încheia în cursul anului 2021, se estimează următorul necesar:

Necesar servicii de catering pentru	UM = meniu/ persoana/ zi	Numar total de beneficiari	Perioada estimata de prestare a serviciilor de catering (zile)	Numarul total maxim de meniuri
Contract subsecvent nr. 1_ 14 Cursanti nivel 1, 180 de ore, 30 de zile	1	14	30	420
Contract subsecvent nr. 2_ 14 Cursanti nivel 2, 360 de ore, 60 de zile	1	14	60	840
<b>Numar total de meniuri estimate</b>				<b>1,260</b>

În 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.

Prestatorul va întocmi un număr de **5 propuneri diferite de meniu** (numerotate de la 1 la 5), conform cu recomandările prezentului caiet de sarcini. Variantele de meniuri propuse vor conține enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de produse (supa, carne, garnitura, salata, desert, pâine, cafea) care compun meniul final. Cele 5 propuneri de meniuri pentru adulți vor fi folosite, alternativ, pe toată perioada derulării acordului cadru/contractelor subsecvente, **astfel încât să nu se repete același tip de meniu într-o săptămână**. Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate.

Compoziție meniu (hrana caldă)	Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru adulți		Gramaj minim
<b>Felul 2</b>	Preparat din carne	Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: Carne de pui, curcan, porc, pregatită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane, prajita (de exemplu: șnițel, grătar, tocănița, chifteluțe, friptura, etc.)	250 gr cu os 200 gr. fara os
	Garnitura	Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: Legume si/sau zarzavaturi preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor, sote), orez, paste, cartofi, cus-cus, etc.	250 gr.
	Salata	Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: de rosii si castraveti, castraveti, castraveti murati, gogosari murati, varza alba, sfecla, etc	150 gr
<b>Desert</b>	Dulce sau sarat: Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: placinta cu diferite umpluturi dulci sau sarate (branza, visine, mere, etc), prajituri fara crema (cu mere, visine, etc), chec, cozonac, etc.		100 gr.
<b>Pâine</b>	sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine		150 gr.
<b>Apa</b>	apa plata sau minerala		o sticla imbuteliata de 500 ml
<b>Cafea</b>	Cafea naturala si un plic de 4-5 gr. zahar		100 ml



Primăria  
CHEȚANI  
Județul  
MUREȘ





### 3.2. Modalitatea de prezentare a hranei:

Meniurile vor fi ambalate cu respectarea legislației sanitare și pentru siguranța alimentelor. Prestatorul are obligația de a dimensiona porțiile în conformitate cu oferta tehnică. Pâinea se va prezenta sub forme de chifle, cornuri sau felii. Prestatorului îi revine sarcina de a ambala hrana etans în caserole de unică folosință (porții individuale – pentru fiecare persoană în parte) și a 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, în stare caldă până la servirea efectivă. Prestatorul se obligă să asigure vesela de unică folosință (tacamuri, pahare pentru cafea), servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul de către Prestator la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini. Cafeaua se va livra în recipiente care o pot menține caldă (de tip termos), care se vor restitui în ziua următoare prestatorului.

Prestatorul nu trebuie să prepare și să distribuie alimente cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare și alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor).

Hrana va fi pregătită și ambalată în laboratorul/locația/unitatea proprie a ofertantului, în ziua livrării (cu excepția pâinii, 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 mașini autorizate în acest sens, 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 contract subsecvent în parte și se vor factura doar serviciile prestate efectiv.

**Recepția serviciilor pentru fiecare livrare** se va justifica prin semnarea la fiecare livrare a **Borderoului de hrana livrată lunar**, de către:

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

**În Borderoul de hrana livrată lunar** se va consemna, la fiecare livrare: ora la care s-a efectuat livrarea, variantele de meniu (numerotate de la 1 la 5), nr. meniurilor livrate.

**Recepția lunară** a serviciilor se va consemna într-un **Proces verbal de recepție lunar** (încheiat pe baza Borderoului de hrana livrată lunar, avizelor de însoțire a marfii (semnate de ambele părți) și Listelor de prezență a participanților la cursurile de calificare), semnat la finalul lunii calendaristice (în ultima zi de livrare) de către:

- reprezentantul Prestatorului (care va aplica și ștampila firmei) și
- reprezentantul Achizitorului.

**Procesul verbal de recepție lunar și anexa** la acesta vor fi înaintate Achizitorului împreună cu **Factura lunară**.

**Facturarea se va face astfel:**

- Nr. de meniuri livrate pentru beneficiari într-o lună (conform centralizării din Borderoul de livrare 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 în perioada:....., în cadrul proiectului ..... Plata facturii se va realiza în maxim 60 de zile lucrătoare de la data primirii Procesului verbal de recepție lunară a serviciilor de către Achizitor.

Partile pot conveni recepționarea serviciilor la finalul derulării fiecărui contract subsecvent.

## 5. ALTE PREVEDERI

- Oferta pe baza căreia ofertantul a fost declarat câștigător devine parte integrantă a contractului de servicii.
- Beneficiarul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul, cu o notificare de cel puțin 10 de zile înainte, în una din următoarele condiții:
  - întreruperea finanțării din POSDRU acordate Beneficiarului;
  - imposibilitatea de plată datorată întârzierilor de rambursare a costurilor de către finanțator.
- Organizatorul își rezerva dreptul de a accepta sau de a respinge orice ofertă sau toate ofertele, în condițiile prevăzute de lege.
- Notiunea de COVID-19 se referă la toate tulpinile virusului CORONAVIRUS sau noile tulpini care ar putea să apară în perioada următoare și să determine menținerea stării de epidemie/pandemie.
- Dacă pe parcursul derulării cursurilor de calificare apar situații neprevăzute, din cauza cărora perioadele estimate de începere, finalizare curs nu pot fi respectate în situația măsurilor impuse în contextul pandemiei COVID 19, executarea contractelor subsecvente corespunzătoare vor fi amânate/suspendate în consecință.
- Dacă pe parcursul derulării contractului apar situații neprevăzute, din cauza cărora perioadele estimate de începere nu pot fi respectate, CRCR poate denunța unilateral contractul.



Primăria  
CHEȚANI  
Județul  
MUREȘ

