



SECȚIUNEA II

CAIET DE SARCINI Specificatii tehnice

1. Informații generale

Obiectul prezentei achizitii este prestarea serviciilor de catering pentru beneficiarii serviciilor oferite de ARHIEPISCOPIA VADULUI, FELEACULUI SI CLUJULUI in 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 in localitatea Dej, judetul 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, activitati extracuriculare pentru un numar total de 180 parinti si copii si activitati Scoala dupa Scoala (SDS) pentru un numar total de 75 copii.

2. Condiții generale

Hrana calda pentru beneficiari se va livra la locatia unde se desfasoara o parte din activitatile proiectului din Str. Crisan nr. 9 B, localitatea Dej, judetul Cluj.

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

In baza acordului cadru de servicii de catering se vor incheia Contracte subsecvente pentru livrarea hranei ori de cate ori Achizitorul va organiza activitati si 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 intr-o zi 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 2 contracte subsecvente in functie de necesitatile Achizitorului. Acordul cadru va fi valabil de la data incheierii si pe o perioada de 3 luni. Tipurile de activitati, frecventa livrarilor, numarul maxim de meniuri si valoarea maxima estimata a acestora este conform tabelului de mai jos, pentru cantitatile si valoarea maxima a acordului cadru.



Liceul
Tehnologic
Special
Dej



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	35	21	3	2.205	27,52	60.681,60
Servicii de catering pentru beneficiarii de servicii SDS A5	30	16	3	1.440	27,52	39.628,80
Total						100.310,40

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	35	2.205	27,52	963,20	60.681,60
Servicii de catering pentru beneficiarii de servicii SDS_A5	30	1.440	27,52	825,60	39.628,80
Total				1.788,80	100.310,40

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 notificarea 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 MENIURILOR PENTRU VARSTNICI (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 vârstnici vor



fi folosite, alternativ, pe toată perioada derulării acordului cadru/contractelor subsecvente, **astfel încât să nu se repete același tip de meniu într-o săptămâna**. Fiecare preparat din carne, respectiv garnitura vor fi propuse o singura data pe saptamana (de ex. garnitura de orez/pilaf se poate servi o singura data/saptamana). 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 1	Supa	Din pui/vita cu taietei, de legume, de perisoare, etc.	300 gr
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, tocănită, chiftelute, 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 PARTICIPANTI LA SDS SI PARTICIPANTII LA ACTIVITATILE EXTRACURICULARE (A5)

Pentru copiii participanti la SDS si participantii la activitatile extracuriculare (A5), Prestatorul va întocmi 2 seturi a cate 4 propuneri de meniu pentru beneficiari (numerotate in fiecare set ca variante de la 1 la 4, in total 8 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, desert, pâine) care compun meniul final. Cele 8 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 săptămâna. Fiecare preparat din carne, respectiv garnitura vor fi propuse o singura data pe saptamana (de ex. garnitura de orez/pilaf se poate servi o singura data/saptamana). Prestatorul nu poate modifica, fără acordul Achizitorului, structura meniurilor stabilite și aprobate.

MENIU PENTRU COPIII PARTICIPANTI LA SDS (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, tocănită, chiftelute, friptura, etc.)	250 gr cu os 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. De 2 ori pe saptamana fruct: mere, pere, portocale, banane, piersici, etc.		150 gr. 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 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, 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.

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 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, periclitații 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 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 10 variante de meniu pentru varstnici si 8 variante de meniu pentru copii**, 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.

3.4. Condiții de facturare și plată

Facturarea se va face pentru fiecare contract subsecvent in parte si 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.

Recepția lunară a serviciilor se va consemna într-un **Proces verbal de recepție lunar** (incheiat pe baza Borderoului de hrana livrata lunar si avizelor de insotire a marfii). **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 si avizelor de insotire a marfii) x pretul unitar pentru un meniu per persoana
- De asemenea, se va mentiona in factura: „Servicii de catering prestate in perioada:....., in cadrul proiectului Plata facturii se va realiza în maxim 60 de zile lucratoare de la data primirii Procesului verbal de receptie lunara a serviciilor de către Achizitor.

Partile pot conveni receptionarea serviciilor la finalul derularii fiecarui contract subsecvent.



Liceul
Tehnologic
Special
Dej