

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară 6: „Educație și competențe”

Titlul proiectului: „Singur acasă este film. Vino la școală să învățăm împreună”

Contract nr.: POCU/784/6/24/139733 **Operațiune compozită OS 6.2, OS6.3**

Beneficiar: Liceul Teoretic „Adrian Păunescu” Bîrca, Județul Dolj

Nr. 75./17.08.2021

APROBAT

Director, Petre Dumitru



-CAIET DE SARCINI-

**Privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING “ȘCOALA DUPĂ ȘCOALĂ”**

în cadrul proiectului

Titlul proiectului: „Singur acasă este film. Vino la școală să învățăm împreună”

Contract: POCU/784/6/24/139733

COD CPV:

55520000-1 - Servicii de catering

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

1. CAPITOLUL I- INFORMATII GENERALE

Prin depunerea unei oferte, ofertantul accepta în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează această achiziție, indiferent care sunt condițiile proprii de vânzare ale ofertantului. Ofertantii au obligația de a analiza cu atenție documentația de atribuire și de a pregăti oferta conform tuturor instrucțiunilor și specificațiilor tehnice conținute în documentație. Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate de către operatorul economic ofertat, indiferent de rezultatul procedurii.

Fiecare document al ofertei va fi semnat de reprezentantul legal al operatorului economic. În cazul în care acestea sunt semnate de o altă persoană, aceasta va prezenta împuternicire. Documentele emise în altă limbă decât română trebuie să fie însoțite de traducerea autorizată în limba română.

Documentele vor fi emise pentru fiecare dintre operatorii economici, în cazul unei asocieri. Documentele emise de autoritățile competente vor fi prezentate în original sau "copie conform cu originalul" a acestora, valabile la data deschiderii ofertelor.

Cadrul general

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 de **SERVICII DE CATERING "ȘCOALA DUPĂ ȘCOALĂ"**, în cadrul proiectului "**Singur acasă este film. Vino la școală să învățăm împreună!**", Contract: **POCU/784/6/24/139733**. Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, legea nr 101/2016,

Obiectivul proiectului:

Obiectivul general al proiectului este acela de implementare a măsurilor integrate pentru limitarea abandonului școlar timpuriu prin introducerea de măsuri integrate de prevenire a acestor fenomene în rândul copiilor din învățământului prescolar, primar și gimnazial, din regiunile marginalizate, cu accent pe copiii de etnie romă și copii ai căror părinți sunt plecați în străinătate.

Proiectul va genera un efect pozitiv întrucât prevede intervenții de educație care vor genera pe termen mediu îmbunătățirea calității vieții tuturor membrilor grupului țintă, iar pe termen lung dezvoltarea comunităților din care aceștia fac parte, a societății și a țării în general.

Aceste efecte pozitive sunt generate prin:

- ✓ prevenirea si diminuarea abandonului scolar, reducerea analfabetismului in special in cadrul grupurilor de copii ce apartin categoriei celor cu parinti plecati la munca in strainatate;
- ✓ derularea de activitati pentru prescolari ce vizeaza crearea unui cadru adecvat de dezvoltare a copiilor si de familiarizare a acestora cu sistemul de invatamant in vederea cresterii si mentinerii interesului pentru scoala;
- ✓ derularea programelor tip scoala dupa scoala ce urmaresc reducerea analfabetismului functional in randul elevilor, imbunatatirea rezultatelor scolare, dobandirea competenetelor de baza;
- ✓ cresterea nivelului de educatie a tinerilor prin participarea la programe de suport educational;
- ✓ informarea/ consilierea/ educarea/ mentoratul parintilor/reprezentantilor copiilor in vederea constientizarii de catre acestia a importantei educatiei in viata copiilor de azi, adultilor de maine;

Obiectivele Specifice

1. OS1 – Includerea a 75 de elevi in activitati de suport educational
2. OS2 – Derularea de programe de consiliere psihio-sociala pentru 75 de elevi si 75 de parinti/tutori
3. OS3 – Organizarea a 6 workshop-uri si ateliere tematice
4. OS4 – Selectarea si mentinerea a 75 de elevi si 75 de parinti/tutori in grupul tinta
5. OS5 – Acordarea de pachete de rechizite pentru 75 de elevi
6. OS6 - Asigurarea de servicii de consiliere scolara si educatie parentala pentru 75 de elevi si 75 de parinti/tutori
7. OS7 -Incheierea de parteneriate locale intre scoli, autoritati locale, institutii locale pentru imbunatatirea serviciilor educationale ale elevilor din regiunea de implementare
8. OS8 – Organizarea anuala a 3 campanii de informare si constientizare de tip door-to-door
9. OS9 – Monitorizarea, implementarea proiectului si derularea achizitiilor (34 de luni)

Activitatea:A2 Activitati de sprijin pentru stimularea participarii la educatie si la activitatile de consiliere a copiilor, precum si la activitatile recreative si de socializare

Subactivitatea: A2.1 Activitati de sprijin pentru stimularea participarii la educatie

Prin obiectivul general si cele specifice, proiectul contribuie la realizarea obiectivului major al „POCU 2014-2020 care urmarestedezvoltarea resurselor umane prin cresterea accesului la un sistem de educatie primara si secundara de calitate. Prin interventiile pe carele promoveaza proiectul contribuie la realizarea obiectivelor AP6 Educație si competențe, Prioritatea de investiții 10.i. – 10.i. Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar si secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, nonformale si informale pentru reintegrarea în educație si formare si Obiectivele Specifice OS.6.2. Cresterea participării la învățământul ante-prescolar si prescolar, în special a grupurilor cu risc de parasire timpurie a scolii, cu accent pe copiii aparținând minorității rome si a celor din mediul rural si OS.6.3 - Reducerea parasirii timpurii a scolii prin masuri integrate deprevenire si de asigurare a oportunităților egale pentru elevii aparținând grupurilor vulnerabile, cu accent pe elevii aparținând minorității rome si elevii din mediul rural/ comunitățile dezavantajate socio-economic si cei cu parinti plecati la lucru in strainatate.

Rezultatele asteptate în urma implementării intervențiilor proiectului se concretizează în participarea crescută la programele de învățământ, în special pentru categoriile dezavantajate de copii și rata redusă de parasire timpurie a școlii prin sprijinirea participării în învățământul primar și secundar și prin dezvoltarea unor măsuri integrate de prevenție.

Îmbunătățiri / Beneficii reale pentru GT:

Membrii grupului țintă vor participa la programe de tip “școala după școala” și cursuri educaționale complementare după cum urmează:

- 75 elevi la programul de tip „Școala după școala”, dintre care:
 - 11 elevi din cadrul învățământului prescolar
 - 26 elevi din cadrul învățământului primar
 - 26 elevi din cadrul învățământului gimnazial
- 12 elevi la cursurile educaționale complementare din cadrul învățământului secundar superior;

Membrii grupului țintă (75 Elevi) vor beneficia în mod direct de programele propuse, în cadrul acestei activități. Programele “școala după școala” și cele educaționale complementare va avea o durată de 3 semestre școlare.

Beneficiile programului “școala după școala” și a celor educaționale complementare - Programele vin în completarea dezvoltării armonioase a copilului. Folosirea unei metodologii de tip nonformal în toate activitățile educaționale prevăzute de școală face ca acest program să faciliteze dobândirea unor competențe specifice, copiii au stabilitate și continuitate și își dezvoltă rolul în grup; părinții/tutorii scapă de grija zilnică a efectuării temelor cu copilul, copilul beneficiind în fiecare zi de ajutor în înțelegerea și asimilarea cunoștințelor de la școală, recapitularea și pregătirea lecțiilor pentru a doua zi. Timpul petrecut zilnic de copil împreună cu familia este mai mare și de mai bună calitate.

Prin intervențiile sale proiectul contribuie la realizarea nevoilor membrilor grupului țintă copii cu părinți plecați la muncă în străinătate, prescolari, elevi învățământ primar, gimnaziu, secundar superior care au nevoie de sprijin pentru participarea la educație și de sprijin de natură psihologică – pentru a depăși problemele cauzate de lipsa unuia sau ambilor părinți și acomodarea cu persoanele din familia extinsă în grija cărora se găsesc. Nevoile acestora au fost identificate pe baza de chestionare aplicate membrilor familiilor care au în grijă copii, respectiv unităților școlare la care aceștia sunt înscriși și sunt prezentate în Analiza de nevoi atașată prezentei cereri de finanțare.

Prin intervențiile sale proiectul asigură răspunsul la toate nevoile identificate având în vedere lipsa de resurse a comunităților și familiilor în care acești copii fac parte.

CAPITOLUL II – OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului îl constituie prestarea de **SERVICII DE CATERING “ȘCOALA DUPĂ ȘCOALĂ”**, în cadrul proiectului: **“Singer acasă este film. Vino la școală să învățăm împreună!”**, Contract: POCU/784/6/24/139733.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare – Procedura proprie.

Contractul de prestari servicii organizare workshop-uri și ateliere tematice, se va incheia in scopul indeplinirii activitatilor proiectului.

Valoarea maxima estimata a contractului: **170.100,00lei fără TVA.**

Valori estimate conform bugetului proiectului

Nr. crt.	Cod. CPV	Denumire (produse/servicii/ lucrare)	Cantitate (buc/...)	Preț unitar estimativ pentru o persoana (faraTVA)	Valoare Totală (fară TVA)
1.	55520000-1 - Servicii de catering	SERVICII DE CATERING “ȘCOALA DUPĂ ȘCOALĂ”, 75 elevi*1 pachet zilnic*9 luni	14.175	12,00	170.100,00
	TOTAL		14.175	12,00	170.100,00

CAPITOLUL III – SPECIFICAȚII ȘI CERINȚE

COD CPV	DENUMIRE PRODUS SI NR. BUCATI	VALOARE TOTALA FARA TVA	CARACTERISTICI TEHNICE
55520000-1 - Servicii de catering	SERVICII DE CATERING “ȘCOALA DUPĂ ȘCOALĂ”, 75 elevi*1 pachet zilnic*9 luni=14.175 porții.	170.100,00	<p>Servicii catering pentru participanții la programele de educație (75 elevi*1 pachet zilnic*9 luni).</p> <p>membrii grupului țintă vor participa la programe de tip “școala după școală” și cursuri educaționale complementare după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 26 elevi din cadrul învățământului primar vor participa la programul de tip „Școala după școală”; • 38 elevi la cursurile educaționale complementare din cadrul învățământului gimnaziu; • 11 elevi din cadrul învățământului preșcolar vor participa la activități de dezvoltare deprinderi comunicare și limbaj; <p>Membrii grupului țintă ai proiectului (75 Elevi) vor beneficia în mod direct de programele propuse, în cadrul acestei activități. Programele “Școala după școală” și cele educaționale complementare vor avea o durată de 3 Semestere școlare.</p> <p>Toți aceștia vor beneficia de pachete zilnice, pe durata programului “Școala după școală”, respectiv pe o durată de 9 (nouă) luni de zile.</p> <p>75 elevi*1 pachet zilnic*9 luni= 170.100,00 lei fara tva.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cantitate: 14.175 porții de mâncare. ✓ Conform activitatilor proiectului, sprijinul material sub forma de hrana va fi acordat pentru un numar total de 75 de elevi timp de 9 luni sub forma de pachete saptamanale (produse alimentare) sau zilnice (masa calda). ✓ 75 de copii x 21 zile x 9 luni.
--	--	--	--

Serviciul solicitat	Cantitate	Observatii
Hrana participanti	75 persoane, pe o durata de 9 luni, a câte 21 de zile.	<p>Porțiile vor fi pregătite și preparate 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.</p> <p style="text-align: center;">Livrările vor avea loc astfel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ masa pe zi pentru un numar maxim de 75 persoane, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare <p style="text-align: center;">SAU</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 pachet pe saptamana pentru un numar maxim de 75 persoane. <p>Ofertantul are obligatia de a livra hrana in intervalul de timp dintre orele:</p> <p style="text-align: center;">De luni pana vineri:</p> <p style="text-align: center;">- zilnic între orele 11.30 – 12.30 pranzul (din ziua respectivă)</p> <p style="text-align: center;">SAU</p> <p style="text-align: center;">- saptamanal intre orele 11.30-12.30</p> <p>Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic/saptamanal, până la orele 09:00 – valabilă pentru masa de pranz din ziua/saptamana in curs; va contine numărul de porții pentru fiecare regim alimentar(normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. In fiecare saptamana se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru urmatoarea saptamana de livrare(5zile).</p> <p>La intocmirea“Planului de meniu”trebuie sa se tina cont de urmatorii factori:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza; ✓ Afectiunile,bolile si indicatiile medicale; ✓ Anotimpul in care se aplica meniurile; ✓ Preferintele beneficiarului pentru anumite feluri de mancare; ✓ Planurile de meniu vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani,sa nu se repete felurile de mancare; ✓ Mancarea sa fie consistent si sa dea senzatia de satietate; ✓ Sa fie variata,atat prin felul produselor,cat si prin tehnologia aleasa; ✓ 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 portii,fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiary cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor incepe odata cu incheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor care se vor desfasura la nivelul proiectului,se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a 9 luni pe perioada de derulare a proiectului.

Locatia la care se livreaza hrana zilnica este in Comuna Barca, jud. Dolj. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre autoritatea contractanta.

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering

Exemplu:

Pranz:

Cuprinde 3feluri de mancare si o salata de sezon(ciorba/supa,felul II si desert), astfel:

- 1.-ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște,ciorba de fasole=300ml
-ciorba cu carne de pui sau vita= 300ml/60g
-ciorba de perisoare300ml
-ciorba radauteana 300ml

- 2.-mancare scazuta,garnitura=300g
-friptura carne pui,vită sau porc,peste= 100gr procesata si fara os

3.Salata de sezon=100g;muraturi=100g

4.Paine=min.150g

5.Desert:croissant mic cu ciocolată15g(ambalatindividual),budincă $\frac{1}{2}$ ceașcă,biscuiți nesarati(ambalat individual),

-Fructe=100-125g—o bucată de persoană

Pachetul saptamanal va contine: carne (piept pui/ pulpa porc/ piept curcan/etc.) -1 kg., mezeluri (sunca/salam/parizer/etc.)- 400 gr., paine-3 buc., cascaval/branza- 300 gr., garnitura (orez/ malai/ amestec de legume/ etc.)- 500 gr., desert (fursecuri/cozonac/turta dulce/etc.)- 300 gr., apa plata- 3 buc.).

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea ca se solicitaca preparatele din carnade la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitara.

Nota:

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat,in mod corespunzator,in functie de necesitatile si la cerinta motivate a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si,ori de cate ori el va suferi modificari,pe parcursul derularii contractului.

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

- ✓ La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor;
- ✓ Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor inlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii zilnice/saptamanale la ora solicitata.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru indeplinirea contractului. Acesta va face dovada ca detine cel putin o persoana calificata ca bucatar sau lucrator in alimentatie publica.

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

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

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

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie! nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Mancarurile 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 prepararea hranei 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

- ✓ Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropii 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 (dulapuri calde/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- ✓ Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si dotata cu instalatie frigorifica (avand in vedere posibilitatea solicitarii pachetelor saptamanale). 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.
- ✓ Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
- ✓ 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 putin 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 prepararea hranei are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere)

3.4. Prestatorul este responsabil pentru îndeplinirea următoarelor obligații principale:

- a) Prestatorul va asigura serviciile de catering (asigurarea hranei), conform cerințelor cuprinse în prezentul caiet de sarcini.
- b) Prestatorul va utiliza pentru prestarea serviciilor doar persoane, cu experiență specifică relevantă, care sa îndeplinească cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini.
- c) Prestatorul va asigura condițiile tehnico-organizatorice, materiale si metodologice pentru asigurarea nivelului calitativ al hranei/produselor alimentare, pentru derularea simultană a activităților impuse de necesitatea implementării optime și în timp a proiectului.

- d) Prestatorul se va asigura de respectarea principiilor generale de prevenire a infecției cu SARS-CoV-2 prin purtarea, în spațiile închise, a măștii de protecție care să acopere nasul și gura, păstrarea distanțării sociale de minimum 1,5 m între persoane, dezinfectarea mâinilor cu apă și săpun și/sau soluții pe baza de alcool, ori de câte ori se va realiza livrarea alimentelor/hranei.

3.5. Responsabilitățile autorității contractante:

Autoritatea contractantă este responsabilă pentru următoarele aspecte:

- ✓ transmiterea listelor cu participanții către operatorul economic în termen de minim 3 zile lucrătoare înainte de fiecare livrare a mesei;
- ✓ lista cu alimentele ce se doresc a se livra spre consum (dacă este cazul).

CAPITOLUL IV- ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

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

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă 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, iar 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.

CAPITOLUL V- RECEPȚIA SERVICIILOR

- ✓ Recepția hranei se va realiza zilnic/săptămânal de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- ✓ Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă.
- ✓ Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitarea alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

CAPITOLUL VI- DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului servicii de asigurare va fi de 9 luni de zile, pe durata de implementare a proiectului.

CAPITOLUL VII- PLATA

Plata serviciilor se va efectua in maxim 60 de zile de la finalizarea prestării acestora si emiterea facturii fiscale.

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 si de instructiunile de implementare a proiectului, 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.

CAPITOLUL VIII- PROCEDURA DE ATRIBUIRE

Procedura proprie

CAPITOLUL IX- MENTIUNI

- Legislatia aplicabila: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016,
- Limba de redactare a ofertei: romana.
- Ofertele vor specifica atat pretul total al serviciilor prestate, cat si pretul unitar.
- Criteriul de atribuire: pretul cel mai scazut.

Depunerea de oferte incomplete, intarziate sau la alta adresa fata de cea specificata in prezenta Documentatie de atribuire se face pe propriul risc, acestea ducand la respingerea ofertei.

Intocmit,

Roman Mugur

