



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

SECȚIUNEA II

CAIET DE SARCINI Specificatii tehnice

1. Informații generale

Obiectul prezentei achizitii este **prestarea serviciilor de catering pentru participantii la sesiunile de instruire in domeniul antreprenoriatului in cadrul proiectului "Inovare socială pentru Gherla", cod smis 155588, 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 "Inovare socială pentru Gherla", cod smis 155588, este cofinanțat din Fondul Social European prin intermediul Programului OPERATIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020. Proiectul se implementează în localitatea Gherla, județul Cluj. În cadrul Activității 3 - Program complex, inovativ și integrat de ocupare pentru o piață activă a muncii în Gherla, Subactivitatea: SA3.1 - Program complex, inovativ și integrat de ocupare pentru o piață activă a muncii în Gherla din cadrul proiectului, de implementarea careia e responsabil Achizitorul (CRCR), se vor organiza, în anul 2023, cursuri de instruire în domeniul antreprenoriatului pentru un număr total de 64 beneficiari.

2. Condiții generale

Hrana caldă (servicii de catering și coffee break) se va livra la locul de desfășurare a sesiunilor de instruire în domeniul antreprenoriatului, în localitatea Gherla, județul Cluj. Prestatorul va prepara hrana în locația proprie, autorizată din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei.

Sesiunile de instruire în domeniul antreprenoriatului se vor organiza în funcție de selecția beneficiarilor 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 sesiuni de instruire în domeniul antreprenoriatului și va avea nevoie de hrana caldă pentru participanți. Achizitorul poate avea în derulare unul sau mai multe sesiuni de instruire în domeniul antreprenoriatului, fiecare desfășurându-se la locația proprie. Hrana caldă va fi livrată o dată pe zi, la fiecare dintre locațiile unde se vor organiza sesiunile. Se estimează că vor fi organizate 3-4 sesiuni, cu o durată de maxim 5 zile, pentru 14-28 participanți/sesiune.

Graficul 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 cu minim 2 zile înainte de prima zi de livrare. Achizitorul va încheia un Acord cadru cu ofertantul câștigător, urmat de încheierea de contracte subsecvente în funcție de necesitățile Achizitorului. Se estimează că vor fi organizate 3-4 sesiuni, cu o durată de maxim 5 zile/sesiune, pentru 14-28 participanți/sesiune. Acordul cadru va fi valabil de la data încheierii și până cel târziu în data de 31.12.2023.



Centrul de
Resurse pentru
Comunitățile
de Harghita



MUNICIPIUL
GHERLA



Municipiul Gherla



Municipiul Gherla



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

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
Catering pentru beneficiarii sesiunilor de antreprenariat	14	320	18.3486	256.88	5,871.55
Coffe break pentru beneficiarii sesiunilor de antreprenariat	14	320	18.3486	256.88	5,871.55
Total				513.76	11,743.10

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 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 TEHNICE ALE MENIURILOR PENTRU PARTICIPANȚII LA SESIUNILE DE INSTRUIRE ÎN DOMENIUL ANTREPRENORIATULUI

Pentru serviciile de catering, Prestatorul va întocmi un număr de 5 propuneri de meniu pentru beneficiari (numerotate în fiecare set ca variante 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 (carne, garnitura, salata, pâine) 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 sesiune de antreprenariat. Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate. Oferta pentru fiecare tip de meniu (catering și coffe break) trebuie să se încadreze în valoarea estimată menționată pentru fiecare tip de serviciu.





UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

MENIU CATERING			
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.)	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.
Pâine	sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine		150 gr.

MENIU PENTRU COFFE BREAK		
Compoziție meniu (hrana calda)	Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru adulti	Gramaj minim
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.	250 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	60 ml

3.2. Modalitatea de prezentare a meniurilor (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 unica 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 unica 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 restator 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.

Centrul de
Resurse pentru
Comunitățile
de RomsMUNICIPIUL
GHERLABiserica Evanghelică din Gherla
Sfântul Duh



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 prepara desert). Prestatorul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea, acesta fiind direct răspunzător 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, 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.

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 5 variante de meniu pentru sesiunile de antreprenoriat**, 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.).





UNIUNEA EUROPEANĂ



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, 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 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 serviciilor se va consemna într-un Proces verbal de recepție lunar (încheiat pe baza Borderoului de hrana livrata, avizelor de însoțire a marfii (semnate de ambele părți) și Listelor de prezență a participanților la sesiunilor de antreprenoriat, semnat 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 pentru o sesiune de antreprenoriat (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:....., Servicii de coffee break 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 a serviciilor de către Achizitor.

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.

