



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 elevi**, in cadrul proiectului "Edu.Door - educatie outdoor inovativa pentru incluziune sociala", cod Smis 153429, 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 "Edu.Door - educatie outdoor inovativa pentru incluziune sociala", cod Smis 153429, este cofinanțat din Fondul Social European prin intermediul Programului OPERATIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020. Proiectul se implementează in județul Cluj, localitatea Cluj Napoca si comuna Mociu. În cadrul Activitatii 3 Activitatii 5 Activitati de tipul cluburilor pe domenii de interese (pentru dezvoltarea aptitudinilor socio-emotionale, pentru favorizarea auto-exprimării, cu accent pe dezvoltarea limbajului, pentru a putea exersa coordonarea si funcțiile motorii sub supraveghere si prin interacțiune cu personalul), Subactivitatea 5.1. Realizare actiuni educative in cadrul cluburilor outdoor pe domenii de interese se achizitioneaza servicii de catering pentru elevii participanti la activitatile de educatie outdoor.

2. Condiții generale

Hrana calda (servicii de catering) se vor livra la locul de desfasurare a activitatilor de educatie outdoor, in județul Cluj, localitatea Mociu, la Scoala Gimnaziala Liviu Dan (cu structura arondata), si in mun. Cluj Napoca, la Scoala Gimnaziala Traian Darjan, pe perioada anului 2023. Prestatorul va prepara hrana in locația proprie, autorizata din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei.

Hrana calda va fi livrata o data pe zi, in zilele lucratoare, de luni pana vineri, in intervalul 12.00-13.00 la fiecare Scoala: la Scoala Traian Darjan pe o perioada de 3 luni (iunie-iulie, iulie-august, august-septembrie), iar la Scoala Gimnaziala Liviu Dan, Mociu, pe o perioada de 8 luni (de la data semnării acordului cadru si pana in 31.12.2023). Saptamanal se vor livra 161/respectiv 160 meniuri, aproximativa 30 portii/zi. Serviciile prestate pentru fiecare Scoala vor reprezenta un lot. Pentru fiecare lot se va incheia un acord cadru, urmat de incheierea de contracte subsecvente, in functie de necesitatile Achizitorului.

LOTUL	Denumirea serviciilor	CONFORM BUGET		
		Nr de cursanti 2023	Perioada de prestare a serviciilor de catering (zile)	Numarul total de meniuri estimat
Lotul 1	Servicii de catering pentru elevi Scoala Gimnaziala Liviu Dan (cu structura arondata)	161	4 zile/luna * 8 luni = 32 zile	5.152
Lotul 2	Servicii de catering pentru elevi Scoala Gimnaziala Traian Darjan	160	4 zile/luna * 3 luni = 12 zile	1.920
	Total	321		7.072





UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

Cantitatile pentru fiecare contract subsecvent vor fi stabilite in functie de necesitatile de la momentul incheierii acestora pentru fiecare Scoala. Se estimeaza o frecventa de 2 contracte subsecvente pentru fiecare scoala, pe perioada anului 2023. Se pot depune oferte pe unul sau ambele loturi.

Estimarea valorii minime si maxime totale a acordului cadru de servicii de catering pentru elevi este urmatoarea:

LOTUL	Denumirea serviciilor achizitionate de CRCR	Numarul total minim de meniuri estimat 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
Lotul 1	Servicii de catering pentru elevi Scoala Gimnaziala Liviu Dan, Mociu (cu structura arondata)	20	5.152	22,9358	458.72	118.165,24
Lotul 2	Servicii de catering pentru elevi Scoala Gimnaziala Traian Darjan	20	1.920	22,9358	458.72	44.036,70
Total					917,44	162.201.94

Graficul 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 la momentul incheierii contractului de servicii.

In funcție de limita fondurilor pentru îndeplinirea acestui contract, precum si 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 si fără vreo notificarea prealabila 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 in 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 si, totodata, față de organele legale, de toate consecințele nerespectării acestei obligații.

SPECIFICATIILE TEHNICE ALE MENIURILOR PENTRU PARTICIPANTII LA CURSURILE DE CALIFICARE

Pentru fiecare lot, se vor întocmi un număr de 10 propuneri de meniu pentru beneficiari (numerotate de la 1 la 10) conform cu recomandările prezentului caiet de sarcini. Variantele de meniuri propuse





UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

vor conține enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de produse care compun meniul final. Cele 10 propuneri de meniuri pentru copii vor fi folosite, alternativ, pe toată perioada derulării acordului cadru/contractelor subsecvente, astfel încât să nu se repete același tip de meniu într-o luna. În fiecare săptămână se va servi același tip de meniu, cu excepția situațiilor excepționale, notificate de către Prestator. 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, chifteluțe, friptura, etc.)	200 gr cu os 150 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.	200-250 gr.
Pâine	sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine		150 gr.
Desert sau fruct de sezon	În Săptămânile 1 și 3 – se va servi desert de tipul: prajitura cu mar, clatite, prajitura felii cu lapte, etc. (se vor evita foietajele, blaturile cu grasimi) În Săptămânile 2 și 4 – se va servi un fruct de tipul: banana, mar, portocala, para, caise, struguri.		aproximativ 75-100 gr
Apa	apa plată		o sticlă imbuteliată de 500 ml

Nota: În cazul în care vor servi masa și elevi cu cerințe speciale de alimentație (de ex. diabetici, cu intoleranță la gluten/lactoza, etc), achizitorul va anunța aceste aspecte Prestatorului, care va avea în vedere pregătirea unor meniuri potrivite pentru aceștia, cu aceeași compoziție și gramaj adaptat.

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 formă 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).





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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 plate, 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 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.

Pentru fiecare lot, din cadrul Propunerii tehnice vor face parte următoarele:

- 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 elevi**, 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 însoțire a marfii.

Livrarea până la cele două școli 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





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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

Condițiile se aplică pentru fiecare lot. 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 10), 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 recepția serviciilor să se efectueze la o perioadă mai mare de o lună.

