

Nr. înregistrare: 2609/31.10.2025

CAIET DE SARCINI

Acord-cadru servicii de catering participanți ateliere, în cadrul proiectului ” Creșterea relevanței formării profesionale inițiale prin anticiparea nevoilor de formare profesională pentru piața muncii SMIS 327432

MEMBRU AL:



 Piața Walter Mărăcineanu, nr. 1-3, Sector 1, București

 02131268.93

 office@immromania.eu

I. INTRODUCERE

Proiectul "Creșterea relevanței formării profesionale inițiale prin anticiparea nevoilor de formare profesională pentru piața muncii" cod SMIS 327432 are ca obiectiv general creșterea competitivității și sprijinirea dezvoltării societății bazate pe cunoaștere prin îmbunătățirea relevanței sistemului de educație profesională pentru piața muncii și îmbunătățirea calității formării profesionale prin procese, sisteme și mecanisme de calitate, armonizate cu sistemele europene de calitate.

Proiectul prevede organizarea a câte unui atelier antreprenorial, în fiecare din cele 41 de județe și Municipiul București din România, pe o perioadă de 3 ani, în care vor fi implicați un număr de 2.500 de elevi.

În cadrul atelierelor antreprenoriale, se va realiza transferul de know-how în domeniul antreprenorial de la mentori către elevi. Totodată, atelierelor antreprenoriale vor include competențe de dezvoltare durabilă (protecția mediului, îmbunătățirea mediului, protejarea și conservarea biodiversității, utilizarea eficientă a resurselor, colectarea deșeurilor specific unei economii circulare verzi, eficiente, schimbări climatice etc).

În cadrul fiecărui atelier antreprenorial, conform cererii de finanțare aprobată, participanții vor beneficia de mâncare, care va fi asigurată prin servicii de catering.

II. DESCRIEREA ACHIZIȚIEI

Prezentă achiziției vizează asigurarea serviciilor de catering pentru participanții în cadrul atelierelor pentru o perioadă între 2025 (noiembrie) - 2027 (noiembrie) în cadrul Proiectul "Creșterea relevanței formării profesionale inițiale prin anticiparea nevoilor de formare profesională pentru piața muncii" cod SMIS 327432.

Cod CPV : 55520000-1- Servicii de catering

III. INFORMAȚII PRIVIND ACORDUL-CADRU. OBIECTIVUL ACORDULUI-CADRU

Obiectivul general al acordului-cadru este achiziționarea de servicii de catering (bufet caldă și desert) necesare organizării atelierelor dedicate elevilor, organizate în cadrul proiectului.

În vederea derulării în bune condiții a activităților ce vor fi întreprinse de către elevi în cadrul atelierelor antreprenoriale din proiectul "Creșterea relevanței formării profesionale inițiale prin anticiparea nevoilor de formare profesională pentru piața muncii" cod SMIS 327432, este necesară achiziția serviciilor de catering.

MEMBRU AL:

**sme
united**
COOPERATIVĂ DE SALUBRITATE

 Piața Walter Măracineanu, nr. 1-3, Sector 1, București

 021.312.68.93

 office@immromania.eu

Acordul-cadru contribuie la îndeplinirea obiectivului de creștere a gradului de informare și conștientizare în rândul tinerilor privind oportunitățile educaționale și de dezvoltare, prin desfășurarea unor ateliere interactive la nivel național.

La aceste ateliere se estimează participarea unui număr total de minimum 10 participanți/atelier și maximum 20 participanți/ atelier.

Acordul-cadru pentru servicii de catering are rolul de a asigura continuitatea și predictibilitatea în organizarea atelierelor. Prin intermediul acestuia, autoritatea contractantă beneficiază de flexibilitate în funcție de necesitățile reale apărute pe parcurs, având posibilitatea de a adapta serviciile la numărul participanților și la specificul fiecărei activități. Totodată, acordul-cadru garantează un standard unitar de calitate pentru toate atelierelor, respectând cerințele legate de diversitatea și echilibrul meniurilor, precum și de respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară. În plus, acest instrument facilitează o bună planificare logistică și o gestionare eficientă a resurselor, contribuind la desfășurarea atelierelor într-un mod organizat și profesionist.

Acordul-cadru permite astfel acoperirea necesităților privind organizarea atelierelor, în special în ceea ce privește:

- asigurarea unor servicii de catering adaptate numărului de participanți;
- flexibilitatea în funcție de locație și durata evenimentelor;
- menținerea unui standard constant de calitate a produselor și serviciilor livrate;
- posibilitatea ajustării rapide a volumului de servicii în funcție de confirmările primite de la participanți.

IV. RISCURI ȘI MĂSURI DE REMEDIERE

Pe durata derulării acordului-cadru pot apărea riscuri operaționale, financiare și de conformitate tehnică, pentru care sunt prevăzute măsuri clare de prevenire și corectare.

Principalele riscuri și măsuri de gestionare identificate sunt:

– Riscurile operaționale, cu grad de probabilitate mediu, se referă în special la riscul reprogramării sau anulării atelierelor ca urmare a suprapunerii acestora cu examene școlare, vacanțe sau alte activități educaționale. De asemenea, există riscul ca numărul de participanți să fie mai mic decât cel estimat, ceea ce poate afecta planificarea și organizarea serviciilor de catering. Măsurile de gestionare prevăd menținerea unei comunicări permanente cu unitățile de învățământ pentru stabilirea calendarului optim al atelierelor, precum și solicitarea confirmărilor de participare cu cel puțin două săptămâni înainte. În cazul unor variații de efectiv, operatorul economic va adapta volumul de servicii, asigurând în același timp calitatea meniurilor pentru toți participanții confirmați.

– Riscurile financiare, cu grad de probabilitate redus, pot apărea din cauza fluctuațiilor de preț ale materiilor prime (inflație, creșteri pe piața alimentară), ceea ce poate influența sustenabilitatea prestării serviciilor de catering pe durata acordului-cadru. Măsurile de gestionare constau în efectuarea plăților în baza procesului-verbal de recepție și a documentelor justificative, cu respectarea termenelor de plată convenite, precum și utilizarea unor furnizori locali și contractați pe termen lung, care să asigure stabilitatea aprovizionării și a costurilor.

– Riscurile de conformitate tehnică, cu grad de probabilitate mediu, pot apărea în cazul nerespectării cerințelor prevăzute în caietul de sarcini privind meniurile, numărul de porții sau normele de igienă și siguranță alimentară. De asemenea, pot apărea situații în care nu se respectă solicitările speciale ale participanților (ex. alergii, regim alimentar). Măsurile de gestionare includ verificarea documentelor justificative privind calitatea și siguranța produselor (avize sanitar-veterinare, certificate de conformitate), validarea meniurilor înainte de fiecare atelier, monitorizarea serviciilor pe durata evenimentului și introducerea de clauze contractuale care să prevadă remedierea imediată a deficiențelor sau înlocuirea produselor neconforme într-un termen maximum 1 oră.

V. DESCRIEREA SERVICIILOR. CERINȚE TEHNICE ALE SERVICIILOR SOLICITATE

Autoritatea contractantă va încheia un acord-cadru pe perioada 2025-2027.

Se vor asigura servicii de catering în cadrul atelierelor care se vor organiza în fiecare județ din țară, având ca obiectiv derularea de activități educaționale și interactive pentru elevi, cu un număr estimat de minimum 10, maximum 20 de participanți per atelier. Durata estimată a fiecărui atelier **este de aproximativ cinci ore pe durata unei zile**, serviciile constând în asigurarea cateringului pentru buna desfășurare a activităților. Orele la care vor fi livrate produsele pentru bufetul cald și desertul vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul, conform agendei atelierelor, care vor fi puse la dispoziția acestuia de către reprezentanții autorității contractante.

Pe parcursul derulării acordului-cadru, caracteristicile serviciilor (tipul meniurilor, adaptarea meniurilor la particularitățile participanților) vor fi stabilite punctual de către autoritatea contractantă, în funcție de specificul fiecărui atelier. Prestatorul are obligația de a respecta aceleași standarde de calitate și igienă pentru toate serviciile furnizate, asigurând în permanență diversitatea și echilibrul meniurilor.

Cheltuielile aferente organizării evenimentelor (asigurarea locației, echipamentelor tehnice și de logistică) nu vor fi suportate din acest acord-cadru.

Serviciile de catering se vor presta tip bufet suedez și vor presupune asigurarea unui meniu format din următoarele:

-Bufet cald: mâncare de tip "food finger"/preparate ușor de consumat(350-400 gr./persoană): minimum 2 sortimente de proteine (de ex. nuggets de pui la cuptor, frigărui de pui) și minimum 2 sortimente de garnitură (de ex. cartofi copti, legume sote), și minimum un sortiment de tip sandwich cu pâine integrală cu diverse umpluturi.

-Desert (150 gr./persoană): minimum 3 sortimente de ex. muffins mici cu fructe, budincă de vanilie, iaurt cu granola și fructe, care nu au un conținut total de zahăr mai mare de 10 gr. zahăr/100 gr. de produs. **Produsele nu vor fi de tip cofetărie/patiserie, pentru a se încadra în categoria produselor alimentare pentru care este aplicabilă cota redusă de TVA.**

- Băuturi non-alcoolice : apă plată și apă minerală îmbuteliate în recipiente de 500 ml, ceai (minimum 2 sortimente) servite în recipiente de 250 ml, inclusiv miere ambalată individual pentru acestea.

Notă 1: Produsele detaliate mai sus reprezintă repere pentru configurarea meniurilor care vor face obiectul contractelor subsecvente. La solicitarea Autorității Contractante meniurile stabilite pot fi ajustate, inclusiv prin compensarea cantităților între tipuri de produse, fără modificarea prețurilor unitare per reper.

Notă 2: La solicitarea expresă a Autorității Contractante, prestatorul are obligația de a prezenta, în copie, documentele de proveniență a materiilor prime utilizate pentru prepararea hranei (facturi fiscale, avize de însoțire, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.), în vederea certificării calității și conformității produselor servite.

Alimentele utilizate pentru prepararea meniurilor (mâncare tip "food finger"+desert) trebuie să respecte următoarele reguli privind procesarea:

- Preparatele trebuie să fie coapte, fierte sau gătit la abur, evitând prăjirea în baie de ulei.
- Carnea utilizată trebuie să fie proaspătă sau refrigerată, fără adaos de fosfați sau alți aditivi.
- Legumele trebuie să fie proaspete, spălate și procesate în condiții de igienă conform HACCP.
- Fructele se vor livra integrale sau feliate, dar nu sub formă de conserve cu zahăr adăugat.
- Lactatele și iaurturile utilizate trebuie să aibă un conținut moderat de grăsimi (2-3,5%).
- Deserturile nu trebuie să depășească 10 g de zahăr adăugat/ 100 gr. porție.

Prestatorul are obligația de a adapta meniul (mancare tip "food finger"+desert) în funcție de preferințele și necesitățile alimentare speciale ale participanților, comunicate în prealabil de către autoritatea contractantă prin invitația de reofertare.

Acestea pot include, dar nu se limitează la:

- alergii alimentare (ex. gluten, lactoză, nuci, ou, pește, soia etc.);
- intoleranțe alimentare (ex. intoleranță la lactoză, intoleranță la gluten);
- opțiuni de regim alimentar (ex. vegetarian, vegan, meniu de post);
- restricții medicale (ex. dietă hiposodată, dietă fără zahăr adăugat).

MEMBRUL:

**sme
united**
CRAFTS & TRADE IN EUROPE

 Piața Walter Mărăcineanu, nr. 1-3, Sector 1, București

 021.312.68.93

 office@immromania.eu

În toate cazurile, prestatorul are obligația să ofere alternative corespunzătoare pentru participanții care nu pot consuma preparatele standard, fără a diminua calitatea sau valoarea nutrițională a meniului.

Toate produsele furnizate trebuie să fie însoțite de etichetare clară și vizibilă, care să menționeze:

- denumirea preparatului,
- lista ingredientelor principale,
- mențiunea expresă a potențialilor alergeni conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Ofertantul va depune împreună cu oferta tehnică dovada implementării sistemului HACCP, pentru serviciile care fac obiectul acordului-cadru.

În cadrul propunerii tehnice depuse pentru atribuirea acordului-cadru, ofertantul va prezenta o propunere de meniu orientativ (bufet cald-mâncare tip "food finger"/ preparate ușor de consumat +desert), respectând cerințele minime de sortimente și gramafe prevăzute în documentația de atribuire. Prezentarea unui meniu orientativ nu are caracter obligatoriu pentru livrările viitoare, ci are ca rol demonstrarea înțelegerii fiecărui ofertant a cerințelor mai sus menționate, încă din faza de ofertare.

Meniurile care vor fi livrate se vor stabili prin contractele subsecvente, în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante și particularitățile fiecărui atelier.

Autoritatea contractantă va achita contravaloarea serviciilor de catering strict în funcție de numărul final de participanți din cadrul atelierelor.

Plata se va efectua doar pentru porțiile efectiv livrate, corespunzătoare numărului de persoane care participă. Nu se vor accepta facturări pentru porții suplimentare, care nu au fost solicitate sau confirmate în mod expres de autoritatea contractantă.

Prestatorul are obligația de a adapta numărul porțiilor care se vor livra la numărul de persoane transmis de autoritatea contractantă. Nu se acceptă livrări excedentare sau deficitare.

Prestarea serviciilor se va realiza cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță alimentară prevăzute de sistemul HACCP, precum și a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 privind igiena produselor alimentare. Preparatele oferite vor fi întotdeauna proaspete, pregătite în aceeași zi și transportate în condiții optime de igienă și temperatură controlată.

Transportul produselor se va face în recipiente termoizolante sau izoterme, care să asigure menținerea temperaturilor corespunzătoare: minimum +60°C pentru preparatele calde și între +2°C și +8°C pentru preparatele reci. La solicitarea Autorității Contractante, prestatorul va prezenta dovada monitorizării temperaturilor în timpul transportului și servirii (ex. buletine de temperatură, registre de control, fișe de livrare). !!!În cazul nerespectării acestor condiții de către Prestator, se va aplica penalități și/sau constituie motiv de reziliere a contractului subsecvent.

MEMBRU AL:

sme
United
OSIAFTB & EMER IN EUROPE

 Piața Walter Mărcineanu, nr. 1-3, Sector 1, București



021.312.68.93



office@immromania.eu

Personalul implicat în preparare, manipulare și servire trebuie să poarte echipament igienico-sanitar adecvat (uniformă, bonetă, mănuși de unică folosință) și să respecte în permanență regulile de igienă personală și profesională.

Produsele vor fi însoțite de etichete vizibile, care să conțină denumirea preparatului, lista principalelor ingrediente și mențiuni clare privind potențialii alergeni, în conformitate cu reglementările legale. Această obligație are scopul de a proteja participanții care prezintă intoleranțe sau alergii alimentare.

Serviciile de catering vor include și asigurarea următoarelor:

- Accesorii de servire: veselă de unică folosință biodegradabile (farfurii), set tacâmuri de unică folosință biodegradabile (furculiță, cuțit, linguriță), ustensile pentru servire (clești din inox), articole pentru servit (platouri, chaffing-uri)

- consumabile: șervetele de hârtie.

- personal auxiliar (minimum două persoane) pentru transportul, manipularea preparatelor, aranjarea mesei de bufet, etichetarea produselor, precum și completarea bufetului pe durata atelierului și debarasarea finală.

Notă: Prestatorul va asigura cantitățile de accesorii pentru servire prevăzute în caietul de sarcini, iar acesta va asigura rezerve în locație pentru acestea fără a percepe costuri suplimentare pentru Achizitor.

Autoritatea contractantă va asigura spațiul necesar derulării atelierelor, incluzând mesele de bufet și fețele de masă corespunzătoare, precum și accesul la sursele de electricitate disponibile în locație (prize funcționale). În situația în care este necesară utilizarea unor prelungitoare sau adaptatoare suplimentare, acestea vor fi puse la dispoziție de către autoritatea contractantă. Dacă e cazul, Prestatorul are obligația de a-și aduce și conecta propriile echipamente (ex. chaffing-uri electrice, aparate de menținere la cald), fără a solicita costuri suplimentare autorității contractante.

Notă: În situația în care spațiul în care se derulează atelierelor nu dispune de mese, fețe de masă, prelungitoare, Prestatorul are obligația de a le asigura fără a genera costuri suplimentare pentru Achizitor. Acest lucru va fi comunicat prin invitația la reofertare.

VI. OBIECTUL ACORDULUI-CADRU

Obiectul acordului-cadru constă în prestarea de **servicii de catering** pentru ateliere organizate de autoritatea contractantă, în funcție de nevoile specifice și calendarul acestora. Prestatorul are obligația de a-și adapta capacitatea operațională și resursele puse la dispoziție, inclusiv în ceea ce privește volumul de produse, tipurile de meniuri, orele de livrare și respectarea cerințelor specifice privind calitatea, igiena și prezentarea preparatelor conform specificațiilor din caietul de sarcini.

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractelor subsecvente, în funcție de numărul de participanți, tipul activităților și durata atelierelor. Cantitățile de servicii solicitate vor fi stabilite

prin contracte subsecvente, cu respectarea limitelor minime și maxime prevăzute în acordul-cadru, atât pe durata întregului acord, cât și pentru fiecare contract în parte, după cum urmează:

Acord-cadru

Valoare minimă: 2.000 lei fără TVA

Autoritatea contractantă estimează ca și cantitate minimă a acordului-cadru, asigurarea de catering în cadrul două ateliere pentru un număr de 10 participanți/atelier (20 de participanți), valoarea fiind determinată de: Valoarea meniului/participant x 10 participanți x 2 atelier, rezultând astfel o valoare minimă a acordului-cadru de 2.000 lei fără TVA.

Valoare maximă: 252.000 lei fără TVA

Autoritatea contractantă estimează ca și cantitate maximă a acordului-cadru, asigurarea de catering în cadrul 126 ateliere pentru un număr de 20 participanți/atelier (2.520 de participanți), valoarea fiind determinată de: Valoarea meniului/participant x 20 participanți x 126 atelier, rezultând astfel o valoare maximă a acordului-cadru de 252.000 lei fără TVA.

Contract subsecvent:

Valoare minimă: 1.000 lei fără TVA

Autoritatea contractantă estimează ca și cantitate minimă a contractului subsecvent, asigurarea de catering în cadrul unui atelier organizat într-o perioadă de 12 luni pentru un număr de 10 participanți/atelier, valoarea este determinată de: Valoarea meniului/participant x 10 participanți x un atelier, rezultând astfel o valoare minimă a contractului subsecvent de 1.000 lei fără TVA.

Valoare maximă: 84.000 lei fără TVA

Autoritatea contractantă estimează ca și cantitate maximă a contractului subsecvent, asigurarea de catering în cadrul a 42 de ateliere organizate într-o perioadă de 12 luni pentru un număr de 20 participanți/atelier (în total 840 de participanți), valoarea este determinată de: Valoarea meniului/participant x 20 participanți x 42 ateliere, rezultând astfel o valoare maximă a contractului subsecvent de 84.000 lei fără TVA.

Necesarul efectiv de servicii de catering care vor face obiectul contractelor subsecvente va fi stabilit în funcție de necesitățile identificate în cadrul proiectului.

Având în vedere că documentația de atribuire conține un set minim de informații specifice referitoare la estimări ale cantităților minime și maxime de servicii de catering (număr estimativ de ateliere, număr de participanți, structura meniurilor) care ar putea fi solicitate pe durata întregului acord-cadru, precum și estimări ale cantităților minime și maxime care ar putea face

obiectul unui singur contract subsecvent dintre cele atribuite în baza acordului-cadru, subliniem faptul că aceste cantități minime și maxime reprezintă estimări orientative ale unor volume de servicii ce ar putea fi solicitate.

Ele nu constituie obligații ferme de achiziție, cantitățile efective urmând a fi determinate în funcție de necesitățile reale ale autorității contractante. Astfel, serviciile efectiv achiziționate prin contractele subsecvente pot fi mai mici, egale sau mai mari decât cele estimate inițial, în funcție de numărul efectiv de ateliere organizate și de numărul real de participanți la fiecare eveniment.

Acordul-cadru se va semna cu maximum 3 (trei) operatori economici, în ordinea clasamentului stabilit conform criteriului de atribuire. Acordul-cadru se va semna cu toți operatorii economici clasati pe locurile aferente numărului maxim (3) stabilit în anunțul de participare, în ordinea clasamentului stabilit conform criteriului de atribuire.

În situația în care două sau mai multe oferte se vor clasifica pe același loc în clasamentul final, autoritatea contractantă va încheia acordul-cadru cu toți operatorii economici clasati pe locurile aferente numărului maxim (3) stabilit în anunțul de participare.

Autoritatea contractantă va atribui ulterior, prin reluarea competiției între operatorii economici semnatori ai acordului-cadru, contracte subsecvente de servicii de catering în etapa de reluare a competiției ori de câte ori va apărea necesitatea serviciilor de catering în cadrul atelierelor organizate, conform specificațiilor tehnice înaintate de către Autoritatea Contractantă.

Metodologie de lucru privind atribuirea contractelor subsecvente:

1. Autoritatea contractantă va relua competiția între semnatorii acordului-cadru, prin transmiterea către operatorii economici a unei invitații de participare la procedura de atribuire a contractelor subsecvente, ori de câte ori va apărea necesitatea organizării unui atelier ce presupune furnizarea de servicii de catering.
2. Invitațiile de participare la reofertare, precum și toate comunicările legate de atribuirea și/sau executarea contractelor subsecvente vor fi realizate de către autoritatea contractantă prin intermediul unei adrese de e-mail dedicate exclusiv acestor operațiuni. Această adresă va fi menționată în cuprinsul Acordului-cadru.
3. Invitația de participare la procedura de atribuire a contractelor subsecvente va fi comunicată obligatoriu printr-un singur e-mail transmis simultan către toți operatorii economici semnatori ai acordului-cadru, prin intermediul adresei de poștă electronică menționate, cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de data desfășurării atelierului. Pentru solicitări neprevăzute, impuse de desfășurarea evenimentelor, invitația se va transmite cu minimum 3 zile calendaristice înainte de data organizării atelierelor. Comunicarea invitației prin alt mijloc decât poșta electronică sau în alt mod decât prin același mesaj transmis simultan către toți operatorii economici, atrage invalidarea acțiunii de reluare a competiției în vederea atribuirii respectivului contract subsecvent.
4. Operatorii economici vor transmite, până la data și ora limită menționată în invitația de participare, prin e-mail la adresa dedicată acestei proceduri, oferta subsecventă care va include:

- detalierea meniului propus, în conformitate cu cerințele menționate în invitație;
- prețul unitar per participant și prețul total pentru numărul de participanți indicați;
- eventualele opțiuni suplimentare (ex. meniuri adaptate pentru participanți cu alergii sau regimuri speciale);
- termenul de livrare și aranjare a bufetului.

Prețurile oferite constituie elemente ce pot fi îmbunătățite doar în sensul reducerii, în procesul de reofertare, celelalte condiții contractuale stabilite în acordul-cadru neputând fi modificate.

Prețul maxim nu va putea fi depășit în nicio situație, pe toată durata acordului-cadru. Prețurile oferite constituie elemente care pot fi îmbunătățite doar în sensul scăderii acestuia, în procesul de reofertare pentru atribuirea contractelor subsecvente, celelalte elemente/condiții stabilite inițial în acordul-cadru, nefiind acceptate a suferi modificări

La reluarea competiției, criteriul de atribuire aplicat de către autoritatea contractantă va fi prețul cel mai scăzut al serviciilor de catering în cadrul atelierelor organizate, în condițiile respectării tuturor cerințelor specifice solicitate ale autorității contractante.

5. La data și ora stabilită în invitația de participare, autoritatea contractantă va proceda la deschiderea ofertelor, prin accesarea adresei de e-mail dedicate. Ofertele care nu respectă cerințele invitației și ale caietului de sarcini nu vor fi luate în considerare. Stabilirea ofertei câștigătoare se va face pe baza criteriului „prețul cel mai scăzut”. În cazul în care, în cadrul procedurii, doi sau mai mulți ofertanți prezintă oferte cu aceeași valoare, autoritatea contractantă va solicita acestora o nouă propunere financiară, urmând ca atribuirea să se facă operatorului economic care a transmis prețul cel mai mic.

6. Toate serviciile de catering solicitate prin aceeași invitație de participare vor face obiectul unui singur contract subsecvent, urmând ca, dacă este cazul, oferta câștigătoare să fie stabilită prin aplicarea criteriului de atribuire a celui mai mic preț total pentru toate serviciile incluse în invitația respectivă.

7. Rezultatul procedurii va fi comunicat simultan tuturor participanților la procedură. Invitația de participare la reofertare, împreună cu oferta subsecventă declarată câștigătoare și cu comunicarea rezultatului procedurii, fac parte integrantă din contractul subsecvent valabil încheiat între părți.

Astfel, anexele contractului subsecvent vor fi:

- i) invitația de participare la reofertare;
- ii) oferta subsecventă declarată câștigătoare;
- iii) comunicarea rezultatului procedurii de atribuire a contractului subsecvent.

În comunicare autoritatea contractantă va menționa data semnării contractului subsecvent.

VII. OBLIGAȚIILE PĂRȚILOR

7.1. Obligațiile Promitentului Achizitor

a) Să asigure spațiul necesar desfășurării atelierelor, incluzând elementele de logistică precum: mesele de bufet, fețele de masă corespunzătoare, și accesul la sursele de electricitate disponibile în locație.

- b) Să transmită prestatorului, cu minimum 5 (cinci) zile lucrătoare înainte de fiecare atelier, agenda evenimentului și programul orientativ prin invitația la reofertare.
- c) Să comunice în scris, în termen 3 zile calendaristice înainte de data desfășurării atelierelor, eventualele cerințe suplimentare sau particulare privind meniurile (de ex. regim vegetarian, intoleranțe alimentare, alergii etc.), pentru a permite adaptarea acestora de către prestator.
- d) Să confirme Prestatorului lista de prezență cu cel puțin o zi înainte de organizarea atelierului. Prestatorul își va adapta cantitatea de servicii care se vor presta în funcție de numărul final de participanți confirmați.
- e) Să permită accesul prestatorului în locație cu cel puțin 60 de minute înainte de începerea activităților, pentru a asigura livrarea, aranjarea și pregătirea bufetului.
- f) Să desemneze un reprezentant propriu care va recepționa serviciile prestate, va verifica conformitatea acestora și va semna documentele aferente recepției.
- g) Să achite contravaloarea serviciilor furnizate, în termenii și condițiile stabilite prin contractele subsecvente, pe baza facturilor emise de prestator și însoțite de documentele de recepție.
- h) Să notifice prestatorul, conform termenelor stabilite prin prezentul caiet de sarcini, cu privire la orice modificare a programului atelierului sau a numărului de participanți, pentru a evita eventualele neconcordanțe sau costuri suplimentare.
- i) Să informeze prestatorul despre eventualele reguli interne ale locației (securitate, acces, orar, norme de protecție a muncii) și să faciliteze accesul personalului prestatorului.
- j) orice alte obligații ce îi revin prin lege și prezentul acord-cadru.

7.2. Obligațiile Promitentului Prestator

- a) Să furnizeze serviciile de catering conform cerințelor prevăzute în acordul-cadru, respectând standardele de calitate, siguranță și igienă alimentară aplicabile.
- b) Să livreze preparatele proaspete, pregătite în ziua evenimentului și transportate în recipiente termoizolante/izoterme, cu respectarea temperaturilor legale (+60°C pentru preparatele calde; +2°C – +8°C pentru preparatele reci).
- c) Să asigure meniuri diversificate și echilibrate, adaptate specificului participanților și instrucțiunilor primite de la Achizitor.
- d) Să pună la dispoziție toate accesoriile necesare servirii (veselă din ceramică, tacâmuri din inox, ustensile pentru servire, platouri, chafing-uri, șervete etc.), inclusiv rezerve suficiente, fără costuri suplimentare pentru Achizitor.
- e) Să eticheteze produsele puse la dispoziție, menționând denumirea preparatului, ingredientele principale și alergenii, în conformitate cu reglementările în vigoare.
- f) Să desemneze pentru fiecare atelier un responsabil de eveniment, care va coordona livrarea, aranjarea și buna desfășurare a serviciilor de catering, fiind punctul unic de contact cu reprezentanții Achizitorului.
- g) Să remedieze imediat, pe propria cheltuială, orice neconformitate constatată de Achizitor cu privire la serviciile prestate sau produsele livrate.

- h) Să respecte toate normele legale privind siguranța și igiena alimentară.
- i) Să asigure eliminarea deșeurilor alimentare și a ambalajelor rezultate din desfășurarea serviciilor, respectând normele de protecție a mediului și de igienă.
- f) Să păstreze confidențialitatea informațiilor primite de la Achizitor referitoare la organizarea atelierelor, datele participanților sau alte informații cu caracter sensibil.
- g) Să elaboreze, la solicitarea Achizitorului, rapoarte de activitate privind modul de prestare a serviciilor, problemele întâmpinate și soluțiile adoptate.

VIII. RESURSA UMANĂ A OFERTANTULUI

Ofertantul are obligația de a desemna/nominaliza în cadrul ofertei o persoană cu rol de expert-cheie, denumită coordonator de proiect (event planner), responsabilă de gestionarea și coordonarea întregii derulări a contractului.

Coordonatorul de proiect (event plannerul) trebuie să îndeplinească, în mod obligatoriu, următoarea cerință minimă: să demonstreze experiență specifică în coordonarea a cel puțin unui proiect sau contract similar de servicii de catering. În susținerea acestei cerințe, ofertantul va depune copii ale documentelor relevante care atestă experiența coordonatorului, cum ar fi recomandări, adeverințe, extrase din cartea de muncă, fișe de post sau orice alte documente echivalente.

Notă: Nu se iau în considerare CV-urile neînsoțite de documentele justificative în dovedirea experienței pe funcția menționată anterior și nu se acceptă declarație pe propria răspundere a persoanei nominalizate privind experiența similară.

Atribuțiile coordonatorului de proiect (Event Planner):

1. Asigură planificarea, organizarea și supravegherea activităților de catering pentru fiecare atelier, conform cerințelor transmise de autoritatea contractantă.
2. Reprezintă principalul punct de contact între prestator și autoritatea contractantă pe întreaga durată a derulării contractului subsecvent.
3. Coordonează echipa de personal implicată în prestarea serviciilor (bucătari, ospătari, personal logistic), asigurând respectarea standardelor de calitate și igienă.
4. Verifică respectarea cerințelor privind meniurile (diversitate, cantități, adaptări pentru regimuri speciale).
5. Supraveghează procesul de livrare și aranjare a bufetului, inclusiv respectarea timpilor de livrare și instalare.
6. Asigură aplicarea normelor HACCP și a tuturor standardelor legale de siguranță alimentară.
7. Răspunde de soluționarea imediată a eventualelor neconformități sesizate de autoritatea contractantă.

8. Elaborează rapoarte sau note de constatare, la solicitarea Achizitorului, privind modul de desfășurare a serviciilor.
9. Monitorizează permanent relația contractuală și se asigură că serviciile prestate respectă integral cerințele acordului-cadru și ale contractului subsecvent.

IX. MODALITATEA DE IMPLEMENTARE A CONTRACTULUI

Implementarea și monitorizarea acordului-cadru și a contractelor subsecvente aferente serviciilor de catering se va realiza de către personalul desemnat din cadrul autorității contractante, în colaborare cu persoanele implicate în organizarea atelierelor.

Autoritatea contractantă va verifica, la fiecare eveniment, conformitatea serviciilor de catering prestate cu cerințele stabilite în contractul subsecvent și în invitația de participare, respectiv: respectarea meniului, a cantităților, a calității preparatelor, a diversității și a adaptării la specificul participanților (de ex. vegetarieni, persoane cu alergii sau intoleranțe alimentare).

Monitorizarea include verificarea respectării orarului de livrare, a modului de aranjare a bufetului, a utilizării accesoriilor prevăzute (veselă, tacâmuri, platouri, chafing-uri), precum și a respectării normelor de igienă și siguranță alimentară (HACCP, temperaturi de păstrare). Autoritatea contractantă are dreptul să efectueze verificări directe la locul desfășurării evenimentului pentru a constata conformitatea serviciilor.

La sfârșitul fiecărui eveniment, autoritatea contractantă va întocmi un proces-verbal de recepție a serviciilor de catering, în care se vor consemna eventualele observații, neconformități sau lipsuri. Procesul-verbal de recepție semnat și documentele justificative anexate constituie condiții obligatorii pentru acceptarea facturii.

Prestatorul va prezenta la finalul prestării serviciilor, pentru fiecare atelier, un raport de activitate privind modul de prestare a serviciilor de catering.

Pe baza documentelor de recepție, prestatorul va emite factura fiscală aferentă serviciilor efectiv prestate și confirmate ca fiind conforme. Plata se va efectua exclusiv pentru serviciile validate prin procesul-verbal de recepție, corespunzătoare ca volum și calitate. În situația în care se constată neconformități (ex. meniuri incomplete, cantități insuficiente, întârzieri la livrare, abateri de la normele de igienă), valoarea facturii va fi diminuată proporțional cu serviciile neprestate sau necorespunzătoare.

Întregul proces de monitorizare urmărește menținerea standardelor de calitate, siguranță alimentară și diversitate a meniurilor, precum și asigurarea unei bune desfășurări a atelierelor. Rezultatele verificărilor efectuate de autoritatea contractantă influențează direct recepția serviciilor și

aprobarea plăților, garantând că resursele financiare sunt utilizate exclusiv pentru servicii conforme cu prevederile contractului.

Doar după semnarea procesului-verbal de recepție și validarea tuturor documentelor justificative, prestatorul va putea emite factura fiscală, iar autoritatea contractantă va efectua plata exclusiv pentru serviciile de catering efectiv prestate, în concordanță cu calitatea și cantitatea stabilite prin contractul subsecvent.

X. DISPOZIȚII FINALE

Obligația de a achiziționa o anumită cantitate de servicii se naște exclusiv prin încheierea Contractelor Subsecvente. Simpla semnare a prezentului Acord-Cadru nu garantează încheierea Contractelor Subsecvente până la atingerea cantităților minime/maxime estimate.

Încetarea Acordului-Cadru nu afectează Contractele Subsecvente aflate în derulare la data încetării acestuia. Aceste contracte continuă să fie executate pentru perioada pentru care ele au fost încheiate.

Autoritatea își rezervă opțiunea de a prelungi durata acordului-cadru cu 12 luni de la data expirării valabilității acestuia, fără a suplimenta valoarea totală maximă a acordului-cadru, astfel cum a fost stabilită inițial. Prelungirea este legată de posibilitatea de extindere a perioadei de implementare a proiectului, fără a modifica numărul maxim de ateliere prevăzut inițial.

MEMBRU AL:

sme
United
CRAFTS & BUSINESSES IN EUROPE

 Piața Walter Mărăcineanu, nr. 1-3, Sector 1, București

 021.312.68.93

 office@immromania.eu