

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

Nr. 2029 / 05.03.2025

Aprobat,
Barbu Costin Ionut



- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziția de
SERVICII DE CATERING
suport alimentar (sandvici)
pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar
de stat de pe raza comunei Crângurile, județul Dâmbovița
în cadrul Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025**

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 național "Masă sănătoasă" în anul 2025**.

Având în vedere prevederile Hotărârea nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, Legea nr 101/2016, astfel ca procedura de atribuire a contractului este **Procedura proprie**.

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămânal pregătirea și livrarea pachetelor alimentare pentru un număr de 387 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale Pătroaia Vale (Școala Gimnazială Pătroaia Vale, Școala Gimnazială Bădulești, Școala Voia), conform **Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferțate 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:

- suport alimentar (sandvici) pentru un număr maxim de 387 preșcolari și elevi pentru perioada martie-iunie 2025, 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 9⁰⁰ - 9³⁰.

Locația la care se livrează hrana zilnică este în comuna Crângurile, jud. Dâmbovița, Școala Gimnazială Pătroaia Vale, Școala Gimnazială Bădulești, Școala Voia. Spațiul de păstrare a pachetelor alimentare până la servire va fi asigurat de către Școala Gimnazială Pătroaia Vale, 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.

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 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 5 variante de conținut al pachetelor alimentare, pentru următoarea săptămână de livrare (5 zile).**

La întocmirea "Planului de conținut al pachetului" (sandvici) 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;*
- *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 să fie consistent și să dea senzația de sațietate;*
- *Să 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;*

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

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 contractual, 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.

Livrările vor începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2024-2025 (martie 2025 – iunie 2025) se estimează că livrările se vor desfășura pe parcursul a 4 luni.

2.2 Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se va furniza:

- pachet alimentar: PREȘCOLAR ȘI PRIMAR

- produse de panificație - chifle - 50 g;
- produse din carne
 - șuncă curcan – 40-80 g;
 - șuncă pui - 40-80 g;
 - șuncă praga pui 40-80 g;
 - mușchi file 40-80 g;
 - pastramă curcan 40-80 g;
 - ruladă pui 40-80 g.
 - piept de pui la grătar sau pulpă dezosată la grătar – 40-80 g;
- produs din brânzeturi, legume
 - cașcaval cu conținut scăzut de grăsimi și sare 40-80 g;
 - brânză proaspătă de vaci 40-80 g;
 - telemea dulce 40-80 g;
 - mozzarella 40-80 g;
 - ardei;
 - castravete;
 - roșie;
 - legume crude - gogoșar, varză, morcov.
- fruct – banane;
 - mere;
 - portocale;

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

- pachet alimentar: **GIMNAZIU**

- produse de panificație - chiflă – 70-80 g;
- produse din carne
 - mușchi file 60-80 g;
 - salam -60-80 g;
 - pastramă porc -60-80 g;
 - șuncă piept pui 60-80 g;
 - mușchi țigănesc 60-80 g;
 - piept de pui la grătar sau pulpă dezosată la grătar – 60 -80g;
- produs din brânzeturi, legume
 - cașcaval Hohland, Rucar, Dalia 60-80 g;
 - cremă de branză 60-80 g;
 - branză topită 60-80 g;
 - ardei;
 - castravete;
 - roșie;
 - legume crude - gogoșar, varză, morcov.
- fruct – banane;
 - mere;
 - portocale;

Informații despre produs:

- declarație nutrițională
- listă ingredient
- detalii păstrare produs
- declarații de conformitate
- data expirării

Elemente de avertizare „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta minim 5 variante de meniu. La cererea comisiei de evaluare aceste variante vor fi prezentate în original.

Variantele se vor prezenta și la nivelul propunerii tehnice defalcate pe componente, din care să reiasă ponderea materiei prime exprimată în procente.

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 legislației în vigoare.

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) transport-distribuție, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

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.

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste pachete alimentare trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.

Pachetele alimentare (sandviciurile) livrate trebuie pregătite în dimineața zilei în care se servește, sau cu cel mult 24 ore înainte de ora servirii, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

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.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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 în vigoare.

Ofertantul va face dovada că deține minim 2 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, din care 1 dotată izoterm, în caz contrar oferta sa va fi considerată neconformă.

Pentru transportul pachetelor alimentare se vor asigura termoboxuri, minim patru bucăți, fiecare cu un volum minim de 178 litri.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare, în acest sens ofertantul trebuie să facă dovada că deține contract de spălătorie și dezinfecție autorizată conform legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Ofertantul trebuie să facă dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin cursuri de Noțiuni fundamentale de igienă și fișe de aptitudini specifice activității desfășurate.

5. Metode de testare și control

Produsele alimentare 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 instruire privind însușirea noțiunilor 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.

7. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

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“;

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

1. Motive de excludere

Ofertantii nu trebuie să se regasească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, 59-60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertantul trebuie să 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 prezentării și să rezulte că obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator.

Contractantul trebuie să dețină autorizație sanitar veterinară valabilă pentru pregătirea hranei și pentru mijlocul de transport cu care se va face transportul hranei, în termen de valabilitate la data prezentării.

Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinar, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de pregătire a hranei și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei.

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să pregătească și să livreze pachetele alimentare– numărul de pachete zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, pentru care se va prezenta **certificate de absolvire** a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

COMUNA CRÂNGURILE JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

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 preșcolărilor și școlărilor 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 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 copii 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 (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Sandviciurile 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. Cerinte 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 contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

- În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Mijloacele de transport și containerele de transport trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor, în acest sens ofertatul trebuie să facă dovada că deține contract de spălătorie și dezinfectie autorizată conform legislației în vigoare.
- Se va face dovada a două mijloace de transport ce trebuie să fie avizate sanitar-veterinar din care 1 va fi dotată izoterm, cu închidere ermetică. 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 minim 4 termoboxuri pentru transport alimentar cu rezistență termică de capacitate, fiecare cu un volum minim de 178 litri, cu închidere ermetică.
- 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:
 - Vehicule de transport hrana, autorizate din care 1 dotată izoterm, cu închidere ermetică.
 - Termoboxuri, cu capacitate de minim 178 l (minim 4 buc) pentru transportul pachetelor alimentare.

Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

Se vor prezenta documente care atestă modalitatea de acces la aceste dotări, cum ar fi facturi, contracte de vânzare cumpărare, de leasing. Nu se acceptă ca autovehiculele să fie închiriate.

3.3. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană 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).

Ofertantul trebuie să facă dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin cursuri de Noțiuni fundamentale de igienă și fișe de aptitudini specifice activității desfășurate.

Se va face dovada asigurării cu personal pentru producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare: 5 persoane pentru producerea pachetului alimentar (sandviciului) și 1 persoană pentru distribuție/manipulare

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregătire și distribuție 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 specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica pretul,

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

Dacă produsele vor fi respinse de două ori, după cea de-a doua respingere se transmite de către autoritatea contractantă notificare de reziliere, iar contractual va fi reziliat fără nicio cale de atac. În cazul în care fructele prezintă lovituri sau puncte de putreziciune, acestea vor fi repinse, iar la a doua respingere se va transmite notificare de reziliere.

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 lipsă 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.

- Procesul verbal de recepție cantitativă și calitativă va avea anexat centralizatorul cu numărul de pachete alimentare (sandviciuri + fruct) livrate zilnic, conținutul pachetului din ziua respective (conform planului).
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentantii beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, pregătirea pachetelor (sandviciurilor), etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezenta 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. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile receptionate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă. Plata facturilor

COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

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 Crângurile, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

În situația în care Achizitorul dovedește ca nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, desi 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 culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plata.

Conditii minime de calitate

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

Dispozitii finale

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

- comisia de recepție consemnează întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 30 minute, dar nu mai mult de 1 data la 2 săptămâni.
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme;
- prestatorul de servicii/furnizorul rămâne fără autorizație sanitar-veterinară pentru preparare și pentru mijlocul de transport.

Mijloace de verificare si Control

Reprezentantii desemnati ai Achizitorului au dreptul de a urmări și a verifica modul de preparare și ambalare a hranei în unitățile prestatorului ori de câte ori consideră necesar. O astfel de verificare se face cu notificarea prealabilă a Prestatorului, cu cel puțin 24 de ore înainte de efectuarea vizitei de verificare.

De asemenea Reprezentantii desemnati ai Achizitorului au dreptul de a urmări distribuția alimentelor/hranei. În cazul în care se constată situații de risc cu privire la transportul și calitatea alimentelor ce pot afecta sănătatea preșcolariilor/elevilor, reprezentantii achizitorului pot să oprească distribuția hranei. Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana dovedite a fi neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Prestatorul are obligația de a prezenta oricând la cererea achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Controlul respectării de către contractant al caietului de sarcini și a obligațiilor asumate prin contractul de servicii se efectuează de către reprezentanții Școlii Gimnaziale Pătroaia Vale, de către reprezentanții Primăriei comunei Crângurile, inclusiv de reprezentanții inspectoratului școlar și reprezentanții serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Obligativitatea asigurării activitatilor si serviciilor în regim de continuitate

-Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali;

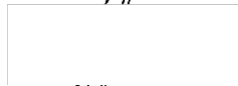
COMUNA CRÂNGURILE
JUDEȚUL DÂMBOVIȚA

- Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului, mai ales a școlii;
- Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;
- Autoritatea contractanta nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensații plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice.

NOTA!

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) 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. 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.

Întocmit,
Consilier Achiziții publice,
Tudora Anca



v