

# **CAIET DE SARCINI**

## **ACHIZIȚIE SERVICII DE CATERING**

## CUPRINS

CAP. I – CONTEXTUL ACHIZITIEI DE SERVICII

CAP. II – CERINȚE MINIME PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

II.1. – Cerințe generale

II.2. – Cerințe (specificații) tehnice specifice

II.3. – Obligații care revin prestatorului de servicii

CAP. III – PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

CAP. IV – RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

## CAP. I. CONTEXTUL ACHIZITIEI DE SERVICII

Universitatea POLITEHNICA din București (U.P.B.) își asumă misiunea de a pregăti specialiști în diferite domenii tehnice, capabili de a utiliza cunoștințe științifice, tehnice și cultural-umaniste valoroase, de a contribui la progresul tehnologic, economic și social-cultural al societății românești și al lumii contemporane.

În acest context general achiziția privind serviciile de catering sunt necesare pentru buna desfășurare a proiectelor din cadrul U.P.B.

## CAP. II – CERINȚE MINIME PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

### II.1. Cerințe generale

Prezentul capitol reglementează regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante, pentru asigurarea serviciilor.

Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul Caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, în totalitate, cerințele Caietului de sarcini, va determina declararea neconformității ofertei respective și, în consecință, respingerea acesteia.

Serviciile care fac obiectul prezentului Caiet de sarcini vor fi prestate cu respectarea condițiilor minime din prezentul caiet de sarcini.

**NOTĂ:** specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de echipament pe baza căruia s-a efectuat estimarea și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor echipamente. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de ”sau echivalent”. Vor fi acceptate ofertele care oferă performanțe egale sau superioare celor specificate.

Clauza de revizuire: în funcție de numărul de confirmări, Autoritatea Contractantă va putea suplimenta cantitatea de servicii cu până la 30%, prin încheierea unui act adițional la contract. Prețul unitar pentru fiecare tip de serviciu va fi cel din contract.

### II.2. Cerințe (specificații) tehnice specifice

Locație: Campus – Universitatea Politehnica din București, Complex Studentesc Regie, Campus U.P.B. – Polizu, Campus U.P.B. – Leu.

Evenimentele se vor desfășura pe parcursul a 12 luni. Prestatorul are obligația de a asigura servicii de catering pentru minimum 50 de participanți/eveniment până la maximum 500 participanți/eveniment, porții individuale pentru un număr de până la 50 participanți, bufet pentru un număr de peste 500 participanți/eveniment.

Pentru asigurarea serviciilor de servire la locația achizitorului, prestatorul are obligația de a asigura prezenta a minimum o persoană pentru un grup de 20 participanți la eveniment.

Meniul și numărul de participanți vor fi discutate și aprobate de către reprezentanții achizitorului cu 72 ore înainte de desfășurarea evenimentului, de comun acord cu prestatorul.

Toate variantele de meniu vor conține pâine de 2 feluri – alba și integrală.

La cerere pot fi solicitate meniuri vegetariene.

**Produsele / Serviciile solicitate pentru incheierea unui Acord Cadru:**

<b>Denumire produse / servicii</b>	<b>Cantitate minima acord-cadru / U.M.</b>	<b>Cantitate maxima acord cadru / U.M.</b>	<b>Specificatii tehnice</b>
Meniu Varianta nr. 1	500 / portii	1500 / portii	Aperitiv (300 gr./persoana) va contine minimum: doua tipuri de branzeturi, doua tipuri carne, un fel peste, doua tipuri legume, oua, lapte, cereale, unt, dulceata.
Meniu Varianta nr. 2	500 / portii	3000 / portii	Aperitiv (200 gr./persoană) va conține minimum: două tipuri de brânzeturi, două tipuri carne, un pește, două tipuri legume. Fel principal (550 gr./persoană) va conține minimum: două tipuri de preparat din carne de vită/pui/pește (300 gr./persoană), două tipuri de garnitură (150 gr./persoană), două tipuri de salată (100 gr./persoană). Desert (100 gr./persoană): minimum două feluri.
Meniu Varianta nr. 3	500 / portii	3000 / portii	Ciorbă (250 gr.+50 gr./persoană) / Supă cremă (250 gr./persoană): minimum două feluri. Fel principal (550 gr./persoană) va conține minimum: două tipuri de preparat din carne de vită/pui/pește (300 gr./persoană), două tipuri de garnitură (150 gr./persoană), două tipuri de salată (100 gr./persoană). Desert (100 gr./persoană): minimum două feluri.
Meniu Varianta nr. 4	500 / portii	1400 / portii	Fel principal (550 gr./persoană) va conține minimum: două tipuri de preparat din carne de vită/pui/pește (300 gr./persoană), două tipuri de garnitură (150 gr./persoană), două tipuri de salată (100 gr./persoană). Desert (100 gr./persoană): minimum două feluri.
Meniu Varianta nr. 5	500 / portii	1500 / portii	Aperitiv (200 gr./persoană) va conține minimum: două tipuri de brânzeturi, două tipuri carne, un pește, două tipuri legume. Ciorbă (250 gr.+50 gr./persoană)/Supă cremă (250 gr./persoană): minimum două feluri. Fel principal (550 gr./persoană) va conține minimum: două tipuri de preparat din carne de vită/pui/pește (300 gr./persoană), două tipuri de garnitură (150 gr./persoană), două tipuri de salată (100 gr./persoană).

			Desert (100 gr./persoană): minimum două feluri.
Meniu Varianta nr. 6	500 / portii	1500 / portii	Aperitiv (400 gr./persoană) va conține minimum: trei tipuri de brânzeturi, trei tipuri carne, două tipuri pește, trei tipuri legume. Ciorbă (250 gr.+50 gr./persoană)/Supă cremă (250 gr./persoană): minimum trei feluri. Fel principal (550 gr./persoană) va conține minimum: trei tipuri de preparat din carne de vită/pui/pește (300 gr./persoană), trei tipuri de garnitură (150 gr./persoană), trei tipuri de salată (100 gr./persoană). Desert (100 gr./persoană): minimum trei feluri.
Meniu Varianta nr. 7	500 / portii	1000 / portii	Aperitiv (600 gr./persoană) va conține minimum: patru tipuri de brânzeturi, patru tipuri aperitive cu carne, două tipuri aperitive cu pește, patru tipuri legume. Ciorbă (250 gr.+50 gr./persoană)/Supă cremă (250 gr./persoană): minimum patru feluri. Fel principal (550 gr./persoană) va conține minimum: patru tipuri de preparat din carne de vită/pui/pește/porc (300 gr./persoană), patru tipuri de garnitură (150 gr./persoană), patru tipuri de salată (100 gr./persoană). Desert (100 gr./persoană): minimum patru feluri și fructe.
Meniu Varianta nr. 8	500 / portii	6000 / portii	Bauturi non alcoolice 1000 ml/ participant Cafea 100 ml/ participant Ceai 200 ml/ participant Produse patiserie 100 g / participant
Meniu Varianta nr. 9	500 / portii	6000 / portii	Bauturi non alcoolice 1000 ml/ participant Cafea 100 ml/ participant Ceai 200 ml/ participant

## CANTITATILE MINIME SI MAXIME ESTIMATE AFERENTE UNUI CONTRACT SUBSECVENT

Denumire	Cant. Min. Acord Cadru	Cant. Max. Acord Cadru	Cant. Min. Contract Subsecvent	Cant. Max. Contract Subsecvent
Meniu Varianta nr. 1	500 / portii	1500 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 2	500 / portii	3000 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 3	500 / portii	3000 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 4	500 / portii	1400 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 5	500 / portii	1500 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 6	500 / portii	1500 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 7	500 / portii	1000 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 8	500 / portii	6000 / portii	50 / portii	500 / portii
Meniu Varianta nr. 9	500 / portii	6000 / portii	50 / portii	500 / portii

### II.3. – Obligații care revin prestatorului de servicii

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.

Prestatorul are obligația să informeze, în mod corect și complet, autoritatea contractantă cu privire la caracteristicile esențiale ale serviciilor ce se vor presta, prin conturarea unei imagini precise a ofertei (ofertelor) sale, cu scopul de a asigura și apăra respectarea drepturilor și intereselor legitime ale consumatorilor.

Prestatorul are obligația să anunțe autoritatea contractantă / achizitorul, în scris, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul prestării serviciilor.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor.

### CAP. III – PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin Propunerea Tehnică depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini. Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor indica, în mod expres: denumirea locației unde se vor desfășura sesiunile.

Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Prin Propunerea Tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a serviciilor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.

În urma evaluării tehnice, vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc elementele obligatorii, conform specificațiilor din caietul de sarcini al achiziției.

### CAP. IV – RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor.

Plata serviciilor prestate se va efectua în termen de maxim 30 de zile de la primirea de către

Achizitor a facturii emise de Ofertant la încheierea perioadei serviciilor prestate, încheiere consemnată prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor.

Recepția serviciilor va fi consemnată printr-un proces verbal de recepție întocmit în două exemplare, unul pentru Achizitor și unul pentru Prestator.

Documente care vor însoți factura: procesul verbal de recepție.

**Șef Serviciu,**  
Cornel CHIRA