

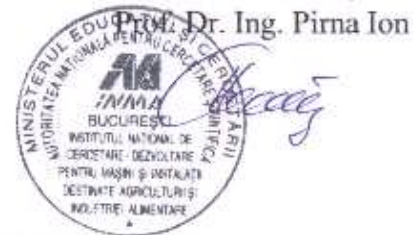


MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE - DEZVOLTARE PENTRU MAȘINI
ȘI INSTALAȚII DESTINATE AGRICULTURII ȘI INDUSTRIEI
ALIMENTARE - INMA

ROMÂNIA, București, Cod postal 013813, OP 18, Bd. Ion Ionescu de la Brad nr.6, sector 1,
Cod SIRUES 0798762, Cont virament RO88TREZ7015069XXX002593 Trezoreria Sector 1 București,
RO78RNCB0072026604710001 BCR Sucursala sector 1 București, Cod Unic de Înregistrare
2795310, Atribut fiscal RO, Tel.(021)269.32.59, 269.32.60, Telefax (021)269.32.73, E-mail:
icsit@inma.ro, http://www.inma.ro



APROBAT,
Director General,



CAIETUL DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Descrierea Proiectului:

Proiectul „Formare profesionala a angajatilor in domeniul materialelor noi cu aplicatii in mecanica si mecatronica”, acronim PROFMEC, este finanțat din fonduri structurale prin Programul Operațional Sectorial „Dezvoltarea Resurselor Umane” - POS DRU 2007 - 2013, DMI 3.2, in cadrul Contractului de finantare nr. POSDRU/81/3.2/S/58103.

Obiectivul general al proiectului consta in cresterea flexibilitatii organizatiilor industriale ce activeaza in domeniul mecanicii si mecatronicii la impactul produs de necesitatea implementarii unor noi tehnologii si materiale cu efect asupra cresterii competitivitatii prin imbunatatirea radicala a calitatii produselor.

Programul de formare profesionala oferit in cadrul proiectului (initiere, perfectionare, specializare) in domeniul mecanicii si mecatronicii asigura o mai buna intelegere si cunoastere a managerilor si angajatilor cu privire la obtinerea, testarea si utilizarea noilor materiale in protectia termo-mecanica a suprafetelor, imbunatatirea parametrilor functionali ai instalatiilor in scopul cresterii radicale a competitivitatii si durabilitatii produselor, cresterii productivitatii si sigurantei in exploatare, scadarii costurilor de productie si intretinere. Programul de instruire ofera cunostinte interdisciplinare cu aplicatii in domenii inrudite din profilul prelucrării mecanice, al proiectării aplicațiilor, al conducerii sistemelor si echipamentelor mecanice, electrice, electronice si de automatizari pentru aplicatii industriale bazate pe logica secventiala (automate programabile, interfete om-masina, retele de comunicatie fieldbus) ceea ce conduce la largirea orizontului de cunoastere a angajatilor, in acelasi timp multiplicand oportunitatile de angajare si o eventuala reorientare a acestuia. Totodata, programul va aborda si problemele legate de imbunatatirea competentelor privind controlul si reducerea poluarii in tehnologiile din mecanica si mecatronica.

Sopul contractului de prestări servicii ce va rezulta in urma acestei achiziții este de a realiza serviciul de catering pentru participantii la cursul „Managementul activitatilor inovatoare si transferul de bune practice in domeniul echipamentelor tehnice destinate agriculturii si industriei alimentare” – COR 723309 „Mecanic Masini Agricole”, organizat de catre Institutul National de Cercetare-Dezvoltare pentru Masini si Instalatii destinate Agriculturii si Industriei Alimentare – INMA Bucuresti, partener in cadrul proiectului mentionat.

Valoarea maxima a contractului este: 2.100 RON fara TVA

Ofertanții vor utiliza aceasta suma ca fiind valoarea maximă a prestațiilor în cadrul contractului de SERVICII CATERING. Toate ofertele vor face referire la această valoare investitională.

Activitățile pe care Prestatorul va trebui să le organizeze în vederea atingerii rezultatelor prevăzute în acest caiet de sarcini sunt următoarele:

1. Serviciile de catering care urmează a fi prestate constau în pregătirea mâncării la sediul prestatorului, transportul, manipularea și servirea produselor alimentare și de alimentație publică într-un mod igienic, cu respectarea tuturor normelor sanitare și sanitare veterinare în vigoare și asigurarea curăteniei la locul servirii meselor.
2. Furnizorul va organiza activitatea de catering, care urmează a fi desfășurată, cu personal calificat și cu experiență în organizarea de evenimente.
3. Furnizorul se obligă să asigure transportul gratuit până la destinația finală menționată de achizitor.
4. Furnizorul se obligă să asigure livrarea/realizarea serviciilor de catering, la locația specificată, în următoarele condiții:
 - a) Ofertantul va prezenta mai multe variante de meniuri cu precizarea prețului meniului/persoană/zi. Tarif maxim 30 lei fără TVA/persoană/zi.
 - b) Produsele vor fi livrate și puse la dispoziția participanților la cursuri în recipiente igienice, cu respectarea tuturor normelor sanitare și sanitare veterinare în vigoare;
 - c) Prestatorul va asigura tacamurile și farfuriile (de unică folosință) corespunzătoare felului de mâncare, servetele, pahare de unică folosință, pentru fiecare persoană;
 - d) Băuturile calde vor fi transportate în termosuri sau vor fi utilizate aparate speciale;
 - e) Personalul utilizat pentru realizarea prestației cu produse din sectorul alimentar și din alimentația publică va fi calificat conform legislației în vigoare și să respecte regulile igienico-sanitare;
 - f) Prestatorul va asigura curățenia în sala alocată de achizitor în acest scop, după masa servită (curățarea meselor, podelelor de hartie, resturi alimentare, etc);
 - g) Prestatorul va permite exercitarea controlului efectuat de către persoanele desemnate și comunicate de achizitor cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse și a normelor sanitare și sanitare veterinare de funcționare;
 - h) Prestatorul va păstra întotdeauna probe pentru analiza alimentelor, conform legislației actuale;
 - i) Prestatorul va prepara hrana din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitare – veterinare, conform listei cu standardele de calitate pentru produsele agroalimentare;
 - j) Prestatorul va asigura meniul comandat de prestator pe durata contractului;
 - k) Mijloacele de transport și/ sau recipientele folosite la transportul alimentelor, vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare;
 - l) Prestatorul, prin persoană abilitată, va asigura servirea mesei participanților, inclusiv operațiuni adiacente de așezare a mesei (fețe de masă, recipiente cu mâncare și băuturi, farfurii, tacâmuri, șervețele, etc.);
 - m) După servirea mesei, prestatorul, prin persoana desemnată, va asigura strângerea mesei și curățenia;
 - n) Perioada precizată în contract va putea suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoscința prestatorului;
 - o) În mod excepțional, beneficiarul poate modifica numărul de porții transmise, dacă va constata în cadrul unui curs că au apărut situații urgente care au împiedicat participanții să se prezinte;

Prestatorul trebuie să asigure respectarea de către personalul propriu a normelor legale privind Securitatea și Sănătatea Muncii și Situații de Urgență.

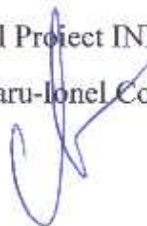
Prestatorul este responsabil pentru prestarea și livrarea la timp a tuturor serviciilor ce fac obiectul contractului.

Locatia prestarii serviciilor de catering va fi la sediul Institutului National de Cercetare-Dezvoltare pentru Masini si Instalatii destinate Agriculturii si Industriei Alimentare INMA, Departamentul Incubator Tehnologic si de Afaceri INMA-ITA: Bucuresti, B-dul Ion Ionescu de la Brad, nr. 6, sector 1.

Perioada prestatiei: 11.03.2013 – 15.03.2013.

Numarul de persoane/zi: 14.

Intocmit,
Responsabil Proiect INMA,
Dr. Ing. Muraru-Ionel Cornelia

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'I. Cornelia', is written over the printed name 'Dr. Ing. Muraru-Ionel Cornelia'.