

CAIET DE SARCINI

I. CONTEXTUL ACHIZIȚIEI

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului are în sarcină implementarea programelor și instrumentelor de suport a sectorului IMM astfel în cadrul segmentului protocol și logistică, este necesară asigurarea serviciilor de catering pentru reuniuni și alte tipuri de evenimente organizate de IP ODA.

II. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară. Operatorul economic va presta serviciile conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini.

2.1 Sursa de finanțare: Bugetul de stat /Proiectul HEGO/ UNEP/ UNIDO/ CenTOUR COSME.

IBAN:

MD90VI022240300001043MDL

MD21VI022240300001089MDL

MD91VI022240300000525MDL

MD53VI000000222490385MDL

2.2 Autoritatea Contractantă

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului

2.3. Beneficiar

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului

III. OBIECTUL CONTRACTULUI

3.1. Descrierea contextului achiziției

Achiziționarea serviciilor de catering pentru evenimentele organizate de IP ODA pe parcursul anului 2022, termenul final de prestare fiind 31.12.2022.

Serviciile de catering vor consta în asigurarea pregătirii, preparării, livrării și servirii, în funcție de necesitățile autorității contractante, pentru zilele în care se derulează evenimentele coordonate și/sau organizate de IP ODA, a următoarelor tipuri de servicii:

- Prânz/ ”bufet suedez” tip I (masă zilnică)
- Recepție
- Cocktail
- Pauză de cafea

În funcție de specificul evenimentelor, de numărul de participanți și de numărul de evenimente care s-ar putea derula în paralel, vor fi utilizate și alte spații/clădiri în afară de sediul IP ODA pentru organizarea serviciilor de catering.

Numărul exact de participanți, data programată pentru fiecare acțiune și locul de desfășurare se vor comunica prestatorului printr-o comandă fermă, care va fi transmisă înainte de data fiecărui eveniment cu 6 zile pentru ca prestatorul de servicii să se pregătească în vederea satisfacerii condițiilor contractuale conform cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

Comanda va conține informații cu referire la tipul și cantități de servicii necesare, produse/ bucate, cantități, data, locația pentru fiecare zi a respectivului eveniment, precum și asupra eventualelor restricții alimentare sau solicitări pentru anumite genuri de alimente sau modalități de preparare (lacto-vegetarian, raw-vegan, etc).

Pentru prezentarea ofertei, operatorul economic va completa prețul pentru următoarele poziții:

DENUMIRE PRODUS	CANTITATE	UNITĂȚI
Cafea naturală	100 ml	1
Ceai	150 ml	1
Limonadă	150 ml	1
Suc de fructe	150 ml	1
Apă plată	200 ml	1
Mini-plăcinte în asortiment	50 gr	1
Mini-burgher cu pui	50 gr	1
Mini-croissant cu pui, sos, frunze salată	65 gr	1
Mini-sandwich cu pui	50 gr	1
Bruschetă cu roșii și oregano	45 gr	1
Bruschetă cu somon	45 gr	1
Bruschetă cu prosciutto	45 gr	1
Bruschetă cu sos pesto și ardei copt	45 gr	1
Bruschetă cu roșii și oregano	45 gr	1
Rulou cu somon și cremă de brânză	45 gr	1
Rulou cu legume	45 gr	1
Canape cu feta și legume	30 gr	1
Canape cu cașcaval și struguri	45 gr	1
Canape cu somon și cherry	50 gr	1
Canape cu pui și cherry	45 gr	1
Canape cu salam	40 gr	1
Ruladă de pui	100 gr	1
Mini-frigarui de pui	50 gr	1
Mini-frigarui de porc	50 gr	1
Mini-frigarui de somon	50 gr	1
Clătite cu pui	50 gr	1
Clătite cu brânză	50 gr	1
Cartofi copti	100 gr	1
Legume gril	100 gr	1
Paste cu pui și ciuperci	100 gr	1
Paste	100 gr	1
Ciuperci în sos alb	100 gr	1
Salată sezonieră	100 gr	1
Salată grecească	100 gr	1
Salată Caesar	100 gr	1
Salată di frunze cu legume/fructe	100 gr	1
Legume sotate	100 gr	1
Medalion de pui	100 gr	1
Medalion de porc	100 gr	1
Somon copt	100 gr	1

Zeamă de găină	250 gr	1
Supă cremă de legume	250 gr	1
Borș roșu cu carne	250 gr	1
Iaurt cu granola	50 gr	1
Brioșă cu fructe	50 gr	1
Brioșă cu ciocolată	50 gr	1
Foietaj cu fructe (măr, vișină etc)	25 gr	1
Foietaj cu ciocolată	25 gr	1
Fructe de sezon	100 gr	1
Croissant cu gem	65 gr	1
Croissant cu ciocolată	65 gr	1
Coșuleț cu fructe	25 gr	1
Mix de nuci și semințe	30 gr	1
Mousse de ciocolata	25 gr	1
Mini-ecler	25 gr	1
Tartă cu fructe sau gem	100 gr	1
Biscuiți în asortiment	100 gr	1
Jeleu din fructe	25 gr	1
Tiramisu	25 gr	1
Panna cotta cu fructe de sezon	25 gr	1
Pâine în asortiment	65 gr	1

Notă:

Operatorul economic va indica costul serviciilor de deservire în oferta financiară (chelneri, veselă, tacâmuri, mese, etc.).

Cerințe minime solicitate pentru fiecare tip de serviciu:

1. Prânz/ „bufet suedez”

- Aperitive reci tip “Canapés” - minim 5 sortimente, 150 grame/persoană.
- **Fel principal (produse calde)** - minim 5 sortimente (un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește/fructe de mare, unul cu carne de vită și un sortiment la propunerea prestatorului) – 200 grame/persoană.
- Garnituri** - minim 4 sortimente, 150 grame/persoană
- **Salate** - minim 3 sortimente, 150 grame/persoană
- **Selecție de pâine tip chiflă** - minim 3 sortimente
- **Mini prăjituri asortate** - minim 5 sortimente, minim 150 g/persoană
- **Băuturi non-alcoolice**, minim 500 ml/persoană (apă plată și minerală servită din recipiente de 500 ml, suc natural din fructe și băuturi răcoritoare acidulate servite din recipiente de 250/330 ml, cafea inclusiv frișcă, zahăr, îndulcitor artificial).

2. Recepție:

- **Aperitive reci tip “Canapés”** - cel puțin 7 sortimente, minim 150 grame/persoană.
- **Fel principal (produse calde)** – cel puțin 5 sortimente (un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește/fructe de mare, unul cu carne de vită și un sortiment la propunerea prestatorului) - minim 200grame/persoană
- **Garnituri** - minim 4 sortimente, 150 grame/persoană
- **Salate** - minim 3 sortimente, 150 grame/persoană
- **Selecție de pâine tip chiflă** - minim 3 sortimente
- **Mini prăjituri asortate** – cel puțin 5 sortimente, minim 150 g/persoană

- **Băuturi non-alcoolice minim 500 ml/persoană** (apă plată și minerală servită din recipiente de 500ml, suc natural din fructe și băuturi răcoritoare acidulate servite din recipiente de 250/330ml, cafea inclusiv lapte condensat, zahăr, îndulcitor artificial)
- **Vin alb / Vin roșu** – minim 300 ml/persoană
- **Vin spumant** – minim 150ml/pers

Servirea se va face în veselă de ceramică, farfurii, platouri, chafing-uri, tacâmuri din inox, pahare și boluri sticlă/ceramică, coșuleț de pâine, față de masă de bumbac, șervețele hârtie. Personalul responsabil de servire va purta uniformă, mănuși albe și ecuson cu numele și prenumele, pentru o identificare ușoară.

3. Cocktail:

- **Aperitive reci sau calde tip “Finger food”** - cel puțin 10 sortimente, minim 300 grame/persoană.
- **Mini prăjituri asortate** – cel puțin 7 sortimente, minim 150 g/persoană
- **Băuturi non-alcoolice, minim 500 ml/persoană** (apă plată și minerală, suc natural din fructe și băuturi răcoritoare acidulate, cafea inclusiv frișcă/lapte, zahăr, îndulcitor artificial)
- **Vin alb / Vin roșu** – 300 ml/persoană
- **Vin spumant** - 150 ml/persoană

Servirea se va face în sistem cocktail („pass around”) folosind tăvi din inox și unde este cazul veselă din ceramică. Personalul responsabil de servire va purta uniformă, mănuși albe și ecuson cu numele și prenumele, pentru o identificare ușoară.

4. Pauzele de cafea:

- „**Welcome coffee**” constând din: cafea (150ml per persoană), ceai, apă plată (0,5 litri/persoană, apa imbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe și răcoritoare acidulate (0,33 litri/persoană, băuturile imbuteliate în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), frișcă/lapte, zahăr, îndulcitor artificial.

- „**Pauză cafea dimineață**” – constând din : cafea (150ml cafea per persoană), ceai, apă plată (0,5 litri/ persoană, apă imbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe și răcoritoare acidulate (0,5 litri/persoană, băuturile imbuteliate în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), patiserie dulce și sărată (150 grame mixt/persoană), fructe, frișcă/lapte, zahăr, îndulcitor artificial.

- „**Pauză cafea după-amiază**” - constând din: cafea (150ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/persoană, apă imbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, băuturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoană, băuturile imbuteliate în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” și patiserie dulce (150 grame mixt/persoană), frișcă/lapte, zahăr, îndulcitor artificial.

Suplimentar, în prețul oferit pentru acțiunile tip coffe-break se va asigura în permanență cafea și apă plată/minerală în centrul de presă și zona pentru fourchette, iar în sala de ședințe se va asigura apă plată/minerală pentru toți participanții, pe tot parcursul zilei.

Servirea se va face în veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, pahare sticlă, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Pentru pauzele de cafea oferite jurnaliștilor se poate folosi veselă de unică folosință cu condiția ca aceasta să fie biodegradabilă.

IV. Obligații care revin prestatorului:

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

2. Prestatorul trebuie să execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Prepararea hranei se va efectua din materii prime/produse agroalimentare de calitate, însoțite în mod obligatoriu de certificate sanitar veterinar. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc).
4. Prestatorul își asumă întreaga responsabilitate pentru calitatea și respectarea condițiilor igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare în ceea ce privește prepararea hranei și este răspunzător de metodele de preparare și servire a hranei.
5. În cazul în care se constată abateri care pot produce consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare.
6. La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta în fotocopy documentele de achiziționare a alimentelor (nepreparate sau preparate) utilizate pentru prepararea hranei (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate).
7. Prestatorul va păstra contra-probe pentru toate produsele și preparatele servite la fiecare acțiune de protocol.
8. Prestatorul are obligația să anunțe în scris autoritatea contractantă, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul executării contractului.
9. Prestatorul are obligația de a supraveghea prestarea corespunzătoare a serviciilor, de a asigura resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, de natură provizorie și/sau definitivă, utilizate în cadrul contractului.
10. Prestatorul este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și a metodelor utilizate pe parcursul derulării contractului. Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.
11. Personalul utilizat de prestator în cadrul contractului trebuie să fie calificat (atestat) profesional, să posede competențe și experiență în domeniu, la cerere – să prezinte un certificat medical.
12. Prestatorul va desemna o persoană (Event Manager) care va coordona toate activitățile de pregătire și desfășurare a fiecărui eveniment. De asemenea, prestatorul va asigura un minimum de personal calificat pentru pregătirea și servirea bucatelor.

V. Recepția și plata serviciilor de catering

După încheierea fiecărui eveniment, prestatorul va întocmi un deviz de prestări de servicii, care va conține numărul de pachete complete de servicii prestate, distribuite pe zile și persoane, cu detalierea numărului de porții/cantităților de alimente și a cantităților de băuturi servite în cadrul evenimentului respectiv. La deviz se va anexa comanda aferentă, primită din partea beneficiarului. Devizul de prestări servicii va fi transmis către beneficiar.

Recepționarea serviciilor se va face în baza unui act de primire-predare întocmit de beneficiar pentru fiecare acțiune în parte.

Plata contravalorii serviciilor prestate se va realiza numai după prezentarea, în două exemplare, a următoarelor documente justificative ale prestării, complet și corect elaborate:

- a) factura fiscală de prestări servicii care va conține următoarele informații:
 - denumirea serviciilor

- cantitatea – număr pachete complete de servicii
- prețul unitar al pachetului de servicii
- valoarea fără TVA, după caz, a serviciilor prestate (în Lei);
- TVA aferent valorii (în lei), după caz;
- valoarea cu TVA a serviciilor prestate (în Lei), după caz.

Factura va fi emisă doar pentru numărul de pachete complete de servicii, efectiv utilizate, în conformitate cu devizul anexă;

b) devizul-anexă la factura fiscală de prestări de servicii, care va conține numărul de pachete complete de servicii prestate, distribuite pe zile și persoane.

c) declarația de conformitate, a serviciilor prestate, emisă de prestator va fi predată achizitorului în 2 (două) exemplare;

La cererea autorității contractante, pentru fiecare din componentele serviciilor (pauze de cafea, prânz bufet, etc), prestatorul va prezenta, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.

Plata se va face prin virament în contul operatorului economic, în baza facturii și procesului verbal de recepție a serviciilor în maxim 15 de zile de la data primirii facturii și recepția serviciilor prestate.

Dumitru PÎNTEA _____
Conducătorul grupului de lucru, Director interimar

Marin GHENCIU _____
Vicedirector

Gheorghe IUDIN _____
Șef secția juridică și achiziții

Alexei Vrublevschi _____
Contabil principal, secția contabilitate și raportare financiară

Elena Virjnevschi _____
Șef secție Marketing și Comunicare