

Nr. 2995 /21.08. 2024

Aprobat,
Comuna Șuici
PRIMAR
Iatagan Constantin

- 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 Șuici, județul Argeș
în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar
pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ
preuniversitar de stat**

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 achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering (suport alimentar) în cadrul **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.**

Având în vedere prevederile H.G. 24/2024, O.U.G. nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, 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 **Procedura proprie.**

2. CONDITIILE CERINTE GENERALE

2.1.Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămânal pregătirea și livrarea pachetelor alimentare pentru un numar de 160 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale TOMA BRĂȚIANU,

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ

conform **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite 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 număr maxim de 160 preșcolari și elevi, 5 zile pe săptămână, în funcție de perioada de derulare a cursurilor/activităților școlare.

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

De luni până vineri:

- zilnic între ora **9³⁰-10.**

Locația la care se livrează hrana zilnică este în comuna ȘUICI, jud.ARGHEȘ, Școala Gimnazială TOMA BRĂȚIANU. Spațiul de păstrare a pachetelor alimentare până la servire va fi asigurat de către Școala Gimnazială TOMA BRĂȚIANU, 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 rezervă 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.

FURNIZORUL raspunde de calitatea, cantitatea și transportul produselor.

Școala Toma Brătianu răspunde de recepția, depozitarea și distribuția pachetelor către elevii și preșcolarii școlii Toma Brătianu.

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

La întocmirea "Planului de conținut al pachetului" (sandvișuri) trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică pachetele;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite produse;

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ

- *Planurile de conținut al pachetelor vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete produsele folosite la pregătirea sandvișurilor ; Se acceptă altă combinație a produselor;*
- *pachetul alimentar sa fie consistent și să dea senzația de sațietate;*
- *Sa fie variata prin felul produselor;(panificație, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte, legume, salată sau alte produse similare, inclusiv fructul;)*
- *Preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;*

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul 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.

NOTĂ: În cazul în care programul nu va mai fi finanțat, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul, printr-o notificare transmisă furnizorului.

În cazul nealocării sumelor în cadrul programului, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suspenda furnizarea pachetelor alimentare, printr-o notificare transmisă furnizorului.

Livrarile vor începe odata cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2024-2025 (de la data semnării contractului până la sfârșitul anului școlar), se estimează că livrările se vor desfășura pe parcursul a 10 luni.

2.2 Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se va furniza:

- **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.**

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. 2073/2005 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 sandvișuri.

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 Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat 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

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ

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 aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandviș cu șuncă și roșii, sandviș cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică KJ/kcal

Grăsimi g, din care

Acizi grași saturați g

Glucide g, din care

Zaharuri g

Fibre g

Proteine g

Sare g

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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“;

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 achizițiile publice cu modificarile si completarile ulterioare.

2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să 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 să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să 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.

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.

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

Necesarul caloric este diferit în funcție de sex, vârstă, înălțime, greutate, activități fizice și poate varia între 500 calorii la copiii de până la 3 ani și 2500 calorii la adulți.

Un regim optim caloric trebuie să cuprindă:

- Hidrati de carbon (4kcal/g) 45-60%
- Lipide (9kcal/g) 25-35%
- Proteine (4kcal/g) 12-20%

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

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

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

Sandvișurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricărui 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 măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

3.2. Cerințe privind transportul

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

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală. Livrarea va fi asigurată de contractant cu mașinile proprii autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei și nu va majora în niciun caz prețul oferit (de exemplu condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.). Autovehiculele cu care se realizează transportul hranei vor prezenta autorizații sanitar-veterinare la zi, iar pierderea de către contractant a acestor autorizații atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

De asemenea se vor respecta următoarele:

- Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitații sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.
- În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Mijloacele de transport și containerele de transport (frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijlocului de transport ce trebuie să fie avizat sanitar-veterinar și dotat cu instalație frigorifică.

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ

- Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la destinație să aibă temperatura optimă.
 - Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.
 - Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:
 - Vehicul de transport hrana autorizat și dotat cu instalație frigorifică
 - Lada izoterma, funcție de răcire/încălzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
 - Caserole individuale
- Alte dotari considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

3.3. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (Declarație pe propria răspundere).

Prestatorul care lucrează la pregătirea pachetelor alimentare are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere).

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume 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

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 distribuția 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.

5. RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

Recepția pachetelor alimentare se va realiza zilnic/săptămânal de către persoanele responsabile, desemnate de către conducerea unității de învățământ, cu acordul Unității Administrativ Teritoriale Șuici.

- Procesul verbal de recepție cantitativă și calitativă va avea anexat centralizatorul cu numărul de pachete alimentare (sandvișuri + 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 (sandvișurilor), 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.

Condiții de livrare

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate;
- certificat sanitar – veterinar;
- livrarea va fi însoțită de un mediu care va constitui proba de alimente pentru certificarea sanitară veterinară;

6. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în 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 ȘUICI, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

Condiții minime de calitate

Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România;

Dispoziții finale

Contractul se reziliază de drept fără plata unor daune materiale (banesti), în situația în care:

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ

- 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;
- nu vor fi repartizate de la bugetul de stat sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului.

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 puțin 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 preșcolariilor/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 transport;

Controlul respectarii de catre contractant al caietului de sarcini si a obligatiilor asumate prin contractul de servicii se efectueaza de catre reprezentanții Școlii Gimnaziale TOMA BRĂȚIANU, de către reprezentanții Primăriei comunei ȘUICI, inclusiv de reprezentanții inspectoratului școlar și reprezentanții serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Obligativitatea asigurării 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 nemulțumiri in randul beneficiarilor finali;
- Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai puțin 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

Întocmit,
Inspector Achiziții publice,
Popescu Elena

COMUNA ȘUICI
JUDEȚUL ARGHEȘ