



## SECȚIUNEA II

### CAIET DE SARCINI Specificatii tehnice

#### 1. Informații generale

Obiectul prezentei achiziții este prestarea serviciilor de catering pentru beneficiarii serviciilor oferite de ARHIEPISCOPIA VADULUI, FELEACULUI SI CLUJULUI în cadrul proiectului "Incluziv pentru Dej - Dezvoltare locala prin masuri activ ->integrate de justitie sociala", cod smis 152188, prin Activitatea 4 si Activitatea 5, Subactivitatea 5.2, 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 în localitatea Dej, județul Cluj. În cadrul Activității 4 si Activității 5, Subactivitatea 5.2, de implementarea carora e responsabil Achizitorul, ARHIEPISCOPIA VADULUI, FELEACULUI SI CLUJULUI, se vor oferi servicii socio-medicale pentru 25 de varstnici, activități extracuriculare pentru un număr total de 180 părinți și copii și activități Școala după Școala (SDS) pentru un număr total de 75 copii.

#### 2. Condiții generale

Hrana caldă pentru beneficiari se va livra la locația unde se desfășoară o parte din activitățile proiectului din Str. Crisan nr. 9 B, localitatea Dej, județul Cluj.

Prestatorul va prepara hrana în locația proprie, autorizată din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei.

În baza acordului cadru de servicii de catering se vor încheia Contracte subsecvente pentru livrarea hranei ori de câte ori Achizitorul va organiza activități și va avea nevoie de hrana pentru beneficiari.

Graficul lunar estimativ 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 în ultima săptămână a lunii, pentru luna următoare, excepție făcând 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 în funcție de necesitățile Achizitorului. Acordul cadru va fi valabil de la data încheierii și pe o perioadă de 10 luni. Tipurile de activități, frecvența livrarilor, numărul maxim de meniuri și valoarea maximă estimată a acestora este conform tabelului de mai jos, pentru cantitățile și valoarea maximă a acordului cadru.

| Necesar servicii de catering                                            | Nr de beneficiari | Perioada de prestare a serviciilor de catering (zile/luna) | Perioada de prestare a serviciilor de catering (luni) | Numarul total de meniuri | Pret unitar estimat, in lei, fara TVA | Pret total, in lei, fara TVA |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| Servicii de catering pentru varstnici_A4                                | 25,00             | 21,00                                                      | 10,00                                                 | 5.250,00                 | 14,2201                               | 74.655,53                    |
| Servicii de catering pentru beneficiarii de servicii extracuriculare_A5 | 10,00             | 1,00                                                       | 10,00                                                 | 100,00                   | 21,8511                               | 2.185,11                     |
| Servicii de catering pentru beneficiarii de servicii SDS_A5             | 30,00             | 21,00                                                      | 10,00                                                 | 6.300,00                 | 21,8511                               | 37.661,93                    |
| <b>Total</b>                                                            |                   |                                                            |                                                       |                          |                                       | <b>114.502,57</b>            |

Valoarea minima si maxima a acordului cadrul care se va incheia, sunt urmatoarele:

| 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 varstnici_A4                                | 25                                                      | 5.250                                                   | 14,2201                                        | 355,50                                                       | 74.655,53                                                    |
| Servicii de catering pentru beneficiarii de servicii extracuriculare_A5 | 10                                                      | 100                                                     | 21,8511                                        | 218,51                                                       | 2.185,11                                                     |
| Servicii de catering pentru beneficiarii de servicii SDS_A5             | 30                                                      | 6.300                                                   | 21,8511                                        | 655,53                                                       | 137.661,93                                                   |
| <b>Total</b>                                                            |                                                         |                                                         |                                                | <b>1.229,54</b>                                              | <b>214.431,00</b>                                            |

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 lunar 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 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 VARSTINICI (A4)

Pentru varstnici, 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, pâine) care compun meniul final. Cele 10 propuneri de meniuri pentru varstnici 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**. Fiecare preparat din carne, respectiv garnitura vor fi propuse o singură dată pe săptămână (de ex. garnitura de orez/pilaf se poate servi o singură dată/săptămână). Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate.

| MENIU PENTRU VARSTINICI (A4)   |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |                 |
|--------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Compoziție meniu (hrana calda) |                                                 | Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru varstnici                                                                                                                                                                         | Gramaj minim    |
| Felul 2                        | Preparat din carne si                           | Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: Carne fara os 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. 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.         |

#### SPECIFICATIILE MENIURILOR PENTRU COPIII PARTICIPANTII LA SDS SI PARTICIPANTII LA ACTIVITATILE EXTRACURICULARE (A5)

Pentru copiii participanți la SDS și participanții la activitățile extracuriculare (A5), Prestatorul va întocmi 4 seturi a câte 4 propuneri de meniu pentru beneficiari (numerotate în fiecare set ca variante de la 1 la 4, în total 16 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, salată, desert, pâine) care compun meniul final. Cele 16 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 săptămână. Fiecare preparat din carne, respectiv garnitura vor fi propuse o singură dată pe săptămână (de ex. garnitura de orez/pilaf se poate servi o singură dată/săptămână). Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate.

| MENIU PENTRU COPIII PARTICIPANTI LA SDS SI PARTICIPANTII LA ACTIVITATILE EXTRACURICULARE (A5) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Compoziție meniu (hrana calda)                                                                | Descriere compoziție/ingrediente meniuri pentru copii                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                   | Gramaj minim                    |
| Felul 2                                                                                       | Preparat din carne si                                                                                                                                                                                                                                                                            | Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: Carne de pui, 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<br>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.                      | 200 gr.                         |
|                                                                                               | Salata                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Una din variantele de mai jos, fara a se limita la: de rosii si castraveti, castraveti murati, gogosari murati, varza alba, 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.<br>De 2 ori pe saptamana fruct: mere, pere, portocale, banane, piersici, etc. |                                                                                                                                                                                                                   | 150 gr.<br><br>aprox. 100 gr.   |
| Pâine                                                                                         | sub formă de baghetă, chifle sau felii de pâine                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                   | 100 gr.                         |

### 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 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 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 oricaror contaminări 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 civilizat.

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 varstnici și 16 variante de meniu pentru copii**, 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.

### 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.



Liceul  
Tehnologic  
Special  
Dej



**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, la fiecare livrare: ora la care s-a efectuat livrarea, variantele de meniu, 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 POCU acordate Beneficiarului;
- imposibilitatea de plată datorată întârzierilor de rambursare a costurilor de către finanțator.



Liceul  
Tehnologic  
Special  
Dej