

CAIET DE SARCINI
pentru achizitia serviciilor de masa pentru sportivi

1. Caietul de sarcini: Constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică și oferta financiară. Cerințele impuse prin caracteristicile tehnico-funcționale vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, se va lua în considerare doar în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

2. Obiectul acordului cadru: achiziționarea de către autoritatea contractantă de “Servicii de masa, coduri de clasificare CPV: Servicii de restaurant și de servire a mâncării (55300000-3) 55523100-3 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii.

3. Specificatii tehnice:

Perioada: 05.06. – 19.06.2025

A. Masa in regim catering: masa de seara (cina) de luni pana duminica (inclusiv)
Estimare total cantitati: **96 portii**, din care:
Estimare cantitati lunare:
Iunie 2025: 96 meniuri, livrate in diverse locatii situate in Unit. Administrativ Teritoriala Brasov

- Handbal junioare (cina) – 96 portii

Pret maxim ofertat: 32 lei/meniu, inclus TVA

Alte Conditii:

Meniul recomandat se afla in Anexa 1.1, din care se vor comanda portiile saptamanale. La cerere pot fi solicitate meniuri vegetariene

- Mancarea va fi ambalata si transportata corespunzator, cu respectarea legislatiei in vigoare
- Fiecare meniu va contine:
Pentru cina:
1 fel principal
1 salata
paine
1 fel desert
- **In cazul in care nu se respecta gramajul minim din Anexa 1.1., se vor refuza mesele respective. Daca problema se repeta, se va rezilia contractul.**
- Obligatoriul ambalaje de unica folosinta si tacamuri pentru fiecare masa livrata
- Orele de servire si locatiile vor fi anuntate cu 24h inainte.
- Mancarea va fi gatita in ziua livrării.
- Comanda se va transmite saptamanal cu numarul de portii solicitate pentru fiecare zi.
- Factura se va intocmi lunar, pentru numarul de portii comandat, insotita de pontaj de masa pentru fiecare zi.
- Plata: in termen de 30 de zile de la emiterea facturii. Excluz avans
- Preturile vor include toate taxele locale si nationale in vigoare, cat si cheltuielile aferente livrării.

4. Recepția serviciilor:

Se va face de către beneficiar prin contrasemnarea facturilor fiscale ce reprezintă prestarea în bune condiții a serviciilor de care a beneficiat, respectiv a documentelor solicitate de autoritatea contractantă, aviz de expedite semnat pentru recepția serviciilor (catering).

5. Alte cerințe:

- 1) Prestatorul de servicii va fi responsabil de realizarea la timp a acordului cadru în condițiile unor standarde de calitate ridicate pentru serviciile prestate.
- 2) Prestatorul va informa de urgență autoritatea contractantă despre orice eveniment sau circumstanțe ce pot împiedica îndeplinirea la timp și cu eficiență a obiectului achiziției.
- 3) Acordul Cadru va intra în vigoare la data convenită de către ambele părți.
- 4) Achizitorul va plăti prețul către prestator în perioada 24 – 31 ale lunii următoare prestării serviciilor, în baza facturilor fiscale emise de prestator (facturi fiscale pentru fiecare dintre Loturile contractate) și a procesului – verbal de recepție a serviciilor. **Plata se va face numai în funcție de numărul efectiv de participanți, după finalizarea fiecărui Lot contractat.**
- 5) Nu se vor accepta prestarea serviciilor de servire a mesei de către ofertantii fără autorizații de funcționare valabile.
- 6) Achiziția serviciilor de la prestator se va face și urmare a acordului beneficiarului direct al acestor servicii.
- 7) **Mesele de pranz și cina să aibă 1.200 – 1.400 kcal.**
- 8) **Mesele de pranz și cina să conțină: protein 25% (minim 80gr), glucide 60%, lipide 15% (cat mai puține grasimi trans)**
- 9) Prestatorul de servicii să facă dovada că are încheiat un contract de colaborare / CIM cu un nutritionist calificat
- 10) La solicitarea Beneficiarului, prestatorul de servicii se obligă, pe costurile sale, să facă o analiză nutrițională a produselor oferite la instituțiile abilitate pentru acest lucru.

Director,
Bogdan Oancea



Meniuri recomandate

Locatia si orele de servire a meselor pentru fiecare LOT va fi transmis cu 24h inainte de servire

Fel principal: minim 350 grame/portie, din care carne-minim 100 gr

Gratar – piept de curcan, piept de pui, muschi de vita, muschi de porc, file cod, file salau, file crap, file pastrav, paste cu sos, paste cu carne

Garnituri : piure, fusilli, tortellini, cartofi (taranesti, aurii, fierti, gratinati), risotto, legume la gratar plus ulei de masline, parmegiano, cascaval ras, legume la abur, legume sote, orez cu legume, legume la grill, sos de branza;

Salate: minim 150 grame/portie.

Rosii, verde cu lamaie, salata mixta, salata cruditati, falafel, tabbouleh, ardei copti, rucola, spanac, salata Cesar, salata de mazare, fasole, baby-morcov, fasole verde, salata de vinete, zacusca,

Desert: minim 120 grame/portie

Tarta fructe, clatite cu branza si stafide, placinte cu mere/ visine, salata de fructe, chec cu cacao, negresa cu ciocolata, pandispan cu fructi, cremsnit, briose cu ciocolata, salam de biscuit, mini eclere, papanasi, fursecuri cu ciocolata, orez cu lapte, etc

Pentru cina:

1 fel principal

1 salata

paine

1 fel desert