

CAIET DE SARCINI

I. 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.

1.1 Sursa de finanțare: Proiectul RESTART_4Danube:
MD43VI022240300001042MDL

1.2 Autoritatea Contractantă

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

2.1. Descrierea contextului achiziției

Achiziționarea serviciilor de catering pentru Conferința Finală a proiectului Restart_4Danube, organizat de către IP ODA, în data de 18 noiembrie 2022, intervalul orelor 10:00 – 15:00.

Serviciile de catering vor consta în asigurarea pregătirii, preparării, livrării și servirii, la adresa or. Chișinău str. 31 august 1989, nr. 137, Centrul de Dezvoltare a Industriilor creative "ARTCOR" pentru următoarele tipuri de servicii:

- Pauză de cafea
- Prânz/ "bufet suedez"

Numărul de participanți preconizați la evenimentul menționat va fi de circa 25 persoane.

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

| DENUMIRE PRODUS | CANTITATE | UNITĂȚI |
|--------------------------------------|-----------|---------|
| Pauză de cafea | | |
| Cafea naturală | 100 ml | 50 |
| Ceai | 150 ml | 40 |
| Apă plată | 200 ml | 30 |
| Mini-plăcinte în asortiment | 50 gr | 30 |
| Bruschetă cu somon | 45 gr | 20 |
| Bruschetă cu prosciutto | 45 gr | 20 |
| Bruschetă cu sos pesto și ardei copt | 45 gr | 15 |
| Rulou cu somon și cremă de brânză | 45 gr | 20 |
| Canape cu feta și legume | 30 gr | 20 |
| Canape cu pui și cherry | 45 gr | 20 |
| Biscuiți în asortiment | 100 gr | 10 |
| Fructe de sezon | 100 gr | 15 |
| Mix de nuci și semințe | 30 gr | 20 |
| Prânz | | |
| Mini-frigarui de pui | 50 gr | 25 |
| Mini-frigarui de somon | 50 gr | 25 |
| Clătite cu brânză | 50 gr | 15 |

| | | |
|---------------------|--------|----|
| Cartofi copti | 100 gr | 20 |
| Legume gril | 100 gr | 20 |
| Ciuperci în sos alb | 100 gr | 20 |
| Salată grecească | 100 gr | 20 |
| Mini-ecler | 25 gr | 20 |
| Tiramisu | 25 gr | 20 |
| Pâine în asortiment | 65 gr | 10 |

Notă:

Operatorul economic va include în oferta prezentată eventualele cheltuieli pentru serviciile de deservire în oferta financiară (chelneri, veselă, tacâmuri, mese, etc.).

Servirea se va face în veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, pahare sticlă, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie.

III. 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 copii ale documentelor 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 evenimentului. De asemenea, prestatorul va asigura un minimum de personal calificat pentru pregătirea și servirea bucatelor.

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

Mihaela Gordilă _____
Șef secția analiză și raportare