



CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de
SERVICII DE CATERING
(suport alimentar)
pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar
de stat de pe raza comunei Albestii de Muscel, județul Argeș
în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"**

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

1. INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect prestarea serviciilor de catering (suport alimentar) în cadrul **Programului național "Masă sănătoasă"**.

Având în vedere prevederile HG. nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind **privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"** organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel ca procedura de atribuire a contractului este **achiziție directă**.

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/saptamanal pregătirea și livrarea pachetelor alimentare pentru un număr de 94 preșcolari și elevi din cadrul Școlilor și gradinitelor de pe raza comunei Albestii de Muscel (Școala gimnazială Nr.1 Albestii de Muscel, Gradinita Candesti), conform **Programului național "Masă sănătoasă"**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană

ceva fi stabilit prin contractul de servicii de catering. Sumele ofertate vor include și cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

Porțiile vor fi pregătite de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 pachet alimentar pentru un numar maxim de 94 preșcolari și elevi, 5 zile pe săptămâna, în funcție de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor școlare.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni până vineri:

-zilnic între orele 9-11

Nr.crt.	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare/zi	Condiții de livrare
1.	Comuna Albestii de Muscel, sat Albesti	Scoala Gimnaziala nr,1 Albestii de Muscel	71	Zilnic între orele 9-10:30. Numarul elevilor prezenti va fi comunicat zilnic până la ora 8:30
2.	Comuna Albestii de Muscel, sat Albesti	Gradinita cu PN nr.1 Albesti	11	
3.	Comuna Albestii de Muscel, sat Candesti	Gradinita cu PN nr.2 Candesti	12	
	Total		94	

Valoarea unui pachet alimentar zilnic va fi în limita unei valori zilnice maxime de 14,82 lei/beneficiar inclusive TVA (13,60 lei /zi fara TVA) pentru un elev și cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport, distributie și depozitare a acestora , după caz.

Valoarea estimata: 125 zile x 94 pachete x13,60 lei/pachet =159.800,00 lei fara TVA

Locatia la care se livreaza hrana zilnica este în comuna Albestii de Muscel, jud. Argeș, Școala Gimnazială nr.1 Albestii de Muscel, Gradinita Candesti,.Spațiul de păstrare a pachetelor alimentare până la servire va fi asigurat de către unitatile de învățământ menționate mai sus, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, conform legislației în vigoare, în cazul în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare.

Nota: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de pachete alimentare ce vor trebui pregătite și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic/saptamanal,până la ora 08:30-** valabilă pentru masa de din ziua/saptamana in curs; va contine numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala),în cazul în care acesta se impune,pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **In fiecare saptamana se vor prezenta 3 variante de conținut al pachetelor alimentare, pentru urmatoarea saptamana de livrare (5 zile).**

La intocmirea “Planului de conținut al pachetului” (sandviciuri) trebuie sa se tina cont de urmatorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza;
- Afectiunile,bolile si indicatiile medicale;
- Anotimpul in care se aplica pachetele;
- Preferintele beneficiarului pentru anumite produse;
- Planurile de conținut al pachetelor vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani,sa nu se repete produsele folosite la pregatirea sandviciurilor ; Se acceptă altă combinație a produselor;
- Pachetul alimentar sa fie consistent si sa dea senzatia de satietate;
- Sa fie variata prin felul produselor;(panificație, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte, legume, salată sau alte produse similare, inclusiv fructul;)
- Preferintele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar,pe baza unui chestionar;

In functie de modificările intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de pachete alimentare, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrarile vor incepe o data cu incheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2024-2025,se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a 8 luni.

2.2 Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se va furniza:

- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g
- maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Autoritatea contractanta propune urmatoarele tipuri de meniu tip sandwich si fruct:

- **Sandwich cu salam uscat si cascaval: paine felita sau batoane/chifle, cascaval, salam uscat, legume + fruct;**
- **Sandwich cu snitel de pui: paine felita sau batoane/chifle, snitel, legume + fruct.Snitelul de pui va fi integ nu feliat sau tocat;**

- **Sandwich cu jambon si cascaval: paine felita sau batoane/chifle, jambon, cascaval, legume + fruct;**
- **Sandwich cu salam uscat de porc/pasare si cascaval: paine felita sau batoane/chifle, salam uscat de porc/pasare, cascaval, legume + fruct;**
- **Sandwich cu sunca de porc/pui si cascaval: paine felita sau batoane/chifle, sunca de porc/pui,cascaval, legume+ fruct;**

Fructele vor fi spalate si ambalate individual.

1.1 Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2.Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

3. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

4. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

5. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG. nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind **privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"** se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate. 6. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

1. Motive de excludere

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare.

2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe langa tribunalele teritoriale. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/**actuale** la data prezentarii si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul Constatator.

Contractantul trebuie sa detina autorizatie sanitar veterinara valabila pentru pregatirea hranei si pentru mijlocul de transport cu care se va face transportul hranei.

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa pregătească si sa livreze pachetele alimentare– numarul de pachete zilnice/saptamanale la ora solicitata.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, pentru care se va prezenta **certificate de absolvire** a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și **fișă de aptitudini specifice activității desfășurate** sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Garantia de buna executie este de 5% din valoarea fara TVA a ofertei castigatoare a viitorului contract, se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnarii contractului de catre ambele prti si se restituie prestatorului conform prevederilor art. 42, alin. (2) din HG nr. 395/2016. In cazul executarii garantiei de buna executie, total sau partial, contractantul are obligatia de a o reintregi prin raportare la restul ramas de executat.

3.1. Cerinte specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare

Suportul alimentar furnizat trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesara pentru mentinerea starii de sanatate pentru efectuarea diferitelor activitati fizice si pentru a compensa consumul de energie.

Necesarul caloric este diferit in functie de sex, varsta, inaltime, greutate, activitati fizice si poate varia intre 500 calorii la copii de pana la 3 ani si 2500 calorii la adulti.

Un regim optim caloric trebuie sa cuprinda:

-Hidrati de carbon (4kcal/g) 45-60%

-Lipide (9kcal/g) 25-35%

-Proteine (4kcal/g) 12-20%

Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza si proteine vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Sandviciurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure pregătirea pachetelor din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

3.2. Cerinte privind transportul

Transportul hranei se va face de catre contractant, numai cu mijloace auto speciale, proprii, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Contractantului ii revine sarcina de a ambala hrana transportata astfel incat aceasta sa faca fata, fara limitare, la conditiile din timpul transportului, astfel incat sa ajunga in buna stare la destinatia finala. Livrarea va fi asigurata de contractant cu masinile proprii autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei si nu va majora in nici un caz pretul oferat (de exemplu conditii extreme de vreme, drum accidentat, etc.). Autovehiculele cu care se realizeaza transportul hranei vor prezenta autorizatii sanitar-veterinare la zi, iar pierderea de catre contractant a acestor autorizatii atrage dupa sine rezilierea contractului de plin drept.

De asemenea se vor respecta urmatoarele:

- Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.
- In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.
- Mijloacele de transport si containerele de transport (frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie sa fie avizat sanitar-veterinar si dotat cu instalatie frigorifică.
- Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare si sa permita ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat, in momentul in care aceasta ajunge la destinatie sa aiba temperatura optima.
- Prestatorul trebuie sa detina termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistenta termica.
- Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel puțin urmatoarele:
 - Vehicul de transport hrana autorizat si dotat cu instalatie frigorifica
 - Lada izoterma, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru

transportul alimentelor.

➤ Caserole individuale

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrării hranei in conditii corespunzatoare.

3.3. Cerinte privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta (Declaratie pe propria raspundere).

Prestatorul care lucrează la pregătirea pachetelor alimentare are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere);

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-si assume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregătire și distribuire a pachetelor alimentare. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca pe viitor, produsele sa corespunda din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, ar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

Receptia pachetelor alimentare se va realiza zilnic/saptamanal de către persoanele responsabile, desemnate de către conducerea unității de învățământ.

- Procesul verbal de receptie cantitativă și calitativă va avea anexat centralizatorul cu numărul de pachete alimentare (sandviciuri + fruct) livrate zilnic, conținutul pachetului din ziua respectivă (conform planului).
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, pregătirea pachetelor (sandviciurilor), etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Conditii de livrare

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

- aviz de insotire a marfii;
- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitatea sau declaratie de conformitate;
- certificat sanitar – vererinar;
- livrarea va fi insotita de un mediu care va constitui proba de alimente pentru certificarea sanitar veterinara;

6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptive cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face in termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar (sau conform ofertei)

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unității administrativ-teritoriale comuna Albestii de Muscel la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

In situatia in care Achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu se datoreaza Achizitorului, iar Achizitorul dovedeste cu documente legale lipsa sa de culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata de penalitati pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligatiei de plata.

Conditii minime de calitate

Contractantul va raspunde pentru calitatea serviciilor prestate in conditiile legislatiei in vigoare in Romania;

Dispozitii finale

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale (banesti), in situatia in care:

- comisia de receptie consemneaza intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. In sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de 30 minute, dar nu mai mult de 1 data la 2 saptamani.
- au loc intreruperi nejustificate ale prestarii de servicii de catre contractant;
- se livreaza produse neconforme;
- prestatorul de servicii/furnizorul rămâne fără autorizație sanitar-veterinară.

Mijloace de verificare si Control

Reprezentantii desemnati ai Achizitorului au dreptul de a urmari si a verifica modul de preparare si ambalare a hranei in unitatile prestatorului ori de cate ori considera necesar. O astfel de verificare se

face cu notificarea prealabila a Prestatorului, cu cel putin 24 de ore inainte de efectuarea vizitei de verificare.

De asemenea Reprezentantii desemnati ai Achizitorului au dreptul de a urmari distribuirea alimentelor/hranei. In cazul in care se constată situatii de risc cu privire la transportul si calitatea alimentelor ce pot afecta sanatatea preșcolarilor/elevilor, reprezentantii achizitorului pot sa opreasca distribuirea hranei. Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana dovedite a fi neconforme cu altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

Prestatorul are obligatia de a prezenta oricand la cererea achizitorului toate autorizatiile de functionare si tansport;

Controlul respectarii de catre contractant al caietului de sarcini si a obligatiilor asumate prin contractul de servicii se efectueaza de catre reprezentanții unitatilor de invatamant de pe raza comunei Albestii de Muscel de către reprezentanții Primariei comunei Albestii de Muscel, inclusiv de reprezentanții inspectoratului școlar și reprezentanții serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate

-Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate in asa fel incat, prin actiunile sale sa nu produca nemulumiri in randul beneficiarilor finali;

-Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului, mai ales a școlii;

-Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

-Autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice.

NOTA!

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Intocmit,
Responsabil achizitiei,
Vutei Cristinel

