



Nr. 1/101639/06.03.2018

APROB,
ADMINISTRATOR
PACURARU PAUL



DOCUMENTATIE PENTRU OFERTANTI
servicii de hrana pentru participant in cadrul proiectului „ ALBA IULIA 360 ”, cod MySmis
101639
proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capitalul Uman
(POCU) 2014-2020.

(Lot nr. 1 si Lot nr. 2)

SECTIUNEA I	FISA DE DATE A ACHIZITIEI
SECTIUNEA II	CAIETUL DE SARCINI
SECTIUNEA III	FORMULARE
SECTIUNEA IV	CONTRACT DE PRESTARI SERVICII





SECȚIUNEA I

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

pentru atribuirea contractelor de achiziție avînd ca obiect catering servicii de hrana pentru participant in cadrul proiectului „ ALBA IULIA 360 ”, cod MySmsis 101639

Tip anunt: Anunt de participare procedura simplificata proprie

Autoritatea contractanta:	INTRATEST S.A.
Titlul proiectului POCU:	„ ALBA IULIA 360 ”,
ID proiect:	101639
Calitatea achizitorului în cadrul proiectului:	Partener

INFORMATII GENERALE

1) AUTORITATEA CONTRACTANTA

Denumire oficială: INTRATEST S.A		
Cod de inregistrare fiscala: RO17218655		
Adresă sediu: Strada Ramnicu Valcea nr. nr.30		
Localitate: București	Cod poștal:	Țara: Romania
Punct(e) de contact: punct de lucru INTRATEST S.A. Bd. Octavian Goga, nr. 4, bl. M26, ap. 59, sector 3, București ,Cod Postal 030982	Telefon: +4021.326.77.36	
Persoana de contact: Surdu Marua	Telefon: +4021.326.77.36	
E-mail: <u>office@intratest.ro</u>	Fax: +4021. 326.77.35	
Adresa/ele de internet: <u>www.intratest.ro</u>		

a) **Termen limită de depunere a ofertelor (data și ora) :** 10.04.2018, ora 11⁰⁰

b) **Adresa unde se primesc ofertele:** București, Bd. Octavian Goga, nr. 4, bl. M26, ap. 59, sector 3, Cod Postal 030982, Romania.

Procedura de achiziție publică se va desfășura în conformitate cu prevederile Legii nr.98/2016 cu completarile si modificarile ulterioare, respectiv prin procedura simplificată proprie pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2.

Reguli de comunicare si transmitere a datelor:

Solicitățile de clarificări vor fi transmise Achizitorului la punctul de contact, de luni până vineri între orele 09-17, pe e-mail office@intratest.ro sau prin mijloace de comunicare (fax).

Număr zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor/candidaturilor: **3** (înainte de data limită de depunere a ofertelor/candidaturilor)





Intratest SA va raspunde in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil numai pe site-ul institutiei www.intratest.ro, sectiunea "Achizitii publice" la orice clarificare solicitata, intr-o perioada care nu depaseste, de regula, doua zile lucratoare, dar nu mai tarziu de deschiderea ofertelor, de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, cu condiția transmiterii solicitării de clarificări în timp util de către operatorii economici. Ofertantii au obligatia de a verifica pe site-ul www.intratest.ro publicarea eventualelor clarificari.

Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor:

Comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legătura cu oferta prin fax/mail, acordand în acest sens un termen de raspuns de regulă de cel mult două zile lucrătoare. Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări prin mail/fax la numarul pus la dispozitie de Autoritatea contractanta și la sediul Autoritatii contractante eventualele documente solicitate pe parcursul evaluării ofertelor.

2) TIPUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ȘI ACTIVITATEA PRINCIPALĂ

☒ societate pe actiuni	☒ Alte forme de invatamant n.c.a.
	☒ Formare profesionala
Autoritatea contractantă acționează în numele altor autorități contractante da ☐ nu ☒	

3) OBIECTUL CONTRACTULUI

3.1) Denumirea contractului de achizitie Servicii de catering in cadrul proiectului „ ALBA-IULIA 360 ” ID 101639, necesara pentru buna desfășurare a activităților din cadrul proiectului menționat.
3.2) Tipul contractului și locul de executare a lucrărilor, de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor

a) Lucrări ☐	b) Produse ☐	c) Servicii ☒
Locul principal de executare	Locul principal de livrare	Locul principal de prestare Municipiul Alba-Iulia

3.3) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor Se vor presta servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala organizate in Municipiul Alba Iulia de catre INTRATEST SA, partener <i>in cadrul proiectului cu titlu „ALBA IULIA 360” – cod SMIS 101639</i> , cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capitalul Uman (POCU) 2014-2020 pentru o perioada de 90 zile (Lotul nr. 1), precum si pentru participant la cele 4 jobcluburi pentru o perioada de 4 zile (3 zile x 20 pers si 1 zi x 24 pers.). (Lotul nr. 2). Descrierea completa a serviciilor se regaseste in Caietul de sarcini.
3.4) Valoarea estimate a achizitiei fără TVA (Lot 1 si Lot 2): 175.488 lei, fără TVA. LOT nr.1. Valoarea achizitiei lotul nr. 1: 172.800 lei, fără TVA , pentru un număr de 60 participanți la cursuri de formare profesională



LOT nr. 2. Valoarea achizitiei lotul nr.2: **2.688 lei, fără TVA**, pentru un număr de 84 participanti la jobcluburi

Valoarea estimată a contractului de „Servicii de catering” conform bugetului aprobat al proiectului este de: 175.488 lei, fără TVA, după cum urmează:

LOT nr. 1.- Cheltuiala cu hrana la curs formare profesionala – 5.400 buc x 32 lei fără tva/porție = 172.800 lei fără TVA și reprezintă cheltuiala cu hrana /transportul/ambalare etc. (60 pers x 90 zile) = 5.400 portii;

LOT nr. 2 - Cheltuiala cu hrana jobclub – 84 buc x 32 lei fără tva/porție = 2.688 lei fără TVA și reprezintă cheltuiala cu hrana/transportul/ambalare etc. (3jobclub x 20 pers si 1 jobclub x 24 pers) = 84 portii. (3 zile x 20 pers si 1 zi x 24 pers.).

3.5) Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile)

	Vocabular principal	
Obiect principal	55520000-1 Servicii de catering	

3.6) Împărțire în loturi (pentru precizări privind loturile utilizați **da** ■ **nu** □

Dacă da, este necesar să se depună oferte pentru (bifați o singură căsuță):

3.7) Oferta se poate depune pe unul sau mai multe loturi **da** ■ **nu** □

3.8) Principalele modalități de finanțare și plată: Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capitalul Uman (POCU) 2014-2020.

3.9) Procedura implică

Un contract de achiziții publice **da** ■ **nu** □

4) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

Durata în luni: □ □ sau în zile: 90 (de la data atribuirii contractului/emiterii ordinelor de incepere a serviciilor sau lucrarilor) pentru lotul nr. 1

Durata în luni: □ □ sau în zile: 4 (de la data atribuirii contractului/emiterii ordinelor de incepere a serviciilor sau lucrarilor) pentru lotul nr. 2

începând de la data atribuirii contractului /emiterii ordinelor de începere a serviciilor sau lucrărilor pana la sfarsitul proiectului, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, in cazul in care, se va prelungi perioada de implementare a proiectului „ ALBA-IULIA 360 ”

5) INFORMATII DETALIAATE SI COMPLETE CU PRIVIRE LA CRITERIUL APLICAT PENTRU STABILIREA OFERTEI CASTIGATOARE.

Prețul cel mai scăzut	■
Cel mai bun raport calitate pret	□

6) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI

6.1) Cantitatea totală sau domeniul (inclusiv, după caz, toate loturile și toate opțiunile)

LOT nr. 1- servicii de hrană pentru participanți:

a) Masa/zi pentru curs 90 de zile.

4 cursuri = 90 zile x 60 participanti la curs = 5.400 portii.
 LOT nr. 2 - servicii de hrană pentru participanți:
 b) Masa/zi pentru jobclub 4 de zile.
 4 jobcluburi = (3 zile cu 20 participanti si 1 zi cu 24 participanti) = 84 portii;
 - 3 jobcluburi, 3 zile x 20 participanti = 60 portii
 - 1 jobclub, 1 zi x 24 participanti = 24 portii

7) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

Depozite valorice și garanții solicitate (după caz)	
7.1. Garanție de participare	da ☐ nu ☒
7.2. Garanție de bună executie	da ☐ nu ☒
7.3. Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante <i>Se specifică sursele de finanțare ale contractului ce urmează a fi atribuit (buget de stat, buget local sau alte surse)</i> Progamul Operațional Capital Uman 2014-2020	
7.4. Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul (după caz) <i>Asociere în conformitate cu art. 53 din Legea nr.98/2016</i>	
7.5. Executarea contractului este supusă altor condiții speciale (după caz) da ☐ nu ☒	
7.6. Legislația aplicabilă a) Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice si Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice; b) Procedura simplificata proprie prin procedură internă proprie privind achizitia de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, în temeiul alin. (2) art. 101 din H.G nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acord-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.	

8) CONDIȚII DE PARTICIPARE: DOCUMENTE DE CALIFICARE

8.2. Situația personală a candidatului sau ofertantului: Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor 1.Ofertanții, asociati, tertii susținători și subcontractanții sunt obligati sa prezinte urmatoarele formulare: - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016 (cerința este valabilă și pentru eventualii subcontractanți/terți, în temeiul art. 170 (1) din Legea nr. 98/2016). Se completeaza Formular nr. 2 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/2016 (cerința este valabilă și pentru eventualii subcontractanți/terți, în temeiul art. 170 (1) din Legea nr. 98/2016). Se completeaza Formular nr. 3



- Declarație privind neîncadrarea în art. 167 din legea 98/2016 privind achizițiile publice. Se completează Formular nr. 4
- Declarație privind neîncadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016. Se completează Formular nr. 5

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va completa formularele aferente de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire (inclusiv eventualii terți și subcontractanți) cu informațiile aferente situației lor.

Încadrarea în situația prevăzută la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice atrage excluderea ofertantului din procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

2. Ofertantul unic/Ofertantul asociat/ Subcontractantul/Terțul susținător trebuie să demonstreze că nu se încadrează în situația prevăzută la art. 58-63 din Legea nr. 98/2016

Persoanele care dețin funcție de decizie în cadrul autorității contractante, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt următoarele:

- Pacuraru Nicolae Paul Anton – administrator;
- Pacuraru Mihnea Corneliu – director general - coordonator proiect;
- Para-Goropceanu Diana – Asistent coordonator;
- Surdu Marua – Responsabil financiar.
- Olteanu Corina Maria - Mediator

8.3. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Cerința nr.1 Certificat constatator emis de ONRC sau alte documente echivalente, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”, valabil la data deschiderii ofertelor, din care să reiasă obiectul de activitate principal sau secundar respectiv servicii de catering care fac obiectul achiziției. Operatorii economici care se află în stare de faliment sau lichidare vor fi descalificați. (emis cu cel mult o lună înainte de data depunerii ofertei)

Nota 1: Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Atunci când un grup de operatori economici depune oferta comună, cerința 1 se demonstrează de fiecare membru al grupului, prezentându-se în acest sens documentul solicitat. Codul CAEN din certificatul constatator al fiecărui operator economic din grup trebuie să aibă corespondent pentru partea din contract pe care o realizează.

Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documentele care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, din care să rezulte abilitarea persoanei juridice/fizice străine de a presta serviciile care fac obiectul prezentului contract, în conformitate cu țara de origine/țara în care operatorul economic este stabilit. Documentele se vor prezenta însoțite de traducerea autorizată a acestora în limba română.

Cerința nr.2 Certificat de atestare fiscal eliberat de Administrația Finanțelor Publice din care să rezulte faptul că operatorul economic și-a îndeplinit obligațiile Fiscale de plată către bugetul de stat (în original, copie legalizată sau copie simplă, certificată „conform cu originalul”) – certificatul fiscal emis de ANAF nu trebuie depus în cadrul ofertei, acesta va fi solicitat doar ofertantului clasat pe locul 1, înainte de întocmirea notei de atribuire a contractului de achiziție.



Cerinta nr.3 Certificat de atestare fiscal, eliberat de Autoritățile Publice Locale din care să rezulte faptul că operatorul economic și-a îndeplinit obligațiile de plată către bugetul local (în original, copie legalizată sau copie simplă, certificată „conform cu originalul”)-certificatul fiscal emis de DITL nu trebuie depus în cadrul ofertei, acesta va fi solicitat doar ofertantului clasat pe locul 1, înainte de întocmirea notei de atribuire a contractului de achiziție.

Nota 2:

1. *Ofertele depuse de operatorii economici care figurează cu datorii neachitate către bugetul de stat sau către bugetul local vor fi respinse, cu excepția cazurilor prevăzute la art. 165 alin 3 și 166 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;*

2. *Dovada îndeplinirii obligatiilor de plată a taxelor și impozitelor se va face la nivelul societății/companiei. Operatorii economici nerezidenți (străini) au dreptul de a prezenta orice documente edificatoare pentru demonstrarea faptului că și-au îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor către bugetul de stat și bugetul local, în conformitate cu cerințele solicitate de achizitor, eliberate de autoritățile competente ale țării de origine (cum ar fi certificate, caziere fiscale sau alte documente echivalente), precum și un certificat de rezidență fiscală (evitarea dublei impuneri) valabil pentru ultimul an fiscal încheiat ori a unui angajament de obținere a acestui document, cel mai târziu până la data semnării contractului de achiziție. Documentele se vor prezenta însoțite de traducerea autorizată și legalizată a acestora în limba română.*

8.4. Capacitatea tehnică și/sau profesională

Autorizația sanitar veterinară pentru mijloacele de transport utilizate pentru livrarea hranei la locație Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, vor fi conform legislației în vigoare și standardelor europene. Transportul hranei se va face de către prestator numai cu mijloacele de transport dotate corespunzător și autorizate sanitar-veterinar;	Modalitate prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Autorizația sanitar veterinară pentru mijloacele de transport utilizate pentru livrarea hranei la locație, <u>valabila</u> - în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
Autorizația sanitar veterinară pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering	Modalitate prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Autorizație pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering, <u>valabila</u>- în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”. Autorizațiile sanitare veterinare trebuie să fie valabile la data deschiderii ofertelor și pe toată durata derulării contractului.

8.6. Asociere și/sau subcontractare (după caz)

Informații privind subcontractanții (dacă este cazul)	Autoritatea contractantă va solicita, la încheierea contractului de achiziție publică, prezentarea
---	---



În cazul în care are intenția sa subcontracteze parte/părți din contract, ofertantul are obligația de a cuprinde în oferta sa denumirea subcontractanților și datele de contact ale acestora, partea/partile din contract care urmează a fi îndeplinite de către aceștia, valoarea la care se ridică partea/partile respective, precum și acordul subcontractanților cu privire la aceste aspecte. Răspunderea contractantului în ceea ce privește modul de îndeplinire a contractului de achiziție publică nu este diminuată în cazul în care o parte/parti din contract sunt îndeplinite de subcontractanți. Resursele materiale și umane ale subcontractanților declarați se vor lua în considerare dacă se vor prezenta documente relevante pentru partea lor de implicare în contractul care urmează să fie îndeplinit. Subcontractantul/subcontractanții nu trebuie să se afle în situația care determină excluderea din procedura de atribuire, conform prevederilor art.164, art.165, art.167 din Legea nr. 98/2016.

contractelor de subcontractare încheiate între viitorul contractant și subcontractanții nominalizați în oferta. Contractele prezentate trebuie să fie în concordanță cu oferta și se vor constitui în anexe la contractul de achiziție publică. Formular nr. 8 (orientativ)

Informații privind asocierea (dacă este cazul).

Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul va fi asociere conform 53 din Legea privind achizițiile publice nr 98/2016. Se va prezenta Acordul de asociere, semnat și stampilat de către fiecare asociat în parte. Acesta trebuie să fie în concordanță cu oferta și se va constitui în anexa la contractul de achiziție publică. În cazul în care mai mulți operatori economici participă în comun la procedura de atribuire, îndeplinirea criteriilor privind capacitatea tehnică și profesională se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractantă solicită ca aceștia să

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Acord de asociere, Formular nr. 9 (orientativ)





răspundă în mod solidar pentru executarea contractului de achiziție publică.

Nota 3 Atât neprezentarea acestor documente, cât și nerespectarea acestor cerințe atrage după sine respingerea ofertelor de la procedură.

9) AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

Ajustarea prețului contractului

da ☐ nu ☒

Prețul contractului este ferm, exprimat în lei.

10) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

Numarul de referință atribuit dosarului de autoritate contractantă (după caz)

10.1. Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta

ES BG CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐

Altele: _____

Moneda în care se transmite oferta financiară (în cazul procedurilor online sau offline cu etapa finală de L.E. **RON/LEI**)

10.2. Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta
durată în luni: sau în zile: **60** (de la termenul limită de primire a ofertelor)

11) PREZENTAREA OFERTEI

11.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică trebuie întocmită conform cerințelor din caietul de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice. Propunerea tehnică va fi în limba română și va fi semnată, stampilată de reprezentant legal sau împuternicit, va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Cerințele tehnice din caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Propunerile tehnice incomplete (care nu vor conține cel puțin informațiile/datele indicate din caietul de sarcini) vor fi declarate neconforme și vor atrage excluderea ofertantului din procedură.

Propunerea tehnică va cuprinde:

a) Un comentariu, articol privind toate specificațiile conținute în caietul de sarcini, prin intermediul cărora ofertantul va demonstra corespondența propunerii tehnice cu prevederile caietului de sarcini
b) *Meniurile propuse*: Pornind de la informațiile detaliate în cadrul caietului de sarcini, ofertantul va prezenta meniurile solicitate prin caietul de sarcini, precum și gramajul. Mancarea va fi gătită zilnic și meniurile pe zile vor fi diversificate.

c) **Declarația pe proprie răspundere** din care să rezulte faptul că la elaborarea ofertei, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile privind sănătatea și securitatea muncii care sunt în vigoare în România, precum și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului – Formularul nr.6.





Informatii detaliate privind reglementarile care sunt în vigoare la nivel national si se refera la conditiile privind sanatatea si securitatea muncii, se pot obtine de la Inspectia Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

Obs: Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

11.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va cuprinde toate cheltuielile necesare prestării serviciilor si trebuie elaborate astfel incat sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului, cu respectarea actelor normative în vigoare în domeniul achizițiilor publice.

Propunerea financiara va fi în limba romana si va fi semnata, stampilata de reprezentantul legal sau împuternicit, va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta. Prețurile vor fi exprimate în Lei fără TVA. Propunerea financiara va contine: Formularul de oferta – Formular nr.7 si Anexa - Centralizator preturi cu meniuri propuse.

Elaborarea propunerii financiare în alta forma decat cea stabilita mai sus, va avea ca efect respingerea ca inacceptabile a ofertei.

Daca pretul ofertat nu rezulta clar din formularul de oferta, oferta va fi respinsa ca neconforma.(pret toat, precum si pretul unitar per portie).

Nota 3

Beneficiarul se obligă să achite numai serviciile efectiv prestate, pe bază de documente justificative.

Valoarea totală decontată în baza contractului de prestări servicii ce urmează a fi atribuit poate fi mai mică decât prețul total ofertat în cadrul procedurii.

Obs. Lipsa propunerii finaciare va duce la excluderea operatorului economic din procedura. Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

11.3.. Modul de prezentare a ofertei

Ofertele pot fi transmise prin poștă/curierat cu scrisoare recomandată cu confirmare de primire sau depuse direct de către ofertant la adresa Beneficiarului, în termenul indicat în anunț.

Plicul exterior trebuie sa fie marcat cu adresa autoritatii contractante (Intrateș SA, Bd. Octavian Goga, nr. 4, bl. M26, ap.59, sector 3, București)

Numele/denumirea si adresa completa a ofertantului; Titlul serviciilor pentru care se depune oferta "Servicii de catering" în cadrul proiectului „ALBA IULIA 360” – cod SMIS 101639, mențiunea "A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor".

Toate documentele ofertei vor fi semnate de catre ofertanti.

Oferta va fi elaborată în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și va conține:

- scrisoare de înaintare către Intrateș SA, completată în conformitate cu Formularul 1;
- documentele de calificare (formulare);
- oferta tehnica;
- oferta financiara;
- **Modelul de contract** însușit prin semnătura/stampila ofertantului (unde e cazul) conform notei de mai jos., prezentat în Secțiunea IV.



Notă: Modelul de contract va trebui să aibă mențiunea: "Am citit și suntem de acord fără rezerve cu termenii și condițiile contractuale în conformitate cu prevederile din Documentația de atribuire".

Se accepta amendamente odată cu depunerea ofertei, cu condiția ca acestea să nu fie dezavantajoase. Oferta este considerată **neconforma** în cazul în care lipsește mențiunea de acceptare a **Modelului de contract** și/sau conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale care sunt în mod evident **dezavantajoase pentru solicitant sau nu conține Modelul de contract** însoțit prin semnătura/ștampila ofertantului conf. **Notei** de mai sus.

Ofertanții vor fi instiintati în scris cu privire la rezultatul evaluării ofertelor în termen de maxim 2 zile de la întocmirea notei de atribuire a contractului de achiziție. Se vor oferi de către ofertanți, date de contact (tel. e-mail/fax) pentru transmiterea rezultatului.

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

Oferta care este trimisă la o altă adresă decât cea stabilită în anunț/invitația de participare ori care este primită de către autoritatea contractantă după expirarea datei și orei limită pentru depunere se consideră întârziată, fiind respinsă și se pastrează nedeschisă la sediul achizitorului până la ridicarea ei de ofertant. Documentele care nu sunt emise de către ofertant vor avea inserată mențiunea "conform cu originalul". Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad în sarcina operatorului economic. Nu se acceptă oferte alternative. În cazul ofertanților (persoane fizice sau juridice) de altă naționalitate decât cea română, documentele vor fi transmise în limba de origine, însoțite de o traducere legalizată a acestora în limba română.

a) Posibilitatea retragerii sau modificării ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a-și retrage oferta sau modifica conținutul ofertei, sub sancțiunea excluderii acesteia de la procedura de atribuire a contractului, cu excepția cazurilor în care acest lucru este solicitat de persoana desemnată cu evaluarea ofertelor conform prevederilor legale.

Adresa la care se depun ofertele este: București, Bd. Octavian Goga, nr. 4, bl. M26, ap. 59, sector 3, Cod Postal 030982, România.

Data și ora limită până la care se depun ofertele este: 10.04.2018 ora 11,00.

Nota 4:

1. *Ofertanții au obligația de a analiza cu grijă documentația de atribuire și de a pregăti oferta conform tuturor instrucțiunilor, legislației în vigoare, prevederilor contractuale și caietului de sarcini conținute în această documentație;*
2. *Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul trebuie să examineze toate documentele ce formează documentația de atribuire. Nerespectarea instrucțiunilor și neprezentarea formularelor solicitate completate integral/corespunzător sunt activități realizate pe riscul ofertantului.*
3. *Eșecul de a depune o ofertă care să nu îndeplinească cerințele minime și obligatorii de calificare va conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă. Ofertanții trebuie să transmită o ofertă completă pentru toate activitățile ce fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate oferte care vor prezenta activități incomplete;*



4. *Ofertanții poartă exclusiv răspunderea pentru examinarea cu atenția cuvenită a documentației de atribuire, inclusiv a oricărei clarificări aduse documentației de atribuire în timpul perioadei de pregătire a ofertei prin răspunsurile achizitorului la solicitările de clarificări, precum și pentru obținerea tuturor informațiilor necesare cu privire la orice fel de condiții și obligații care pot afecta în vreun fel valoarea, condițiile sau natura ofertei sau execuția contractului;*
5. *Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate de către operatorul economic ofertant, indiferent de rezultatul procedurii.*
6. *Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează acest contract, după cum sunt acestea prezentate în documentația de atribuire, ca singură bază a acestei proceduri de atribuire, indiferent care sunt condițiile proprii de contractare ale ofertantului.*
7. *Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate: ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original și/sau copie în vederea participării la procedură.*
8. *Analizarea documentelor prezentate de ofertanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acestora nicio răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect.*

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

12) INFORMAȚII SUPPLEMENTARE

12.1. Contractul/Concursul se înscrie într-un proiect/program finanțat din fonduri comunitare

da ☒ nu ☐

Dacă da, trimitere(trimiteri) la proiect(e) și/sau program(e) - Proiect finanțat prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020.

Tipul de finanțare:

Fonduri europene ☒ POCU 2014-2020

12.2. ALTE INFORMAȚII

În cazul în care pe primul loc vor exista 2 sau mai multe oferte admisibile care prezintă același preț, autoritatea contractantă va solicita ofertanților respectivi o nouă reofertare în plicuri închise și sigilate, în vederea departajării. Clasamentul final se va stabili în urma prețurilor obținute prin reofertare, criteriul de atribuire fiind același, "prețul cel mai scăzut".

Cursurile de formare profesională se pot derula succesiv sau simultan și de aceea la întocmirea ofertei financiare se ține cont că livrarea poate să fie simultană - în două sau mai multe locații în același timp în Municipiul Alba Iulia. Se va specifica și în oferta tehnică livrarea simultană.





13) CĂI DE ATAC		
13.1. Organismul competent pentru căile de atac		
Denumire oficială: Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor		
Adresă: Str. Stavropoleos, nr. 6, sector 3		
Localitatea BUCUREȘTI	Cod poștal: 030084	Țară: ROMANIA
E-mail: office@cnsr.ro	Telefon: +40 213104641	
Adresă Internet (URL) http://www.cnsr.ro	Fax: +40 213104642 / +40 218900745	
Organismul competent pentru procedurile de mediere		
Denumire oficială:		
Adresă:		
Localitate:	Cod poștal:	Țară:
E-mail:	Telefon:	
Adresă Internet (URL)	Fax:	
13.2. Utilizarea căilor de atac: Termenele pentru exercitarea cailor de atac sunt prevazute la art. 7, alin. 2, lit b) si art. 8 alin. 1 lit. b) din Legea nr. 101/2016 privind remediile si caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achizitie publica.		
13.3) Serviciul de la care se pot obține informații privind utilizarea căilor de atac		
Denumire oficială: INTRATEST S.A		
Adresă: Bd. Octavian Goga, nr. 4, bl. M26, ap. 57, sector 3		
Localitate: BUCUREȘTI	Cod postal: 030982	Tara: ROMANIA
E-mail: office@intratest.ro	Telefon: +4021.326.77.36	
Adresă Internet (URL): http://www.intratest.ro	Fax: +4021. 326.77.35	

Intocmit,
Coordonator proiect
 Pacuraru Mihnea Corneliu





SECȚIUNEA II

CAIET DE SARCINI

**Pentru atribuirea contractului de achiziție servicii de catering în cadrul proiectului
„Alba Iulia 360”,**

pentru achiziția de “Servicii de catering” în cadrul proiectului „ALBA IULIA 360”, cod MySmis 101639, proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

I. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire pentru elaborarea ofertei și constituie ansamblu cerințelor minime pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică.

CONTRACTANT: INTRATEST S.A. sediul de implementare proiect str. Octavian Goga, nr.4, bl. M26, ap.57, sector 3, București, România, telefon/fax: 021-326.77.36, e-mail : office@intratest.ro, pagina web : www.intratest.ro;

BENEFICIARIII PROIECTULUI : Categoriile de persoane nominalizate în cadrul proiectului „Alba Iulia 360”.

II. SCURTĂ DESCRIERE A PROIECTULUI ÎN CADRUL CĂRUIA SE ACHIZIȚIONEAZĂ SERVICIILE

ACHIZITOR: INTRATEST SA

DESCRIEREA ACHIZITIEI: SERVICII DE CATERING prestate în cadrul proiectului cu titlul „Alba Iulia 360”, ID 101639

PROIECT: „Alba Iulia 360”, ID POCU/18/4/1/101639

BENEFICIARUL PROIECTULUI: derulat de Primăria Municipiului Alba Iulia, în parteneriat cu: Liceul de Arte „Regina Maria” Alba Iulia, Fundația Națională a Tinerilor Manageri, Filiala de Cruce Roșie a Județului Alba, Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă Alba, Fundația PAEM Alba, DAD EXPERTISE S.R.L., BPI Management Consulting România SRL, INTRATEST S.A., Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia, Asociația pentru Dezvoltare și Incluziune Socială.

DURATA PROIECTULUI: 36 LUNI

Obiectivul general: proiectul se adresează unui grup țintă de 560 de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din cinci comunități marginalizate ale Municipiului Alba Iulia, în care există populație aparținând minorității rome: Zgura, Partoș, Trandafirilor, Barbu Lăutaru, Ciocârliei-Pompieri. Comunitățile sunt situate atât la periferie, cât și în centrul municipiului.





Prin proiect sunt furnizate servicii integrate, ceea ce înseamnă că ating aspecte esențiale care țin de sfera medicală, socială, profesională, educațională, juridică etc. Servicii de îngrijire medicală la domiciliu, sprijin pentru obținerea drepturilor de asistență socială, încurajarea tinerilor să învețe o meserie, pregătirea adulților prin programe de formare profesională în meserii cerute pe piața muncii. Experții proiectului vor selecta copii pentru sesiuni de terapie ocupațională, programe de educație parentală, dar și elevi pentru programe de tip „Școală după Școală”. Prin proiect se vor face și lucrări de igienizare și/sau renovare a unor locuințe din cele cinci comunități.

Obiective specifice:

Proiectul se adresează unui număr de 560 de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din 5 comunități marginalizate ale Municipiului Alba Iulia, în care există populație aparținând minorității romă, respectiv Comunitatea Zgura, Comunitatea Partos, Comunitatea Trandafirilor, Comunitatea Barbu Lautaru, Comunitatea Ciocarliei – Pompieri, din care: - 130 copii și tineri din care, 50 de copii cu vârste cuprinse între 0-7 ani participanți la sesiuni de terapie ocupațională, realizate și după finalizarea proiectului pentru o perioadă de 7 luni în perioada de sustenabilitate, și 80 de copii cu vârste cuprinse între 6-17 ani participanți la Programul Școală după Școală, urmata de 7 luni de sustenabilitate. - 90 persoane beneficiare de servicii socio-medicale din care - 64 de persoane cu dizabilități sau boli cronice care le limitează activitățile zilnice și 26 de pensionari care se confruntă cu probleme de sănătate, urmate de 7 luni de sustenabilitate; - 340 de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială recrutate și consiliate profesional din care - 240 formate profesional în meserii cerute pe piața muncii, 15 persoane inactive participante la programele de ucenicie și 85 de persoane participante la cursul de competențe antreprenoriale, activități ce vor continua 7 luni în perioada de sustenabilitate. Din grupul țintă de 340 persoane, un număr de 185 persoane vor fi consiliate și din punct de vedere antreprenorial, activitate ce va continua și în perioada de sustenabilitate timp de 7 luni. Toate cele 560 de persoane din cele 5 comunități marginalizate cu populație de etnie romă aflate în risc de sărăcie și excluziune socială vor beneficia de asistență juridică în vederea reglementării actelor de naștere, identitate, proprietate, de stare civilă, de obținere a drepturilor de asistență socială (înregistrare copii, înscrieri la școală, asigurări de sănătate, etc).

Comunitățile marginalizate sunt situate atât la periferia orașului cât și în centru. Toate comunitățile analizate sunt caracterizate de o majoritate de peste 50% a populației de etnie romă, cea mai mică pondere fiind în Comunitatea Ciocarliei-Pompieri (50.31%) iar cea mai mare în Comunitatea Trandafirilor (100%). Există opinii conform cărora cifrele oficiale privind numărul persoanelor de etnie romă din România nu corespund realității, fiindcă mulți din ei ar refuza să-și declare etnia. În comunitățile analizate de noi, nu ne-am confruntat cu acest aspect, persoanele de etnie romă asumându-și cu lejeritate identitatea etnică. Din cele 560 de persoane vizate în proiect, un procent de 26% sunt de etnie romă.





OFERTA

Generalitati pentru lot 1 si lot 2:

Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică și financiară cu respectarea prevederilor stabilite în cadrul fișei de date a achizițiilor din cadrul documentației de atribuire.

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini și să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile și mijloacele prin care serviciile oferite îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât să existe posibilitatea evaluării ofertei cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, astfel încât să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va cuprinde cel puțin elementele menționate în cadrul fișei de date a achiziției.

Omisiunea sau neîndeplinirea neorespunzătoare a oricărei cerințe va duce la respingerea ofertei ca neconformă. De asemenea, un simplu răspuns de confirmare din partea ofertantului privind îndeplinirea/respectarea cerințelor din caietul de sarcini, fără precizarea concretă a modalității de îndeplinire a respectivelor cerințe în condițiile mai sus enunțate, nu va fi acceptat. Se vor prezenta dovezi în sprijinul afirmațiilor din ofertă.

Propunerea financiară va cuprinde pretul total oferit pentru fiecare lot în parte.

Lot nr. 1 Pentru Activitatea A3 SPRIJIN PENTRU ACCESUL ȘI/SAU MENȚINEREA PE PIAȚA MUNCII, subactivitatea S.A.3.3. Măsură de sprijin pentru găsirea unui loc de muncă – Formare profesională nr. de 5.400 portii;

Lot nr. 2 Pentru Activitatea A3 SPRIJIN PENTRU ACCESUL ȘI/SAU MENȚINEREA PE PIAȚA MUNCII, subactivitatea SA 3.4 Plasare pe piața muncii/mediere, nr. de 84 portii.

Perioada preconizată în care se estimează începerea cursurilor **este aprilie**. Nu se poate estima în acest moment perioadele și locația cursurilor având în vedere complexitatea proiectului cât și etapele preliminare formării profesionale.

Tota: 5.484 meniuri de livrat. (Lot 1 și Lot 2)

III. OBIECTUL CONTRACTULUI:

În vederea îndeplinirii acțiunilor menite să conducă la atingerea obiectivelor asumate prin proiect, respectiv formarea și calificarea persoanelor, este necesară achiziția serviciilor specializate de catering pentru participanții din grupul țintă în acțiunile de formare profesională.

Locul de desfășurare a cursurilor de formare profesională - Regiunile Centru – Municipiul Alba Iulia
Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie :

3.1. **Prestarea serviciilor de hrană pentru participanții la cursuri:** respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 60 beneficiari de cursuri de formare profesională, Lot nr. 1

3.2. **Prestarea serviciilor de hrană pentru participanții la jobclub:** respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 84 participanți la jobcluburi, Lot nr. 2.





Locul unde se va asigura prestarea serviciilor de catering va fi Municipiul Alba Iulia, in locații comunicate ulterior de către achizitor prestatorului de serviciu.

Specificații tehnice

IV. DESCRIEREA SERVICIILOR

Mancarea va fi livrata prin sistemul de catering, de luni pana vineri (posibil si in weekend), la locatiile de implementare ale proiectului: **ALBA IULIA 360**, pe baza de nota de comanda.

Specificații servicii de hrană pentru participanți pentru lotul nr. 1:

a) Masa/zi pentru curs 90 de zile.

4 cursuri = 90 zile x 60 participanti la curs = 5.400 portii.

Pentru persoanele participante la cursuri ne propunem sa oferim catering de tip -menu individual pentru a le asigura acestora conditii prielnice implicarii in activitatea de formare.

Clasificare cursuri formare:

Nr. ctr.	Tipul cursului	Nr. Participant la curs	Nr. Meniuri/portii	Perioadă curs	Județul/ orașul
1	agent de securitate	14	1260	90 zile	Alba/ Alba-Iulia
2	vopsitor industrial	18	1620	90 zile	Alba/ Alba-Iulia
3	Nenominalizat (in curs de identificare si organizare)	14	1260	90 zile	Alba/ Alba-Iulia
4	Nenominalizat (in curs de identificare si organizare)	14	1260	90 zile	Alba/ Alba-Iulia

Specificații servicii de hrană pentru participanți pentru lotul nr. 2:

b) Masa/zi pentru jobclub 4 de zile.

4 jobcluburi = (3 zile cu 20 participanti si 1 zi cu 24 participanti) = 84 portii;

- 3 jobcluburi, 3 zile x 20 participanti = 60 portii

- 1 jobclub, 1 zi x 24 participanti = 24 portii

Se vor organiza jobcluburi pentru fiecare grupa de cursanti, respectiv un jobclub pentru cursantii de la cursul "agent de securitate", un jobclub pentru cursantii de la cursul "vopsitor industrial" si 2 jobcluburi pentru cursantii celor 2 cursuri ce se vor alege in timpul implementarii proiectului.

Clasificare jobcluburi:

Nr. ctr.	Tipul jobclubului	Nr. Participant clubjob	Nr. Meniuri/portii	Perioadă jobcurs	Județul/ orașul
1	agent de securitate	14	20	1 zi	Alba/ Alba-Iulia



2	vopsitor industrial	18	24	1 zi	Alba/ Alba-Iulia
3	Nenominalizat (in curs de identificare si organizare)	14	20	1 zi	Alba/ Alba-Iulia
4	Nenominalizat (in curs de identificare si organizare)	14	20	1 zi	Alba/ Alba-Iulia

Pentru asigurarea mesei participantilor se va tine cont de următoarele aspecte:

Lotul nr. 1. Serviciile de catering pentru participanții la cursurile de formare profesionala

Serviciile de catering se vor presta in Municipiul Alba Iulia, la o locație care va fi comunicată ulterior semnării contractului pentru un număr de 60 de persoane pentru o perioada de 90 de zile.

In total se vor livra un număr de 5.400 de porții de mâncare într-o perioada de 90 de zile, în funcție de programul cursurilor de formare profesionala pe baza de comanda transmisă de către delegatul achizitorului către ofertant, și vor consta în livrarea unui meniu de mâncare cu: felul 1, felul 2, pâine, a unui desert/ fruct si apa.

Meniul orientativ va cuprinde:

1. Felul 1 cu un gramaj de 350 - 400 gr. (gramajul specificat este pe produsul finit-gatit).

Felul 1 va consta in ciorba/supa/supa-crema/bors, cu carne sau fara in functie de preparat (minim 350 gr).

2. Felul 2 cu un gramaj de 650 - 650 gr. (gramajul specificat este pe produsul finit-gatit).

Felul 2/ principal: carne (minim 250g produs finit/pers.) cu garnitură (minim 200 gr/persoană și salată (minim 150 gr/persoană).

Felul2/ principal va consta dintr-un preparat din carne:

- friptura la cuptor -(vită, porc, pui, miel, găscă, rațăetc.)
- friptura la gratar -(vită, porc, pui, mieletc.)
- minuturi (escalop, șnițel, medalion etc.)
- soteuri (sote de măruntaie de pasăre, sote de organede porc, sote de organe de vitaetc)
- peste la gratar/cuptor (plachie de crap, somn la cuptor etc.)
- rasol (păstrăv, șalău, codetc.)
- saramură(crap, caras etc.)

Garniturile vor consta in legume preparate in diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor).

Exemple: cartofi țărănești, legume la cuptor, conopida la tigaie, morcov sote, mazăre sote, conopidă sote, broccoli sote, orez fiert, mamaliguta, piure de cartofi, piure de spanac etc.

Salata de sezon,

- Salate din legume proaspete (ex: salată de castraveți cu roșii, salată de roșii cu ardei gras și ceapă, salată de varză albă, salată verde, salată de castraveți etc.)
- Salate din legume conservate (ex: castraveți murați, salată de varză murată, salată de sfeclă roșie cu hrean, salată de gogonele, salată de ardei umpluți cu varză etc.)

3. Pâine cu un gramaj de 150 gr (2 felii/1 chifla/1 corn)

Painea sub forma de chifla, corn sau minim 2 felii de paine, totul proaspat.



4. Desert/ fruct cu un gramaj de 100 g/ 150 gr

- Dulciuri de bucătărie (ex: clătite, budinci, orez cu lapte etc.)
- Dulciuri de cofetărie patiserie (diferite sortimente de prăjituri și plăcinte dulci)
- Fructe (ex: mere, pere, struguri, piersici, caise, portocale, banane etc.)

5. Apa plată/mineral (îmbuteliată) 500 ml

Apă minerală/plată: 1 sticlă de ½ l apă plată/minerală, pe persoană

Se va avea în vedere și meniuri de post/vegetariene, la cererea beneficiarului.

Prestatorul va stabili același pret pe porție/fel indiferent de varianta de meniu.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată. Este obligatorie întocmirea de către Prestator a unui număr de minim 3 meniuri conform cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini.

Cele 3 meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Nu se va servi același tip de meniu timp de trei zile consecutiv.

Livrarea zilnică se va face doar pe bază de comandă fermă trimisă de beneficiar la locația specificată în comandă.

Condiții de pregătire și livrare a hranei:

Hrana va fi pregătită de către furnizor în bucătăria proprie, zilnic. Hrana trebuie livrată caldă conform comenzii ferme transmise de beneficiar. Felurile vor fi ambalate, în caserole pentru alimente iar, în cazul desertului, în caserola sau folie transparentă, de uz alimentar.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediile unde vor fi livrate conform comenzii, sub supravegherea personalului desemnat care va verifica aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor precum și numărul de porții livrate. Beneficiarul își rezervă dreptul de a refuza meniurile care nu corespund din punct de vedere calitativ al alimentelor iar ofertantul își asumă înlocuirea meniurilor în cel mai scurt timp posibil fără costuri suplimentare.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Toate serviciile oferite trebuie să includă: preparare și/sau achiziție produse, transport hrană, manipulare, livrare, servire, tacâmuri de unică folosință, șervețele, ambalaje de unică folosință pentru fiecare persoană/meniu (la fiecare masă/servire).

Lotul nr. 2. Serviciile de catering pentru participanții la jobcluburi

Serviciile de catering se vor presta în Municipiul Alba Iulia, la o locație care va fi comunicată ulterior semnării contractului pentru un număr total de 84 de persoane pentru o perioadă de: 3 zile cu 20 participanți și 1 zi cu 24 participanți.





În total se vor livra un număr de 84 de porții de mâncare, în funcție de zilele în care sunt organizate jobcluburile pe baza de comanda transmisă de către delegatul achizitorului către ofertant, și vor consta în livrarea unui meniu de mâncare cu: felul 1, felul 2, pâine, a unui desert/ fruct și apă..

Meniul orientativ va cuprinde:

- 1. Felul 1** cu un gramaj de 350 - 400 gr. (gramajul specificat este pe produsul finit-gatit).

Felul 1 va consta în ciorba/supa/supa-crema/bors, cu carne sau fără în funcție de preparat (minim 350 gr).

- 2. Felul 2** cu un gramaj de 650 - 650 gr. (gramajul specificat este pe produsul finit-gatit).

Felul 2/ principal: carne (minim 250g produs finit/pers.) cu garnitură (minim 200 gr/persoană și salată (minim 150 gr/persoană).

Felul 2/ principal va consta dintr-un preparat din carne:

- friptura la cuptor -(vită, porc, pui, miel, gâscă, rațăetc.)
- friptura la gratar -(vită, porc, pui, mieleetc.)
- minuturi (escalop, șnițel, medalion etc.)
- soteuri (sote de măruntaie de pasăre, sote de organe de porc, sote de organe de vitaetc)
- peste la gratar/cuptor (plachie de crap, somn la cuptor etc.)
- rasol (păstrăv, șalău, codetc.)
- saramură(crap, caras etc.)

Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor).

Exemple: cartofi țărănești, legume la cuptor, conopida la tigaie, morcov sote, mazăre sote, conopidă sote, broccoli sote, orez fiert, mamaliguta, piure de cartofi, piure de spanac etc.

Salata de sezon,

- Salate din legume proaspete (ex: salată de castraveți cu roșii, salată de roșii cu ardei gras și ceapă, salată de varză albă, salată verde, salată de castraveți etc.)
- Salate din legume conservate (ex: castraveți murați, salată de varză murată, salată de sfeclă roșie cu hrean, salată de gogonele, salată de ardei umpluți cu varză etc.)

- 3. Pâine** cu un gramaj de 150 gr (2 felii/1 chifla/1 corn)

Painea sub forma de chifla, corn sau minim 2 felii de paine, totul proaspăt.

- 4. Desert/ fruct** cu un gramaj de 100 g/ 150 gr

- Dulciuri de bucătărie (ex: clătite, budinci, orez cu lapte etc.)
- Dulciuri de cofetărie patiserie (diferite sortimente de prăjituri și plăcinte dulci)
- Fructe (ex: mere, pere, struguri, piersici, caise, portocale, banane etc.

- 5. Apa plată/mineral** (îmbuteliată) 500 ml

Apă minerală/plată: 1 sticlă de ½ l apă plată/minerală, pe persoană

Se va avea în vedere și meniuri de post/vegetariene, la cererea beneficiarului.

Prestatorul va stabili același pret pe porție/fel indiferent de varianta de meniu.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată. Este obligatorie întocmirea de către Prestator a unui număr de minim 3 meniuri conform cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini.





Cele 3 meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Nu se va servi același tip de meniu timp de trei zile consecutiv.

Livrarea zilnică se va face doar pe bază de comandă trimisă de beneficiar la locația specificată în comandă.

Condiții de pregătire și livrare a hranei:

Hrana va fi pregătită de către furnizor în bucătăria proprie, zilnic. Hrana trebuie livrată caldă conform comenzii ferme transmise de beneficiar. Felurile vor fi ambalate, în caserole pentru alimente iar, în cazul desertului, în caserola sau folie transparentă, de uz alimentar.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediile unde vor fi livrate conform comenzii, sub supravegherea personalului desemnat care va verifica aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor precum și numărul de porții livrate. Beneficiarul își rezervă dreptul de a refuza meniurile care nu corespund din punct de vedere calitativ al alimentelor iar ofertantul își asumă înlocuirea meniurilor în cel mai scurt timp posibil fără costuri suplimentare.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Toate serviciile oferite trebuie să includă: preparare și/sau achiziție produse, transport hrană, manipulare, livrare, servire, tacâmuri de unică folosință, șervețele, ambalaje de unică folosință pentru fiecare persoană/meniu (la fiecare masă/servire).

V. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCUL INDICAT DE AUTORITĂȚEA CONTRACTANTĂ PENTRU LOT NR. 1 SI LOT NR. 2

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediile furnizate de autoritatea contractantă în comandă.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare. Dotate corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile. Fiecare transport va fi însoțit de aviz de expedite; Prestatorul va asigura distribuirea hranei la locul de livrare cu personal propriu, inclusiv vesela de unică folosință specificată, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final.

Cerinte specifice privind deșeurile alimentare: LOT nr. 1 și LOT nr. 2

Deșeurile alimentare trebuie colectate și transportate cu respectarea legislației în vigoare;

Prestatorul are obligatia evacuării deșeurilor alimentare, în ziua următoare pentru ziua precedentă și asigurarea sacilor necesari de depozitare a deșeurilor în ziua livrării;





VI. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE pentru LOT nr. 1 si LOT nr. 2

Se recomanda ca hrana sa fie servita la aproximativ 30 min de la preparare, in caz contrar ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 ° Celsius pentru hrana calda si la max. 4° Celsius pentru hrana rece. Produsele intermediare si finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperatura care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertanti in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si cu respectarea nivelului minim al alocatiei de hrana stabilit prin H.G. nr. 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteina vegetala);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15%- ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteine vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala. Glucidele sunt elemntul energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

Ca sa realizeze un raport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrasa, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie!:nu se vor folosi frisca sau maioneza.

VII. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA pentru LOT nr. 1 si LOT nr. 2

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca obiectul contractului ce urmeaza a fi atribuit are corespondenta in activitatea sa, conform codului CAEN.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor in conformitate cu prevederile legale in vigoare si cu necesarul transmis de autoritatea contractanta.

Totodata este raspunzator pentru siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit, pe toata durata contractului.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei.





VIII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

IX. PRECIZĂRI FINALE pentru LOT nr. 1 și LOT nr. 2

Numărul de porții este strict orientativ, el putând fi redus sau majorat în funcție de necesitățile beneficiarului.

Pentru catering este stabilită o cantitate pentru un număr estimat de persoane. În cazul în care numărul de participanți este mai mic, cantitățile se reduc aplicând regula de trei simplă, valoarea facturată fiind diminuată corespunzător.

În cazul în care vor apărea modificări în furnizarea serviciilor de catering, respectiv modificări cu privire la data, numărul de persoane pentru care se vor presta servicii de catering, acestea vor fi anunțate cu minim 24 de ore înaintea datei prestării serviciilor, fără ca aceste modificări să atragă penalizări sau obligația beneficiarului de a plăti mai multe porții decât au fost efectiv utilizate de către beneficiar.

Beneficiarul are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitățile de servicii**, în raport de numărul participanților, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate. Autoritatea contractantă își **rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii** (prestații) contractată în următoarele situații:

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu aceasta destinație,
- Încetarea activității autorității contractante.

Achizitor,
INTRATEST SA
prin Pacuraru Paul,
administrator

Intocmit/Avizat
Pacuraru Mihnea
Director general/coordonator proiect

