



UNIUNEA EUROPEANĂ



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 2023**, 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 2023, cursuri de calificare pentru beneficiarii proiectului.

2. Condiții generale

Hrana calda se va livra la locul de desfasurare a cursurilor de calificare, in localitatea Dej, judetul Mures. Prestatorul va prepara hrana in locația proprie, autorizata.

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 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.

Graficul lunar estimativ 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.

Achizitorul va încheia un Acord cadru cu ofertantul câștigător, urmat de încheierea de contracte subsecvente in functie de necesitatile Achizitorului. Acordul cadru va fi valabil de la data incheierii si pana cel tarziu in data de 31.12.2023.



Centrul de
Resurse pentru
Comunitățile
de Romi



GUVERNUL
ROMÂNIEI

Liceul
Tehnologic
Special
Dej



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	17	6,410	18.3486	311.93	117,614.53
Total				311.93	117,614.53

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) 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.

SPECIFICAȚIILE MENIURILOR PENTRU PARTICIPANȚII 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 produse (carne, garnitura, salata, pâine, apă) care compun meniul final. Cele 10 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.



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



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

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 caldă 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 caldă.

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 si ambalata in laboratorul/locația/unitatea proprie a ofertantului descrisa in oferta tehnica, in ziua livrării (cu excepția pâinii si apei minerale, respectiv a desertului, daca Prestatorul nu prepara desert). Prestatorul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea, acesta fiind direct raspunzator pentru asigurarea hranei in conditii de siguranta cu privire la sanatatea beneficiarilor. Prestatorul trebuie să asigure



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



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 cu respectarea prevederilor legale în vigoare aplicabile și este direct răspunzător de aceasta.

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, impachetate, 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 containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare.

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 ca mijloacele de transport folosite la transportul hranei sunt avizate de organisme de specialitate;**
4. **Lista cu 10 variante de meniu pentru cursurile de calificare**, 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 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.



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



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.

În Borderoul de hrana livrata lunar se va consemna 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 și Listelor de prezență a participanților la cursurile de calificare), semnat de către:

- reprezentantul Prestatorului 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 pe persoană

Plata facturii se va realiza în maximum 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.