



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**, în 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 este responsabil Achizitorul (CRCR), se vor organiza, în anul 2023, cursuri de calificare pentru un număr total de 83 beneficiari.

#### 2. Condiții generale

Hrana caldă (servicii de catering) se va livra la locul de desfășurare a cursurilor de calificare, în localitatea Gherla, județul Cluj. Prestatorul va prepara hrana în locația proprie, autorizată din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei.

Cursurile de calificare 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 cursuri de calificare și va avea nevoie de hrana caldă pentru participanți. Cursurile de calificare 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 cursuri de calificare și va avea nevoie de hrana caldă pentru participanți.

Achizitorul poate avea în derulare 3 până la 5 cursuri de calificare, fiecare desfășurându-se în locația proprie. Hrana caldă va fi livrată o dată pe zi, la fiecare dintre locațiile unde se vor organiza cursurile, pe raza municipiului Gherla. Se estimează că se vor organiza 2 cursuri pentru care se va servi hrana pe o perioadă de 30 de zile/curs și 3 cursuri pentru care se va servi hrana pe o perioadă de 60 de zile/curs. Cantitățile pentru fiecare contract subsecvent vor fi stabilite în funcție de necesitățile de la momentul încheierii acestora pentru fiecare curs, respectiv în funcție de numărul de cursanți.





UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale  
2014-2020

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 la momentul încheierii contractului de servicii. Achizitorul va încheia un Acord cadru cu ofertantul câștigător, urmat de încheierea de contracte subsecvente în funcție de necesitățile Achizitorului.

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
Servicii de catering pentru beneficiarii participant la cursuri de calificare nivel 1 (curs de 180 de ore)	14	990	18,35	259,90	18.166,50
Servicii de catering pentru beneficiarii participant la cursuri de calificare nivel 2 (curs de 360 de ore)	14	3.000	18,35	259,90	55.050,00
Total				513.8-	73.216,50

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 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 TEHNICE ALE MENIURILOR PENTRU PARTICIPANTII LA CURSURILE DE CALIFICARE

Pentru serviciile de catering, Prestatorul va întocmi un număr de 15 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

Centrul de  
Resurse pentru  
Comuniile  
de RaziMUNICIPIUL  
GHERLAParohia Ortodoxă din Gherla  
Sărbătorilor



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale  
2014-2020

final. Cele 15 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 săptămână. Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate. Oferta pentru fiecare tip de meniu trebuie să se încadreze în valoarea estimată menționată.

MENIU CATERING			
Compoziție meniu (hrana caldă)	Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru adulti		Gramaj minim
Felul 2	Preparat din carne și	Una din variantele de mai jos, fără a se limita la: Carne de pui, curcan, porc, pregătită 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. fără os
	Garnitura	Una din variantele de mai jos, fără a se limita la: Legume și/sau zarzavaturi preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor, sote), orez, paste, cartofi, cus-cus, etc.	250 -300 gr.
Pâine	sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine		150 gr.
Apa	apa plată sau minerală		o sticlă imbuteliată de 500 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 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), 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.

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 răspunzător pentru asigurarea hranei în condiții de siguranță cu privire la sănătatea beneficiarilor. Prestatorul trebuie să asigure





UNIUNEA EUROPEANĂ



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 si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii santatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. Mijloacele de transport si containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare.

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

Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice:

1. **Propunerea tehnica – Formularul 5** - in original, semnata de reprezentantul legal al ofertantului și ștampilat.
2. **Prezentarea generala a punctului de lucru** care să conțină: o descriere a locației însoțită de fotografii relevante.
3. **Dovezi din care sa rezulte ca mijloacele de transport folosite la transportul hranei sunt avizate de organisme de specialitate;**
4. **Lista cu 15 variante de meniu pentru cursurile de calificare**, pe care prestatorul are capacitatea sa le asigure pe perioada de derulare a contractului, in concordanta cu cerintele de la nivelul Specificatiilor tehnice - semnata de reprezentantul legal al ofertantului și ștampilata, in original. Se vor descrie meniurile conform Specificatiilor tehnice, indicandu-se si gramajele.

### 3.3. Condiții privind livrarea

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

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

Livrarea până la locul de desfășurare a serviciilor de formare va fi asigurată de către Prestator, in masini autorizate in acest sens, in lăzi izoterme sau frigorifice și nu va majora în niciun caz prețul ofertat (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.



Centrul de  
Rezerve pentru  
Comunitățile  
de Roșni



MUNICIPIUL  
GHERLA



Primăria Municipality  
Gherla







UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

### 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 15), 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 cursurile de calificare, 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 (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 a serviciilor de către Achizitor.

Partile pot conveni ca facturarea serviciilor să se efectueze la finalul celor 30, respectiv 60 de zile de livrare.

### 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.



Centrul de  
Rezerve pentru  
Comunitățile  
de Rorți



MUNICIPIUL  
GHERLA



Primăria Orașului și din Cartierul  
Municipalitatea

