

**CAIET DE SARCINI**  
**Nr.11783/30.08.2018**

*privind achizitia de servicii de catering*

**Cod CPV 55524000-9 (SERVICII DE CATERING PENTRU ADULTII CARE PARTICIPANTI LA PROGRAME DE FORMARE PROFESIONALA, PENTRU COPIII DE GRADINITA CARE PARTICIPA LA ACTIVITATI DE TIP AFTER SCHOOL DEDICATE PRESCOLARILOR, PENTRU COPIII / ELEVII CARE BENEFICIAZA DE PROGRAMUL SCOALA DUPA SCOALA)**

**“Stefanesti-masuri integrate pentru o societate incluziva” POCU 138/4/1/114821 SMIS**

Proiectul “Stefanesti-masuri integrate pentru o societate incluziva” POCU 138/4/1/114821 SMIS, este implementat de Orasul Stefanesti în parteneriat cu Liceul „Stefan D. Luchian” Stefanesti și Asociația PartNET – Parteneriat pentru Dezvoltare Durabilă și este finanțat prin Programul Operațional Capital Uman, Axa prioritară nr.4- „Incluziunea socială și combaterea sărăciei”, Prioritatea de investiții 9 ii-Integrarea socio-economică a comunităților marginalizate, cum ar fi românii, Obiectivul specific 4.1 –Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității romă, prin implementarea de măsuri integrate.

**Obiectivul general al proiectului** este de reducere a riscului de sărăcie și excluziune socială și de îmbunătățire a calității vieții, prin împuternicirea comunității, promovarea unei societăți incluzive și prin implementarea de măsuri integrate în Orasul Stefanesti, Județul Botoșani.

**Obiectivele specifice** ale proiectului:

1. OS 1 - Creșterea nivelului de împuternicire a locuitorilor din comunitățile marginalizate și crearea unui climat social pozitiv care să conducă la toleranță și reducerea discriminării și segregării prin crearea și funcționarea unui grup de inițiativă locală în Stefanesti și prin instruirea a 30 de persoane în vederea consolidării spiritului civic. Cele 30 de persoane instruite vor face parte din 3 grupe de voluntari care vor acționa la nivelul comunității în funcție de nevoile identificate de grupul de inițiativă locală și în urma activităților desfășurate în cadrul Centrului Comunitar Integrat înființat în cadrul proiectului.
2. OS 2 - Creșterea ratei de participare la educația timpurie (învățământ prescolar) și reducerea inegalităților sociale și economice prin sprijin acordat familiilor din comunitatea vizată (servicii catering, pachete rechizite, etc.) și încurajarea acestora să permită copiilor participarea la activități specifice educației timpurii, ținând cont de importanța acestora în evoluția intelectuală a copilului și respectiv în transformarea acestuia într-un adult responsabil și care să participe la dezvoltarea societății în care trăiește.
3. OS 3 - Reducerea fenomenului de abandon școlar și creșterea ratei de participare la educație, prin acțiuni integrate și printr-un sistem de educație de bună calitate, cu personal adecvat, acțiuni care vizează atât elevii cât și cadrele didactice și care duc la dezvoltarea pe termen lung a comunității. Rate mai mari de finalizare a studiilor și influențarea comportamentului tinerilor și a familiilor acestora prin organizarea de activități de tip școală după școală dedicat școlărilor, pentru 45 de participanți care frecventează Școala Primară nr.4 Badiuți și pentru 30 de participanți din cadrul Liceului Stefan D. Luchian Stefanesti dar și

activitati de tip scoala dupa scoala dedicat prescolarilor pentru 15 participanti in Stefanesti si 15 in Badiuti.

4. OS 4 - Promovarea educatiei incluzive si reducerea cazurilor de discriminare si segregare scolara pe baze etnice, de statut social, dizabilitati sau alte criterii care afecteaza copiii si tinerii proveniti din grupuri dezavantajate, prin cresterea nivelului de incluziune educationala a cetatenilor romani apartinand minoritatii roma la un nivel similar cu cel al restului populatiei, inclusiv prin combaterea decalajelor sociale care cresc riscul de abandon scolar si analfabetism, prin masuri afirmative si asigurarea accesului egal, gratuit si universal al romilor la o educatie de calitate. De asemenea, prin organizarea evenimentelor tematice se urmareste pastrarea, afirmarea si dezvoltarea identitatii culturale (limba, obiceiuri, patrimoniu etc.) a romilor, in concordanta cu respectarea drepturilor omului si a legislatiei in vigoare.

5. OS 5 - Cresterea ratei de ocupare pe piata muncii, micșorarea decalajelor de participare pe piata muncii formala si reducerea obstacolelor din calea angajarii pentru 280 de persoane (din care minim 80 de persoane de etnie roma), care provin din comunitatile marginalizate prin: asistenta personalizata si indrumare pe intreg parcursul drumului profesional pana in momentul angajarii dar si post angajare; informare, consiliere profesionala si mentorat cu privire la piata muncii; programe de formare profesionala continua - stimularea, dezvoltarea si certificarea unei serii de competente profesionale prin organizarea a 12 grupe de curs pentru calificare, 3 grupe de curs pentru initiere/specializare; servicii de mediere si plasare pe piata muncii care asigura informarea privind piata muncii si oportunitatile oferite de aceasta si pun in contact persoanele in cautarea unui loc de munca cu angajatorii, mediere profesionala, cu o tinta minima de angajare de 82 persoane (din care minim 18 persoane de etnie roma) care provin din comunitatile marginalizate vizate, cu acordare de subventii la angajator; eliminarea practicilor discriminatorii pe criteriile de gen si a inegalitatilor structurale dintre femei si barbati si sprijinirea femeilor pentru cresterea nivelului abilitatilor si calificarilor, acces egal la ocuparea si la construirea unei cariere profesionale. Mai mult decat atat, se urmareste obtinerea unor efecte pozitive asupra mentalitatii femeilor in ceea ce priveste ocuparea, cresterea motivatiei pentru cautarea si mentinerea unui loc de munca, sporirea sanselor in gasirea unui loc de munca si adaptarea la cerintele pietei muncii moderne, flexibile si incluzive.

6. OS 6 – Scaderea gradului de risc de saracie si excluziune sociala si cresterea calitatii vietii in comunitate prin sprijinirea, respectiv stimularea antreprenoriatului local prin masuri concrete de sustinere a potentialilor antreprenori romi si non-romi (consiliere si mentorat pe parcursul elaborarii planurilor de afaceri; consiliere si mentorat in perioada post infiintare in domeniile juridic, financiar, resurse umane si relatii publice/marketing; dezvoltarea competentelor antreprenoriale printr-un sistem practic de transfer de know-how de la antreprenori experimentati la noii antreprenori prin organizarea unor sesiuni de schimb de experienta si bune practici) si prin subventionarea in cadrul unor scheme de minimis a celor mai competitive 15 planuri de afaceri, aspect care va duce la crearea a cel putin 30 de noi locuri de munca.

7. OS 7 – Cresterea nivelului de educatie pentru sanatate, a accesului la serviciile de sanatate si implicit a calitatii vietii pentru grupul tinta prin actiuni de constientizare a importantei stadiului de sanatate (inclusiv din punct de vedere socio medical), cu accent pe urmatoarele aspecte: asigurarea unui acces facil al membrilor grupului tinta la serviciile socio medicale personalizate si la beneficiile aferente acestora; garantarea in proiect a 500 de seturi de investigatii medicale, in acord cu nevoile individuale si familiale ale

acestora; responsabilizarea parintilor si dezvoltarea competentelor acestora in ceea ce priveste cresterea si educarea copiilor prin sesiuni de educatie parentala individuale sau de grup; cresterea gradului de incluziune sociala (participarea la viata sociala) si a calitatii vietii pentru minim 30 de batrani prin organizarea unor sesiuni de pelerinaje dedicate acestora si prin functionarea a 3 echipe de voluntari care sa monitorizeze situatia generala a batranilor din comunitate (situatie medicala, relatii cu vecinii, etc.); dezvoltarea de cunostine si competente in randul grupului tinta pentru adoptarea unui mod de viata sanatos, in deosebi un comportament responsabil referitor la igiena orala si corporala prin acordarea prin proiect a 1680 de pachete de igiena personala.

8. OS 8 - Cresterea sigurantei locative si a gradului de incluziune sociala prin organizarea unei activitati de imbunatatire a conditiilor de locuit ale persoanelor din grupul tinta prin investitiile realizate in 3 imobile (blocuri de locuinte) si prin interventii in domeniul acordarii de asistenta juridica pentru reglementarea actelor de proprietate pentru un numar minim de 30 de persoane.

**Activitatile proiectului sunt:**

- **A.1. Realizarea analizei la nivelul comunitatii marginalizate roma pentru fundamentarea cererii de finantare**
  - 1.1. Realizarea analizei la nivelul comunitatii marginalizate roma pentru fundamentarea cererii de finantare
- **A.2. Managementul proiectului**
  - 2.1. Managementul general si financiar al proiectului
- **A.3. Infiintare si functionare Centru Comunitar Integrat (CCI)**
  - 3.1. Infiintare si functionare Centru Comunitar Integrat (CCI)
  - 3.2. Mobilizarea comunitatii in vederea dezvoltarii locale
- **4. Recrutare si mentinere grup tinta**
  - 4.1. Recrutare si mentinere grup tinta
- **A.5. Servicii pentru cresterea accesului si participarii la educatie**
  - 5.1. Sprijin pentru participarea la educatia timpurie – invatamant prescolar
  - 5.2. Sprijin pentru reducerea parasirii timpurii a scolii - program scoala dupa scoala
  - 5.3. Campanie de prevenire a abandonului scolar
  - 5.4. Crearea unui parteneriat public - privat in vederea promovarii unei tranzitii usoare de la scoala la viata profesionala
  - 5.5. Educatie interculturala si antidiscriminatorie
- **A.6. Sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii**
  - 6.1. Asistenta personalizata pentru insertie pe piata muncii
  - 6.2. Formare profesionala continua
  - 6.4. Mediere si plasare pe piata muncii
- **A.7. Sustinerea antreprenoriatului in cadrul comunitatii**
  - 7.1. Acordare de sprijin pentru infiintarea de afaceri
  - 7.2. Sprijin post infiintare afaceri
  - 7.3. Schimb de experienta si bune practici
  - 7.4. Seminar pentru instruirea antreprenorilor locali in vederea integrarii principiilor dezvoltarii durabile
- **A.8. Servicii sociale, medicale si socio medicale**
  - 8.1. Servicii sociale, medicale si socio medicale

- **A.9. Servicii asistenta juridica**  
9.1 Servicii asistenta juridica
- **A.10. Servicii imbunatatire conditii de locuit**

#### 10.1 Servicii imbunatatire conditii de locuit

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura va elabora propunerea sapentru achizitia de servicii de catering adulti care participanti la programe de formare profesionala, pentru copiii de gradinita care participa la activitati de tip after school dedicate prescolarilor, pentru copiii(elevii) care beneficiaza de programul scoala dupa scoala-pregatirea, prepararea si livrarea hranei.

Serviciile de catering vor fi prestate in baza contractului de achizitie publica ce se va incheia in urma procedurii de achizitie publica.

Serviciile de catering vor fi prestate in baza graficului de prestare stabilit de catre parti, la data semnarii contractului de servicii.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- *Legea 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;*

- *Hotărârea Guvernului 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, cu modificarile si completarile ulterioare;*

- *alte acte normative in vigoare.*

#### **OBIECTUL CONTRACTULUI:**

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru adulti care participanti la programe de formare profesionala, pentru copiii de gradinita care participa la activitati de tip after school dedicate prescolarilor, pentru copiii(elevii) care beneficiaza de programul scoala dupa scoala cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pana la 11.02.2021, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, in cazul in care se va prelungi perioada de implementare a proiectului "**Stefanesti-masuri integrate pentru o societate incluziva**" POCU 138/4/1/114821 SMIS.

Locul unde se va desfasura prestarea serviciilor de catering va fi la sediul Centrului Comunitar Integrat (CCI), din Str. Nicolae Iorga, nr. 7, oras Stefanesti, judetul Botosani, la Scoala primara nr.4 Badiuti si la alte locatii din Orasul Stefanesti, 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 participanti la cursuri, pentru adulti care participanti la programe de formare profesionala, pentru copiii de gradinita care participa la activitati de tip after school dedicate prescolarilor, pentru copiii (elevii) care beneficiaza de programul scoala dupa scoala.

Aceasta prestare se va efectua conform graficului, dupa incheierea contractului.

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

- ❖ Servicii catering program de tip after school dedicat prescolarilor-30 copii de gradinita (1 grupa Badiuti+ 1 grupa Stefanesti) x 2 ani scolari x 174 zile an scolar =**10.440 portii**;
- ❖ Servicii catering program Scoala dupa scoala = 75 de elevi(45 Badiuti+30 Stefanesti) x 174zile an scolarx 2 ani=**26.100 portii**;
- ❖ Servicii catering modul tehnici active pentru cautarea unui loc de munca - 280 de participanti (adulti) \* 3 zile/modul= **840 portii**;
- ❖ Servicii catering cursuri calificare nivel 2 – 14 persoane (adulti)/curs x 10 cursuri x 30 zile /curs = **4.200 de portii**;
- ❖ Servicii catering cursuri calificare nivel 3- 15 persoane (adulti)/curs x 2cursuri x 60 zile /curs = **1.800 de portii**;
- ❖ Servicii catering cursuri specializare- 15 persoane (adulti)/curs x 3 cursuri x 15 zile /curs = **675 de portii**.

Locul de servire a meselor va fi la sediul Centrului Comunitar Integrat (CCI), din Str. Nicolae Iorga, nr. 7, oras Stefanesti, judetul Botosani, la Scoala primara nr.4 Badiuti si la alte locatii din Orasul Stefanesti, 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.*

**Masa calda este reprezentata de pranz.**

**Pranzul va fi compus din 3 (trei) feluri de mancare:**

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 etc.

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 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. Se va tine cont de principali furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);

- lipide (grasimi);

- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, ouadar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca.2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

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 deingrosare, 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 prevederilorretetarelor.

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

Persoana desemnata de liderul de proiect cu buna desfasurare a serviciilor de catering, impreunacu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factoriienumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul liderului 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 vaface de catre persoana desemnata de liderul de proiect.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul Centrului Comunitar Integrat (CCI), din Str. Nicolae Iorga, nr. 7, oras Stefanesti, judetul Botosani, subsupravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ alalimentelor intr-un registru.

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

Incazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor si/sau adultilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fiobligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de oora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

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

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

## **GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR**

Prestarea serviciilor se va efectuaconform 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 mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopulpentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizatmedical. Operatorul economic trebuie sa detina 3-5 mijloace de transport autorizate pentru transportul hranei. Hrana calda trebuie ambalata etans - vase de inox, caserole etc. -care au capacitatea de amentine 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, serviciile 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 sediulbeneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament deprotectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mancare,individual fiecarui copil/si/sau adult.

#### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, ***vorfi protejate impotriva oricaror contaminari probabile*** ce va face alimentele impropriiconsumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor puteaconsuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sase minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualeleepidemii sa poata fi controlate si evitate.

- Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelorpatogene sau de a forma toxine, trebuie ***mentinute la temperaturi care sa nuprezinte 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 modalitatilorde 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 hranacalda 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 recipientetrebue sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.

- Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiuala acestuia, cumijloace de transport autorizate.

- Ofertantul are obligatia ***evacuarii zilnice a deseurilor alimentare***.

#### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:**

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit decatre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de liderul de proiect.

#### **La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama deurmatorii 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 meniu saptamanal";

- 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 specialdestinat 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.

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

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

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar avand ca atributie respectarea prelevărilor contractuale de catre parti le contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitare 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 xerox copie 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 sanitare-veterinare, declaratii de conformitate, certificate decalitate, 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 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurare a activitatilor.

#### **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

- Ofertantul va elabora propunerea financiara conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat copiilor.

- Tariful ( pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, fara TVA, numai cu doua zecimale.

**DURATA CONTRACTULUI:**

- **Durata contractului:** de la data semnării contractului de servicii de către parti, până la 11.02.2021, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, în cazul în care, se va prelungi perioada de implementare a proiectului "*Stefanesti-masuri integrate pentru o societate incluziva*" POCU 138/4/1/114821 SMIS.

**-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.
- 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: 1.233.540 lei fara TVA**

Manager proiect  
VESEL PETRU



Intocmit: TROFIN COSTEL  
Expert achizitii publice

