



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN

Axa prioritară nr. 6 - Educație și competențe

Prioritatea de investiții – 10.i. Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, nonformale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Obiective Specifice: O.S 6.3, O.S. 6.6.

Titlul proiectului: „eduCOOL – Masuri integrate pentru creșterea ratei de participare în învățământul primar și secundar la nivelul Orașului Stefanesti, Județul Botosani”

Beneficiar: ORAS STEFANESTI

Cod SMIS: 154066

Nr. inregistrare 8676/24.07.2023

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering în cadrul proiectului „eduCOOL – Masuri integrate pentru creșterea ratei de participare în învățământul primar și secundar la nivelul Orașului Stefanesti, Județul Botosani”, Cod SMIS: 154066

Procedura aplicata: Norme proprii pentru servicii Anexa 2B

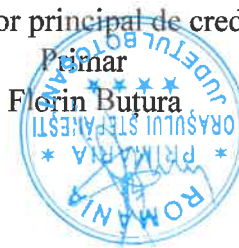
COD CPV: 55520000-1 - Servicii de catering(Rev.2)

Aprobat,

Ordonator principal de credite

Primar

Florentin Butura



Avizat,

Manager proiect,

Petru Vesel /



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

I. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din procedura de achiziție și atribuire a contractului și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii. Vor fi acceptate doar ofertele care îndeplinesc în totalitate cerințele minimale impuse de prezentul caiet de sarcini. Operatorii economici care transmit oferte care nu îndeplinesc cerințele minime vor fi excluși din procedura de achiziție.

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile Achizitorului.

În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini. Ofertarea de servicii inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va fi declarată ofertă neconformă și va fi respinsă.

II. CONTEXT

Serviciile achiziționate urmează a fi furnizate în cadrul proiectului „**eduCOOL – Măsuri integrate pentru creșterea ratei de participare în învățământul primar și secundar la nivelul Orasului Stefanesti, Judetul Botosani**”, Cod SMIS: 154066, implementat de către Orasul Stefanesti (Solicitant), în parteneriat cu Liceul Stefan D Luchian Stefanesti (P1). Proiectul este finanțat prin Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020 (POCU) – Axa prioritară nr. 6 -Educație și competențe, Prioritatea de investiții –10.i: Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, nonformale și informale pentru reintegrarea în educație și formare, Obiectiv Specific 6.3. Reducerea părăsirii timpurii a școlii prin măsuri integrate de prevenire și de asigurare a oportunităților egale pentru elevii aparținând grupurilor vulnerabile, cu accent pe elevii aparținând minorității roma și elevii din mediul rural / comunitățile dezavantajate socio-economic; Obiectiv specific 6.6. - Îmbunătățirea competențelor personalului didactic din învățământul pre-universitar în vederea promovării unor servicii educaționale de calitate orientate pe nevoile elevilor și a unei școli incluzive.

Obiectivul general al proiectului consta în îmbunătățirea participării și a performanței în învățământul primar și secundar din orașul Stefanesti, prin dezvoltarea competențelor personalului didactic pentru furnizarea serviciilor de educație nonformală de calitate, orientate pe nevoile elevilor și ale unei școli incluzive și prin furnizarea unor programe de educație nonformală în sistem outdoor/ în afara sălii de clasă, adresate prioritar copiilor aflați în diferite situații de vulnerabilitate și risc educațional.

Obiectivele specifice ale proiectului:

OS 1 – Îmbunătățirea competențelor personalului didactic și/sau de sprijin din orașul Stefanesti, prin asigurarea accesului la un program de perfecționare profesională în domeniul organizării și furnizării educației nonformale în sistem outdoor (cu credite profesionale transferabile conform reglementărilor în vigoare), pentru 36 de persoane. Personalul școlar care va beneficia de aceste activități va fi selectat din rândul celor 4 unități școlare care participă în proiect, respectiv: Liceul "Stefan D.Luchian" Stefanesti și școlile arondate: Școala Primară Nr.2 Bobulești–Stefanesti; Școala Primară Nr.3 Stinca și Școala Primară Nr.4 Badiuți.

OS 2 – Sprijinirea personalului didactic din orașul Stefanesti (din rândul celor 4 unități școlare care participă în proiect), pentru însușirea și exersarea unor metode și instrumente specifice educației nonformale. Acest lucru se va realiza prin instruire/consultanță privind metode și instrumente specifice



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

educatiei nonformale (inclusiv pentru insusirea si implementarea principiului „perspectivei globale”) si implicarea acestora in serviciile de educatie nonformala in sistem outdoor organizate pentru elevi.

OS 3 – Dezvoltarea infrastructurii pentru furnizarea de servicii educationale nonformale in sistem outdoor, in cadrul scolilor din Orasul Stefanesti (pentru ciclurile primar si secundar). Atingerea obiectivului presupune alocarea si achizitia de resurse precum si amenajarea propriu-zisa a unor locatii (Ateliere), in acord cu serviciile previzionate, in cadrul celor 4 scoli care participa la implementarea proiectului, respectiv: Liceul "Stefan D.Luchian” Stefanesti si scolile arondate: Scoala Primara Nr.2 Bobulesti–Stefanesti; Scoala Primara Nr.3 Stinca si Scoala Primara Nr.4 Badiuti.

OS 4 – Cresterea performantei scolare si reducerea riscului de parasire timpurie a scolii prin asigurarea accesului la activitati de educatie nonformala in sistem outdoor, pentru 330 de copii, din care minim 11% (36 de copii) apartinand minoritatii roma si minm 11% (36 de copii) care provind din mediul rural. Acest obiectiv va fi atins prin organizarea unor cluburi pe diverse domenii/arii tematice, dar si prin actiuni si activitati complementare (actiuni pentru promovarea multiculturalismului, tabere pentru dezvoltarea competentelor cheie si scoli de dezvoltare personala – organizate in sistem outdoor etc.).

OS 5 – Valorificarea potentialului copiilor prin promovarea voluntariatului si a participarii la activitati sociale in randul acestora. Acest obiectiv va fi atins prin formarea unei structuri participative prin care tinerii sa se implice in activitati de voluntariat in cadrul comunitatii, printre care mentionam: activitati de mediu, asistenta administrativa in cadrul institutiilor locale, organizarea de evenimente locale, activitati instructiv/educative/de mentorat etc.

OS 6 – Promovarea educatiei incluzive si reducerea cazurilor de discriminare si segregare scolara pe criterii etnice, prin masuri afirmative si asigurarea accesului egal, gratuit si universal al romilor la o educatie de calitate (educatie nonformala in sistem outdoor). Obiectivul va fi atins prin prioritizarea grupurilor vulnerabile si includerea in proiect a minim 36 de copii apartinand minoritatii roma, precum si prin organizarea unor evenimente tematice urmarind pastrarea, afirmarea si dezvoltarea identitatii culturale (limba, obiceiuri, patrimoniu etc.) a minoritatilor etnice, in concordanta cu respectarea drepturilor omului si a legislatiei in vigoare.

A1 Managementul proiectului

A 1.1. Managementul general și financiar al proiectului

A2. Recrutare și menținere grup țintă

A 2.1. Recrutare și menținere grup țintă

A3 Îmbunătățirea competențelor personalului didactic din învățământul pre-universitar

A3.1 Formare profesionala specializata acreditata

A.4.Amenajare spatii dedicate activitatilor de educatie non formala

A.4.1 Amenajare spatii dedicate activitatilor de educatie non formala

A5 Pachet integrat de masuri preventive si de asigurare a oportunitatilor egale pentru elevii apartinand grupurilor vulnerabile

A.5.1 Actiuni organizate sub umbrela Atelierului non fomal

A.5.2 Educatie non formala in sistem outdoor

A6 Masuri suplimentare

A6.1 Masuri suplimentare de stimulare a participarii la educatie a copiilor si tinerilor

III. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru persoanele care participa la concursurile organizate in cadrul atelierelor tematice cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pana la 31.12.2023, cu



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

posibilitatea prelungirii duratei acestuia, in cazul in care se va prelungi perioada de implementare a proiectului, „eduCOOL – Masuri integrate pentru cresterea ratei de participare in invatamantul primar si secundar la nivelul Orasului Stefanesti, Judetul Botosani” Cod SMIS: 154066.

Locul unde se va desfasura prestarea serviciilor de catering va fi la locatiile implementarii proiectului stabilite de comun acord la data incheierii contractului de servicii.

CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru participantii la concursuri”.

Aceasta prestare se va efectua conform comenzilor beneficiarului, dupa incheierea contractului de servicii.

In cadrul acestui proiect hrana consta in 1 masa calda pe zi, dupa cum urmeaza:

- ❖ Servicii catering destinate participantilor la cele 7 concursuri organizate in cadrul atelierelor tematice (7 concursuri x 25 participanti/concurs) = 175 portii

Meniurile vor contine preparate calde (ciorba/supa si felul doi), desert, bauturi racoritoare sau apa

Locul de servire a meselor va fi la locatiile implementarii proiectului, respectiv cele 4 scoli din orasul Stefanesti, judetul Botosani, stabilite de comun acord la data incheierii contractului de servicii.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de: 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani, cu respectarea nivelului minim al alocatiei de hrana stabilit prin HG 904/2014 privind stabilirea nivelului minimal alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

Ofertele care se vor situa sub pretul stabilit in HG 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala, vor fi declarate neconforme.

Valoarea estimata a achizitiei: 5.619,25 lei fara TVA

Criteriul utilizat pentru atribuirea contractului este ***Cel mai bun raport calitate – pret*** pentru ofertele conforme cerintelor prezentului caiet de sarcini.

Evaluarea se va realiza dupa cum urmeaza:

a) Pretul ofertei – 70% pondere 70 punctaj maxim

Descriere: Componenta financiara: Pretul ofertei care se compara in vederea acordarii punctajului este pretul declarat de ofertant in cadrul Formularului de oferta, fara TVA – maximum 70 puncte.

Algoritm de calcul:

- pentru pretul cel mai scazut dintre preturile ofertelor, se acorda punctaj maxim, respectiv 70 de puncte;
- pentru celelalte oferte, se va aplica formula: $Pfn = (\text{pret minim ofertat} / \text{pret oferta } n) \times 70 \text{ puncte}$, unde:
 - Pfn = punctajul financiar al ofertei „n” pentru factorul de evaluare „Pretul ofertei”;
 - Pret minim ofertat = pretul cel mai scazut ofertat;
 - Pret ofertat „n” = pretul ofertat de ofertantul pentru care se calculeaza punctajul



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020**b) factorul de evaluare Tehnic – 30% pondere;**

30 punctaj maxim

Descriere:

Nr. Crt.	Factori de evaluare tehnici	Punctaj maxim
1.	Transport in recipiente individuale, de unica folosinta	5
2.	Etichete cu ora si data fabricarii	5
3.	Gramaj	5
4.	Valabilitate	5
5.	Declaratie de conformitate, pentru produsele folosite la obtinerea hranei	5
6.	Diplome ale personalului(diplome de calificare-ajutor de bucatar)	5

Factorii de evaluare stabiliți ca parte a criteriului de atribuire precum și ponderea acestora au ținut seama de categoria serviciilor ce urmează a fi achiziționate și de mecanismul prin care beneficiarul intenționează să obțină beneficiile anticipate, respectiv obținerea asigurării că factorii de evaluare utilizați permit selectarea unei oferte cu cele mai bune caracteristici.

Criteriul de atribuire ales nu conduce la distorsionarea rezultatului aplicării procedurii pentru atribuirea contractului de achiziție publică, realizarea acelui avantaj de natură financiară pe care ofertantul îl pot oferi în raport cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Criteriul de atribuire a fost ales în baza prevederilor art. 187, alin (3), alin (4), alin (5) lit a), b) și c) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Se va ofera pret/portie in lei fara TVA si valoarea totala pentru toate portiile.
Sunt un numar maxim de 175 de portii.

Masa caldă este reprezentată de prânz.**Prânzul va fi compus din 3 (trei) feluri de mâncare:**

felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustari calde etc;

felul 2 - gratar, fripturi, gulasuri etc. + garnituri si/sau salate, mancaruri etc.

felul 3 - deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatarie + sucuri/apa, etc.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Intr-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar și din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca.2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

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

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

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

Ofertantul va propune in oferta tehnica variantele de meniu saptamanale pentru masa zilnica (pranz), care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Persoana desemnata de managerul de proiect cu buna desfasurare a serviciilor de catering, impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul managerului de proiect .

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic panala ora 16.00 si va fi valabila pentru masa de pranz, din ziua urmatoare. Comanda se va face de catre persoana desemnata de managerul de proiect.

Predarea – preluarea hranei se va face la locatiile de implementare a proiectului, sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru.

Personalul desemnat de catre managerul de proiect cu buna desfasurare a serviciilor de catering are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati.

In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Hrana calda va consta intr- un meniu prestabilit, la ore exacte, eventual in doua serii, respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare, orele de servire a meselor se vor stabili o data cu semnarea contractului.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua conform graficului ce se va incheia o data cu semnarea contractului.

TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijloacele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Operatorul economic trebuie sa detina minim 1 mijloc de transport autorizat pentru transportul hranei. Hrana calda trebuie ambalata etans - vase de inox, caserole etc. -care au capacitatea de a mentine mancarea calda. Operatorul va prezenta declaratie de conformitate pentru produsele furnizate.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului finalde pe listele de meniu.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mancare, individual fiecarui copil.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, *vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile* ce va face alimentele impropriei consumului uman, pericolului sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. 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 sanatare*. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
- Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiuala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- Ofertantul are obligatia *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de managerul de proiect.

La intocmirea "Planului meniului " trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop vor fi elaborate cel putin 2 variante de "Planul meniului";
- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivala copiii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”.

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar avand ca atributiuni respectarea prelevarilor contractuale de catre parti le contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitar veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- **Facturarea serviciilor prestate se va face lunar** in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmise zilnic de catre beneficiar.
- La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.).
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurarea a activitatilor.

CODITII DE PLATA

Plata se face pe baza de factura, urmare aprobarii de catre Achizitor a prestarii serviciilor, dupa incheierea unui proces-verbal de receptie fara obiectiuni prin care Achizitorul/beneficiarul-cumparator si ofertantul/prestator-vanzator constata faptul ca serviciile au fost prestate corespunzator.

Pe factura se va specifica: Numarul contractului de achizitie

Plata se va face dupa aprobarea documentelor legale de catre managerul de proiect si in conformitate cu Legea 72/2013, art.7, alin.1, avand in vedere prevederile mecanismului decontarii cererilor de plata in cadrul Programului Operational Capital Uman (POCU) 2014 – 2020, in termen maxim 20 de zile de la primirea sumelor de la finantator, in functie de alocarile financiare pentru proiect din bugetul local si ale AM/OI, in baza cererilor de prefinantare/rambursare/plata depuse de beneficiar.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Ofertantul va elabora propunerea financiara conform prevederilor legale in domeniu.
- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, fara TVA, numai cu doua zecimale, in pret/portie.

GARANTIA DE BUNA EXECUTIE A CONTRACTULUI

1% din valoarea contractului fara TVA, conform prevederilor legale

DURATA CONTRACTULUI:

- **Durata contractului:** de la data semnarii contractului de servicii de catre parti, pana la 31.12.2023, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act aditional, in cazul in care, se va prelungi perioada de implementare a proiectului „eduCOOL – Masuri integrate pentru cresterea ratei de participare in invatamantul primar si secundar la nivelul Orasului Stefanesti, Judetul Botosani” Cod SMIS: 154066.

-PRETUL CONTRACTULUI:

- Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.
- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Autoritatea contractanta are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitatile de servicii** (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
- Autoritatea contractanta isi **rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii** (prestatii) contractata in urmatoarele situatii:
 - Reducerea numarului de beneficiari din cadrul proiectului.
 - Alocarea insuficienta a fondurilor bugetare cu aceasta destinatie.
 - Suspendarea/rezilierea contractului de finantare.
 - Incetarea activitatii autoritatii contractante.

BUGETUL ESTIMAT: 5.619,25 lei fără TVA

Întocmit,

Responsabil achizitii
Costel Trofin