ASOCIAȚIA PENTRU PROMOVAREA AFACERILOR ÎN ROMÂNIA (APPAR)

Aprobat, Gönczi József, Președinte

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru participanții la programele de formare profesională

Cod CPV principal: 55520000-1 – Servicii de catering

Program	Programul Educație și Ocupare 2021–2027, Prioritatea P2 – Valorificarea potențialului tinerilor pe piața muncii, Obiectiv specific ESO4.1, Fondul Social European Plus
Apel	PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Proiect	NextStep – Program de sprijin și formare pentru integrarea tinerilor pe piața muncii – cod proiect 331324
Beneficiar (lider)	ASOCIAȚIA PENTRU PROMOVAREA AFACERILOR ÎN ROMÂNIA (APPAR), CIF 18261599, comuna Diosig, str. Oituz nr. 2/C, județul Bihor
Parteneri	P1 – ASOCIAȚIA STARTUP HUB; P2 – AGENȚIA JUDEȚEANĂ PENTRU OCUPAREA FORȚEI DE MUNCĂ BIHOR

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime obligatorii pe baza cărora fiecare ofertant elaborează propunerea tehnică. Cerințele sunt minimale; ofertele care nu le respectă integral vor fi declarate neconforme. Ofertanții pot propune condiții superioare, fără ca acestea să fie punctate suplimentar.

1. Contextul achiziției

Proiectul „NextStep – Program de sprijin și formare pentru integrarea tinerilor pe piața muncii", cod proiect 331324, urmărește integrarea pe piața muncii a 278 de tineri din județul Bihor, dintre care minimum 42 de etnie romă, minimum 112 tineri NEET și minimum 112 de sex feminin.

În cadrul subactivității SA3.1 se organizează un program de calificare de nivel 2 pentru ocupația de tâmplar manual/artizanal (COR 752203), cu durata de 360 de ore, structurat în 23 de grupe a câte aproximativ 12 participanți. Fiecare participant urmează 60 de zile de curs, cu un program zilnic de 6 ore.

Pentru a reduce barierele financiare de acces la formare și abandonul pe parcursul programului, autoritatea contractantă asigură participanților o masă caldă zilnică, în fiecare zi de curs. Achiziția serviciilor de catering are ca scop asigurarea acestei mese.

2. Obiectul contractului

Prestarea de servicii de catering constând în prepararea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a unei mese calde (fel 1 și fel 2), servită ca prânz sau cină în funcție de orarul cursului, pentru participanții la programele de formare, la locațiile și în intervalele orare stabilite de autoritatea contractantă.

Cod CPV principal	55520000-1 – Servicii de catering
Cod CPV secundar	55521200-0 – Servicii de livrare a mâncării
Cantitate totală estimată	16.680 porții (278 participanți × 60 zile de curs)
Preț unitar maxim	23,42 lei fără T.V.A. / porție (26,00 lei cu T.V.A. 11%)
Valoare estimată totală	390.645,60 lei fără T.V.A.
Durata contractului	De la semnare până la finalizarea perioadei de implementare a proiectului, maximum 36 de luni

Caracterul estimativ al cantității. Cantitatea de 16.680 porții este estimativă și reprezintă cantitatea maximă care poate fi comandată. Autoritatea contractantă nu garantează nicio cantitate minimă. Prestatorul livrează exclusiv pe baza comenzilor ferme, iar decontarea se face la numărul de porții efectiv livrate și recepționate. Nelivrarea integrală a cantității estimate nu dă dreptul prestatorului la despăgubiri.

3. Locațiile de livrare

Nr.	Locație	Utilizare
1	FIX Makerspace Oradea – municipiul Oradea, str. Șirul Canonicilor nr. 2, subsol, județul Bihor	Sală de curs – pregătire teoretică
2	Atelier de prelucrare a lemnului și metalului – municipiul Oradea, Calea Sântandrei nr. 62, județul Bihor	Pregătire practică
3	Biroul APPAR Oradea – municipiul Oradea, str. Mihai Eminescu nr. 25/A, etaj 2, județul Bihor	Locație de rezervă

Toate locațiile sunt situate pe raza municipiului Oradea și a zonei sale limitrofe. Locația exactă a fiecărei livrări se comunică prin comanda fermă. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a stabili și alte locații de desfășurare a activităților de formare, situate pe raza municipiului Oradea, fără modificarea prețului unitar.

4. Cerințe privind structura și conținutul porției

4.1. Structura obligatorie a unei porții

Componentă	Gramaj/volum minim	Cerințe
Fel 1 – supă / ciorbă	350 ml	Preparat cald, pe bază de legume, carne sau leguminoase; se servește în recipient separat, etanș
Fel 2 – fel principal	minimum 100 g proteină (produs finit)	Carne (pui, porc, vită), pește, ouă sau leguminoase, preparat termic (nu prăjit în baie de ulei mai mult de o dată pe săptămână)
Fel 2 – garnitură	180 g	Legume, cartofi, orez, paste, mămăligă sau leguminoase
Pâine	50 g	Pâine proaspătă, ambalată individual, în zilele în care felul principal nu conține deja un produs de panificație

Porția nu include salată, desert sau băuturi; acestea nu constituie cerințe ale prezentului caiet de sarcini și nu se punctează.

Valoare energetică: minimum 700 kcal per porție, calculată ca sumă a valorilor energetice ale felului 1 și felului 2 (pâinea nu se include în calcul), cu un raport echilibrat între proteine, lipide și glucide. Ofertantul indică în propunerea tehnică valoarea calorică estimată pentru fiecare meniu din meniul-cadru, defalcată pe felul 1 și felul 2.

4.2. Meniuri alternative

Pentru fiecare zi de livrare, prestatorul asigură, la aceeași structură și la același preț unitar, următoarele variante alternative, în funcție de solicitările transmise prin comanda fermă:

a) **meniu standard** – conform meniului-cadru;

b) **meniu fără carne de porc** – pentru participanții care solicită acest lucru din motive religioase sau de altă natură;

c) **meniu vegetarian** – fără carne și fără pește, cu asigurarea aportului proteic din leguminoase, ouă sau lactate;

d) **meniu adaptat** – pentru participanții cu alergii sau intoleranțe alimentare declarate (gluten, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă etc.), în limita a maximum 5% din numărul zilnic de porții.

Asigurarea meniurilor alternative constituie o măsură de respectare a principiilor egalității de șanse și nediscriminării asumate prin proiect și nu poate face obiectul unei majorări de preț.

4.3. Meniul-cadru rotativ

1. Prestatorul elaborează un meniu-cadru rotativ pentru minimum 10 zile lucrătoare, fără repetarea aceluiași fel principal în interiorul ciclului.

2. Meniul-cadru se prezintă în propunerea tehnică, cu indicarea, pentru fiecare zi, a denumirii preparatelor, a gramajelor, a ingredientelor principale, a alergenilor și a valorii calorice estimate.
3. Meniul săptămânal efectiv se transmite autorității contractante cu cel puțin 3 zile lucrătoare înainte de începerea săptămânii de livrare și se aprobă de responsabilul desemnat. Autoritatea contractantă poate solicita modificarea unui preparat, cu menținerea structurii și a gramajelor.
4. Preparatele se realizează din materii prime proaspete, în ziua livrării. Nu se acceptă preparate reîncălzite din zilele anterioare, produse congelate de tip semipreparat gata prăjite, produse cu termen de valabilitate depășit sau produse din categoria fast-food.
5. Se recomandă utilizarea de produse din lanțuri scurte de aprovizionare și de legume de sezon, în vederea susținerii temei secundare privind economia verde asumate prin proiect.

5. Cerințe igienico-sanitare și de siguranță alimentară

1. Prestatorul deține și menține valabile, pe toată durata contractului, documentul de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru unitatea de preparare, precum și documentele pentru mijloacele de transport utilizate.
2. Prepararea, ambalarea, depozitarea și transportul se realizează cu respectarea Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, a legislației naționale în domeniul siguranței alimentelor și a normelor de igienă aplicabile unităților de alimentație publică.
3. Prestatorul aplică un sistem de siguranță alimentară bazat pe principiile HACCP și păstrează probe-martor din fiecare preparat livrat, timp de minimum 48 de ore, la dispoziția organelor de control.
4. Personalul care manipulează alimente deține documente de sănătate valabile și echipament de protecție adecvat.
5. Temperatura preparatelor calde la momentul livrării este de minimum +63°C, iar a preparatelor reci de maximum +8°C. Autoritatea contractantă poate verifica temperatura la recepție, cu termometru propriu.
6. Transportul se realizează în recipiente izoterme de tip gastronorm sau în ambalaje individuale, în autovehicule autorizate, destinate exclusiv transportului de alimente.
7. Fiecare livrare este însoțită de documentul de livrare și de fișa preparatelor, cuprinzând denumirea, gramajul și alergenii, conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

6. Cerințe privind ambalarea și veselă

1. Porțiile se livrează ambalate individual, în ambalaje etanșe, compartimentate, adecvate contactului cu alimentele, care mențin temperatura pe durata servirii.
2. Prestatorul asigură, inclus în preț, tacâmuri și veselă de unică folosință (lingură, furculiță, cuțit, dacă este cazul, și șervețel), în cantitate corespunzătoare numărului de porții livrate.

3. Ambalajele și tacâmurile respectă legislația privind reducerea impactului anumitor produse din plastic asupra mediului. Nu se acceptă produse din plastic de unică folosință interzise prin lege. Se solicită utilizarea de ambalaje biodegradabile, compostabile sau reciclabile.
4. Prestatorul asigură, fără costuri suplimentare, colectarea și evacuarea ambalajelor și a resturilor alimentare rezultate după servirea mesei, cel târziu odată cu livrarea următoare.

7. Program de livrare și mecanismul comenzilor

7.1. Programul de livrare

1. Livrarea se realizează în zilele de curs, de regulă de luni până vineri. Masa se servește ca prânz sau ca cină, în funcție de orarul fiecărei grupe de curs; intervalul orar de livrare se stabilește prin comanda fermă și poate fi cuprins între orele 11:00 și 20:00. Toleranța admisă față de intervalul comandat este de maximum 15 minute.
2. Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra, în aceeași zi, atât mese de prânz, cât și mese de seară, pentru grupe diferite, în funcție de orarul acestora. Autoritatea contractantă poate solicita, în mod excepțional, livrarea în zilele de sâmbătă, în cazul grupelor care urmează programul în regim de weekend, cu notificare prealabilă de minimum 5 zile lucrătoare.
3. Livrarea se face simultan la toate locațiile indicate în comandă, sau în intervale succesive stabilite de comun acord, fără ca timpul scurs de la prepararea finală până la livrare să depășească 60 de minute.

7.2. Mecanismul comenzilor

1. Autoritatea contractantă transmite comanda fermă prin e-mail, cu cel puțin 2 zile lucrătoare înainte de data livrării, indicând: data, locația, tipul mesei (prânz sau cină) și intervalul orar, numărul total de porții și defalcarea pe tipuri de meniu.
2. Prestatorul confirmă primirea comenzii în cel mult 4 ore de la transmitere. Lipsa confirmării nu exonerează prestatorul de obligația de livrare.
3. Autoritatea contractantă poate modifica numărul de porții comandate, în minus sau în plus cu până la 15%, până cel târziu cu 24 de ore înainte de ora livrării, fără costuri suplimentare.
4. În cazul suspendării unei zile de curs din motive neimputabile autorității contractante, comanda poate fi anulată cu minimum 24 de ore înainte de ora livrării, fără penalități.

8. Recepția serviciilor

1. Recepția zilnică se realizează de reprezentantul desemnat al autorității contractante, prin semnarea fișei de livrare, care cuprinde: data, locația, numărul de porții pe tipuri de meniu, ora livrării, temperatura constatată și eventualele observații.

2. Lista nominală de prezență a participanților care au beneficiat de masă se întocmește de autoritatea contractantă și constituie document justificativ pentru decontare.
3. Recepția lunară se realizează prin proces-verbal de recepție a serviciilor, întocmit pe baza fișelor zilnice de livrare, semnat de ambele părți.
4. Neconformitățile constatate la recepție (gramaj insuficient, temperatură necorespunzătoare, preparate necomandate, ambalaje deteriorate, întârziere) se consemnează în fișa de livrare. Prestatorul are obligația de a înlocui porțiile neconforme în cel mult 60 de minute de la sesizare. Porțiile neconforme neînlocuite nu se decontează.

9. Obligațiile părților

9.1. Obligațiile prestatorului

- să presteze serviciile la standardele și în termenele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în propunerea tehnică asumată;
- să mențină valabile, pe toată durata contractului, toate autorizațiile necesare și să notifice de îndată autoritatea contractantă în cazul suspendării sau retragerii acestora;
- să desemneze o persoană de contact disponibilă în intervalul 08:00–17:00 în zilele lucrătoare;
- să asigure continuitatea serviciului, inclusiv prin soluții alternative de preparare, în cazul unor evenimente care afectează unitatea proprie;
- să respecte regulile de identitate vizuală aplicabile programului pentru orice material realizat în legătură cu contractul;
- să păstreze toate documentele aferente contractului și să permită accesul autorității contractante, al Autorității de Management, al Organismului Intermediar, al Autorității de Audit, al Curții de Conturi, al Comisiei Europene, al OLAF, al DLAF și al oricărui alt organism abilitat, inclusiv la unitatea de preparare;
- să respecte legislația privind protecția datelor cu caracter personal;
- să respecte obligațiile din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă.

9.2. Obligațiile autorității contractante

- să transmită comenzile ferme în termenele prevăzute;
- să asigure accesul mijloacelor de transport ale prestatorului la locațiile de livrare și un spațiu adecvat servirii mesei;
- să desemneze persoanele responsabile cu recepția și să comunice datele de contact ale acestora;
- să efectueze plata în condițiile contractuale.

10. Penalități și sancțiuni contractuale

Situație	Sancțiune
Întârziere la livrare de peste 30 de minute față de intervalul stabilit	Penalitate de 5% din valoarea porțiilor livrate cu întârziere, pentru fiecare livrare
Nelivrarea totală a porțiilor comandate pentru o zi	Penalitate de 20% din valoarea comenzii nelivrate, fără a exclude dreptul la despăgubiri pentru prejudiciul suferit
Porții neconforme (gramaj, temperatură, structură) neînlocuite în 60 de minute	Nedecontarea porțiilor respective și penalitate de 10% din valoarea acestora
Repetarea neconformităților de peste 3 ori într-o lună calendaristică	Notificare scrisă; la a doua notificare, autoritatea contractantă poate rezilia unilateral contractul
Întârziere în efectuarea plății de către autoritatea contractantă	Penalitate de 0,02% pentru fiecare zi de întârziere, aplicată sumei datorate

Cuantumul total al penalităților nu poate depăși valoarea obligației neexecutate.

11. Prețul, facturarea și plata

1. Prețul unitar pe porție este ferm pe toată durata contractului și nu se ajustează. Prețul include toate costurile: materii prime, preparare, ambalare, tacâmuri și veselă de unică folosință, transport, livrare, colectarea ambalajelor și orice alte costuri necesare.
2. Facturarea se realizează lunar, în primele 5 zile lucrătoare ale lunii următoare celei de prestare, pe baza procesului-verbal de recepție a serviciilor și a situației centralizatoare a porțiilor livrate.
3. Factura menționează obligatoriu: denumirea proiectului, codul proiectului 331324, numărul și data contractului, perioada de prestare și numărul de porții pe tipuri de meniu.
4. Plata se efectuează prin virament bancar, în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la autoritatea contractantă, însoțită de documentele justificative complete.

12. Conținutul propunerii tehnice

Propunerea tehnică se elaborează pe Formularul nr. 9 și cuprinde obligatoriu:

1. descrierea modului de organizare a prestării serviciului, inclusiv fluxul de la preparare la livrare;
2. meniul-cadru rotativ pentru minimum 10 zile lucrătoare, cu denumirea preparatelor, gramaje, ingrediente principale, alergeni și valoare calorică estimată;
3. descrierea meniurilor alternative (fără carne de porc, vegetarian, adaptat pentru alergii/intoleranțe);
4. descrierea ambalajelor, a veselei de unică folosință și a modului de colectare a deșeurilor;

5. descrierea mijloacelor de transport și a modului de menținere a temperaturii;
6. adresa unității de preparare și timpul estimat de livrare până la fiecare locație;
7. modul de gestionare a comenzilor, a modificărilor de cantitate și a neconformităților, cu indicarea persoanei de contact;
8. valorile asumate pentru elementele supuse evaluării prin factorii de evaluare, completate la lit. H din Formularul nr. 9;
9. asumarea explicită a tuturor cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

Propunerea tehnică devine anexă la contract și obligă prestatorul pe toată durata acestuia.

12.1. Relația dintre cerințele minime și factorii de evaluare

Cerințele din prezentul caiet de sarcini reprezintă **nivelul minim obligatoriu**. Neîndeplinirea oricăreia dintre ele atrage declararea ofertei ca neconformă. Ofertantul poate însă asuma niveluri superioare pentru elementele de mai jos, care se punctează prin factorii de evaluare prevăzuți în fișa de date a achiziției:

Element	Cerință minimă (obligatorie)	Nivel superior punctat
Ciclul de rotație a meniului-cadru fără repetarea felului principal	10 zile lucrătoare	15 zile = 15 p; 20 de zile sau mai mult = 30 p
Timpul de înlocuire a porțiilor neconforme	60 de minute	45 min = 5 p; 30 min sau mai puțin = 10 p
Ambalaje și tacâmuri	Adecvate contactului cu alimentele, conforme legislației privind plasticul de unică folosință	Compostabile sau biodegradabile = 10 p

Nivelurile superioare asumate în propunerea tehnică devin obligații contractuale și se verifică la recepția zilnică. Nerespectarea lor se sancționează potrivit cap. 10 și poate atrage rezilierea contractului.

13. Dispoziții finale

1. Orice referire din prezentul caiet de sarcini la o marcă, un producător sau o origine determinată se consideră însoțită de mențiunea „sau echivalent".
2. Cerințele prezentului caiet de sarcini sunt minimale și obligatorii. Nerespectarea oricăreia dintre acestea atrage declararea ofertei ca neconformă.
3. Modificarea contractului pe parcursul derulării se realizează numai în condițiile prevăzute de Legea nr. 98/2016 și de contract, fără afectarea prețului unitar și cu încadrarea în valoarea totală a contractului.

Întocmit, Responsabil achiziții publice	Verificat, Manager de proiect
Rus Nicoleta Adriana	Nagy Karoly