



SECȚIUNEA II

CAIET DE SARCINI Specificatii tehnice

1. Informații generale

Obiectul prezentei achizitii este **prestarea serviciilor de catering pentru participantii la cursurile de calificare si sesiunile de instruire in domeniul antreprenoriatului_pentru anul 2022**, in cadrul proiectului "Incluziv pentru Dej - Dezvoltare locala prin masuri activ ->integrate de justitie sociala", cod smis 152188, 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 pentru Dej - Dezvoltare locala prin masuri activ ->integrate de justitie sociala", cod smis 152188, este cofinanțat din Fondul Social European prin intermediul Programului OPERATIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020. Proiectul se implementează in localitatea Dej, judetul Mures. În cadrul Activitatii 3. Componenta ocupare si antreprenoriat din cadrul proiectului, de implementarea careia e responsabil Achizitorul (CRCR), se vor organiza, in anul 2022, cursuri de calificare si cursuri de instruire in domeniul antreprenoriatului pentru un număr total estimat de 225 beneficiari.

2. Condiții generale

Hrana calda se va livra la locul de desfasurare a cursurilor de calificare si sesiunilor de instruire in domeniul antreprenoriatului, in localitatea Dej, judetul Mures. Prestatorul va prepara hrana in locația proprie, autorizata din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei.

Cursurile de calificare si sesiunile de instruire in domeniul antreprenoriatului se vor organiza in functie selectia beneficiarilor din cadrul proiectului. Drept urmare, in baza acordului cadru de servicii de catering se vor incheia Contracte subsecvente pentru livrarea hranei calde ori de cate ori Achizitorul va organiza cursuri de calificare si sesiuni de instruire in domeniul antreprenoriatului si va avea nevoie de hrana calda pentru participantii. Achizitorul poate avea in derulare unul sau mai multe cursuri de calificare si/sau sesiuni de instruire in domeniul antreprenoriatului, fiecare desfasurandu-se la locatia proprie. Hrana calda va fi livrata o data pe zi, la fiecare dintre locatiile unde se vor organiza cursurile si sesiunile.

Graficul lunar estimativ de livrare (conținând locul de livrare, zilele de livrare, intervalul orar de livrare, nr. de meniuri de livrat intr-o zi de livrare) va fi comunicat Prestatorului de către Achizitor in ultima săptămâna a Lunii, pentru luna urmatoare, exceptie facand prima luna de contract, pentru care graficul va fi comunicat la semnarea contractului subsecvent de servicii de catering.



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



Achizitorul va încheia un Acord cadru cu ofertantul câștigător, urmat de încheierea de contracte subsecvente în funcție de necesitățile Achizitorului. Acordul cadru va fi valabil de la data încheierii și până cel târziu în data de 31.12.2022. Contractul cu durata cea mai lungă va fi de aproximativ 120 de zile (majoritatea lucrătoare, în funcție de graficul de organizare a cursurilor de calificare).

Tipul de meniuri	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
Pentru beneficiarii cursurilor de calificare	14	7.980	18.3486	256.88	146,421.83
Pentru beneficiarii sesiunilor de antreprenariat	20	360	22.9355	458.71	8,256.78
Total				715.59	154,678.61

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) din Graficul lunar de livrare, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă a Prestatorului, ci doar prin menționarea numărului de porții solicitat (maxim 10%).

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 calde, 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.

SPECIFICATIILE MENIURILOR PENTRU PARTICIPANTII LA CURSURILE DE CALIFICARE

Pentru cursurile de calificare, Prestatorul va întocmi un număr de **2 seturi a câte 5 propuneri de meniu pentru beneficiari** (numerotate în fiecare set ca variante de la 1 la 5, în total 10 variante diferite de meniu propuse), conform cu recomandările prezentului caiet de sarcini. Variantele de meniuri propuse vor conține enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

produse (carne, garnitura, salata, pâine, apa) care compun meniul final. Cele 10 propuneri de meniuri pentru adulti vor fi folosite, alternativ, pe toată perioada derulării acordului cadru/contractelor subsecvente, **astfel încât să nu se repete același tip de meniu într-o săptămâna**. Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate.

MENIU PENTRU CURSURILE DE CALIFICARE			
Compoziție meniu (hrana caldă)	Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru adulti		Gramaj minim
Felul 2	Preparat din carne si	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.)	300 gr cu os 250 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
Pâine	sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine		150 gr.
Apa	apa plata sau minerala		o sticla imbuteliata de 500 ml

SPECIFICATIILE MENIURILOR PENTRU PARTICIPANTII LA SESIUNILE DE INSTRUIRE IN DOMENIUL ANTREPRENORIALULUI

Pentru sesiunile de instruire in domeniul antreprenoriatului, Prestatorul va întocmi un număr de **3 propuneri de meniu pentru beneficiari** (numerotate in fiecare set ca variante de la 1 la 3) conform cu recomandările prezentului caiet de sarcini. Variantele de meniuri propuse vor conține enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de produse (carne, garnitura, salata, desert, pâine, apa, cafea) care compun meniul final. Cele 3 propuneri de meniuri pentru adulti vor fi folosite, alternativ, pe toată perioada derulării acordului cadru/contractelor subsecvente, astfel încât să nu se repete același tip de meniu într-o sesiune de antreprenoriat. Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate.

Centrul de
Resurse pentru
Comunitățile
de RomiȘCOLA GIMNASIUL
ȘI LICEUL
TEHNOLOGIC
SPECIALIZAT
DEJLiceul
Tehnologic
Special
Dej



MENIU PENTRU SESIUNILE DE INSTRUIRE IN DOMENIUL ANTREPRENORIATULUI			
Compoziție meniu (hrana calda)	Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru adulti		Gramaj minim
Felul 2	Preparat din carne si	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
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, etc), prajituri fara crema (cu mere, visine, etc), chec, cozonac, etc.		200 gr.
Pâine	sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine		150 gr.
Apa	apa plata sau minerala		o sticla imbuteliata de 500 ml
Cafea	Cafea naturala si un plic de 4-5 gr. zahar		60 ml

3.2. Modalitatea de prezentare a meniurilor (hranei) :

Meniurile vor fi ambalate cu respectarea legislației sanitare si 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 ii revine sarcina de a ambala hrana etans in caserole de unica folosinta (portii individuale – pentru fiecare persoana in 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, in stare calda pana la servirea efectiva. Prestatorul se obligă să asigure vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru cafea), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul de catre restator la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini. Cafeaua se va livra in recipiente care o pot mentine calda.



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 descrisă în oferta tehnică, în ziua livrării (cu excepția pâinii și 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, periclitații sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Mijloacele de transport și 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.

Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice:

1. **Propunerea tehnică – Formularul 5** - în original, semnată de reprezentantul legal al ofertantului și ștampilată.
2. **Prezentarea generală a punctului de lucru** care să conțină: o descriere a locației însoțită de fotografii relevante.
3. **Dovezi din care să rezulte că mijloacele de transport folosite la transportul hranei sunt avizate de organisme de specialitate;**
4. **Lista cu 10 variante de meniu pentru cursurile de calificare și 3 variante de meniu pentru sesiunile de antreprenariat**, pe care prestatorul are capacitatea să le asigure pe perioada de derulare a contractului, în concordanță cu cerințele de la nivelul Specificațiilor tehnice - semnată de reprezentantul legal al ofertantului și ștampilată, în original. Se vor descrie meniurile conform Specificațiilor tehnice, indicându-se și gramajele.

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 ofertat (de ex.: condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.).



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



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

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 livrata lunar, de către:

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

In Borderoul de hrana livrata lunar se va consemna, la fiecare livrare: ora la care s-a efectuat livrarea, variantele de meniu (numerotate de la 1 la 5/de la 1 la 3), nr. meniurilor livrate.

Recepția lunară a serviciilor se va consemna într-un Proces verbal de recepție lunar (încheiat pe baza Borderoului de hrana livrata 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 luna (conform centralizării din Borderoul de livrare și avizelor de însoțire a marfii) x pretul 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.

3.5. Alte prevederi

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.



Liceul
Tehnologic
Special
Dej