



Aprob

Primar

Ștef Adel

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de **SERVICII DE CATERING «Pachet alimentar - "Masă sănătoasă"2024, pentru elevii și preșcolarii din unitățile de învățământ din Comuna Brănișca, județul Hunedoara »în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"2024**

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

L INFORMAȚII 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. CONDIȚII SI CERINȚE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:
Furnizarea unui pachet alimentar, zilnic, în anul 2024, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarii și elevilor din unitățile de învățământ gimnazial din Comuna Brănișca.
Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering: Pachet alimentar, pentru elevii și preșcolarii din unitățile de învățământ din Comuna Brănișca, județul Hunedoara

conform **Programului național "Masă sănătoasă" 2024**, 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 de 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 69 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 orele 9-11

Nr.crt.	Localitatea	Locația	Numărul maxim de pachete alimentare/zi	Condiții de livrare
1.	Comuna Brănișca, sat Brănișca	Școala Gimnaziala Nicolae Țic.nr.223	69	Zilnic între orele 9- 10:30. Numărul elevilor prezenți va fi comunicat zilnic până la ora 8:30
	Total		69	

Valoarea unui pachet alimentar zilnic va fi în limita unei valori zilnice maxime de 15,00 lei/beneficiar inclusiv TVA pentru un elev și cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, distribuție acestora .

Valoarea estimată: 108 zile x 69 pachete x 15,00 lei/pachet = 111.780,00 lei cu TVA

Locația la care se livrează hrana zilnică este în Comuna Brănișca, sat Brănișca, Școala Gimnaziala Nicolae Țic.nr.223. Spațiul de păstrare a pachetelor alimentare până la servire va fi asigurat de către unitatea de învățământ menționată mai sus, în condiții igienico-sanitare și de siguranță 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/săptămâna în curs; va conține numărul de porții, 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 următorii factori:

- Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;
- Anotimpul in care se aplica pachetele;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite produse;
- Planurile de conținut al pachetelor vor fi întocmite 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 senzația 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;)
- Preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar,pe baza unui chestionar;

In funcție de modificările intervenite in frecventa 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.

Livrările vor incepe o data cu incheierea contractului, prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2024-2025,

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 cașcaval: pâine feliata sau batoane/chifle, cașcaval, salam uscat, legume + fruct;**
- **Sandwich cu snitel de pui: pâine feliata sau batoane/chifle, snitel, legume + fruct.Snitelul de pui va fi integ nu feliat sau tocat;**
- **Sandwich cu jambon si cașcaval: pâine feliata sau batoane/chifle, jambon, cașcaval, legume + fruct;**
- **Sandwich cu salam uscat de porc/pasare si cașcaval: pâine feliata sau batoane/chifle, salam uscat de porc/pasare, cașcaval, legume + fruct;**
- **Sandwich cu sunca de porc/pui si cașcaval: pâine feliata sau batoane/chifle, sunca de porc/pui,cașcaval, 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.

Momentan nu avem grupe speciale de consumatori (- copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală .

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:

- 2 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.

7. 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.

CERINȚE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

1. Motive de excludere

Ofertanții nu trebuie să se regasească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 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.

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- numărul 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.

Garanția de buna execuție este de 5% din valoarea fara TVA a ofertei castigatoare a viitorului contract, se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnării contractului de către ambele prti si se restituie prestatorului conform prevederilor art. 42, alin. (2) din HG nr. 395/2016. In cazul executării garanției de buna execuție, total sau parțial, contractantul are obligația de a o reintregi prin raportare la restul ramas de executat.

3.1. Cerințe specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrata in cantitati si continui caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislația 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 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 necesara pentru menținerea stării de sanatate pentru efectuarea diferitelor activitati fizice si pentru a compensa consumul de energie.

Necesarul caloric este diferit in funcție de sex, varsta, inaltime, greutate, activitati fizice si poate varia intre 500 calorii la copii de pana la 3 ani si 2500 calorii la adulți. Un regim optim caloric trebuie sa cuprindă: -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 siguranța alimentelor. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: proteine (carne, branza si proteine vegetale);

lipide (grăsimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Sandviciurile nu vor conține substante conservante si coloranți artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricăror 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. Cerințe 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 condițiile din timpul transportului, astfel incat sa ajungă in buna stare la destinatia finala. Livrarea va fi asigurata de contractant cu mașinile proprii autorizate sanitar- veterinar pentru transportul hranei si nu va majora in nici un caz prețul ofertat (de exemplu condiții 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 oricăror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sanatatii sau contaminării 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 contaminării.
- 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 menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare 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 dotările ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel puțin urmatoarele:

- Vehicul de transport hrana autorizat si dotat
- Lada izoterma, funcție de racire/incalzire, cu capacitate de minim 1501 (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
- Caserole individuale
- Alte dotări considerate a fi necesare in vederea livrării hranei in condiții corespunzătoare.

3.3. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mențină un grad ridicat de curățenie personala si trebuie sa poarte îmbrăcăminte adecvata, curata.

Oricărui lucrator care suferă de o boala (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta (Declarație pe propria răspundere).

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

răspundere);

4. ALTE CONDIȚII 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 specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respingă, iar Prestatorul are obligația, fara a modifica prețul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificările 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 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/saptamanal 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 +1 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.

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 sanitar veterinară;

6. CONDIȚII 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 recepționate efectiv de autoritatea contractantă

confirmate prin procesele verbale de receptivitate 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 Brănișca 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 culpa, 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 plată 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 dată 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.

Mijloace de verificare și Control

Reprezentanții desemnați 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, Reprezentanții desemnați 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 care pot afecta sănătatea preșcolărilor/elevilor, reprezentanții 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 unităților de învățământ de pe raza comunei Brănișca de către reprezentanții Primăriei comunei Brănișca, inclusiv de către reprezentanții inspectoratului școlar și reprezentanții serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Obligativitatea asigurării activităților și 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;
- 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 contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensații platibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice.
- Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța Contractul, printr-o notificare scrisă adresată Contractantului, dacă împotriva acestuia din urmă se deschide procedura falimentului, Contractantul având dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din Contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a Contractului.
- Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța Contractul, printr-o notificare scrisă adresată Contractantului, dacă Contractantul se afla, la momentul atribuirii contractului, în una dintre situațiile care ar fi determinat excluderea sa din procedura de atribuire potrivit art. 164 – 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- Indiferent de motivele de reziliere, Contractantul trebuie să ofere toată asistența necesară, inclusiv informații, documente și fișiere, pentru a permite Achizitorului să completeze, să continue sau să transfere serviciile, fără a întrerupe activități sau fără a avea vreun efect negativ asupra calității sau continuității serviciilor.

Conflictul de interese

Contractantul va lua toate măsurile necesare pentru a preveni ori stopa orice situație care ar putea compromite derularea obiectivă și imparțială a *Contractului*. Conflictul de interese pot apărea, în mod special, ca rezultat al intereselor economice, afinităților politice ori de naționalitate, legăturilor de rudenie ori afinitate sau al oricăror alte legături ori interese comune. Orice conflict de interese apărut în timpul derulării *Contractului* trebuie notificat *în scris Achizitorului*, fără întârziere.

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica dacă măsurile luate sunt corespunzătoare și poate solicita măsuri suplimentare, dacă este necesar. Contractantul se va asigura că *Personalul/Reprezentanții* său/săi nu se află într-o situație care ar putea genera un conflict de interese.

Contractantul trebuie să evite orice contact care ar putea să-i compromită independența sa ori pe cea a *Personalului* său. Dacă și când Contractantul eșuează în a-și menține independența, *Achizitorul*, fără afectarea dreptului acestuia de a obține repararea prejudiciului care i-a fost cauzat ca urmare a situației de conflict de interese, va putea decide încetarea deplin drept și cu efect imediat a *contractului*, nemaifiind necesară îndeplinirea vreunei formalități prealabile precum și intervenția vreunei instanțe judecătorești și/sau arbitrale.

Contractantul are obligația de a respecta prevederile legale în domeniul achizițiilor publice cu privire la evitarea conflictului de interese. Contractantul nu are dreptul de a angaja sau de a încheia orice alte înțelegeri privind prestarea de servicii, direct ori indirect, în scopul îndeplinirii *Contractului*, cu persoane fizice sau juridice care au fost implicate în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor depuse în cadrul procedurii de achiziție care a stat la baza atribuirii prezentului Contract, ori angajați/foști angajați ai autorității contractante sau ai furnizorului de servicii de achiziție implicați în procedura de atribuire cu care autoritatea contractantă/furnizorul de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire a încetat relațiile contractuale ulterior atribuirii *Contractului*, pe parcursul unei perioade de cel puțin 12 (douăsprezece) luni de la încheierea *Contractului*, sub sancțiunea rezoluției ori rezilierii de drept a acestuia.

Persoanele ce dețin funcții de decizie în cadrul autorității în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire în sensul articolului menționat în lege, sunt următoarele:

Numele si prenumele	Data nasterii	Funcția
Ștef Adel	02.02.1959	primar
Popescu Berariu Marian Dorin	30.05.1969	viceprimar/consilier local
Ghiura Elena Titiana	04.06.1970	secretar general
Ștark Gabriela Geanina	30.08.1975	contabil
Luca Adelina Nicoleta	06.08.1968	consilier achizitii publice
Axinte Irina Cristina	18.05.1979	consilier juridic
Avram Marian Liviu	05.11.1965	consilier local
Bolba Cristian	29.04.1978	consilier local
Bozan Damian Cătălin	07.03.1974	consilier local
Cioază Mihai Marcel	21.06.1988	consilier local
Dobrei Gheorghe Laurentiu	04.06.1970	consilier local
Dobrei Marinel Adrian	12.11.1965	consilier local
Lazăr Lenuța Angelica	04.02.1958	consilier local-retras prin demisie
Munteanu Claudiu Andrei	05.06.1984	consilier local
Paroan Alexandru	01.06.1967	consilier local
Șamu Arghir	17.11.1961	consilier local

MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității activităților care urmează a fi realizate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin modul de întocmire a propunerii tehnice ofertantul trebuie să țină cont de prevederile documentației de atribuire, a documentelor ce însoțesc caietul de sarcini și să prezinte modul concret în care acesta își propune să execute contractul de achiziție publică, făcând referire la toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini.

MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta conform formularului de ofertă din secțiunea Formulare.

Propunerea financiara care alocă mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se respinge fără solicitarea altor clarificări.

În cazul unei propuneri financiare aparent neobișnuit de scăzută în raport cu serviciile care constituie obiectul contractului de achiziție publică care urmează a fi atribuit, respectiv valoarea zilnică stabilită la art. 2 alin(1) din HOTĂRÂRE nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", autoritatea contractantă are obligația de a solicita ofertantului care a depus o astfel de ofertă clarificări cu privire la prețul sau costurile propuse în respectiva ofertă.

Odată cu acesta se vor prezenta documentele anexă, care se vor considera parte a propunerii financiare conform celor solicitate prin caietul de sarcini (folosindu-se modelele din secțiunea „Formulare”).

Ofertele vor fi redactate în limba română și vor fi exprimate în lei.

Autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a nu accepta ofertele care nu respecta cerințele minime din documentația de atribuire.

Operatorul economic a cărui oferta va fi desemnata câștigătoare va încărca oferta în catalogul electronic disponibil la adresa www.e-licitatie.ro, iar atribuirea se va realiza prin intermediul SICAP.

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,

Responsabil achiziții,

