

Nr. 4837/04.10.2022

Aprobat,  
Comuna Hârtiești  
PRIMAR  
Ion Cosmin STEFAN



**- CAIET DE SARCINI -**

**privind achiziția de  
SERVICII DE CATERING  
(suport alimentar)  
pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar  
de stat de pe raza comunei Hârtiești, județul Argeș  
în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar  
pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ  
preuniversitar de stat**

**DETALIEREA SPECIFICAȚILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII**

**1. INFORMATII GENERALE**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering (suport alimentar) în cadrul **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.**

Având în vedere prevederile O.U. nr. 105 din 30 iunie 2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel ca procedura de atribuire a contractului este **Procedura proprie.**

**2. 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 333 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Hârtiești, Școlii

COMUNA HÂRTIEȘTI  
JUDEȚUL ARGEȘ

Primare Lucieni si Scolii Primare Lespezi , conform **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele ofertate vor include cheltuielile cu ambalarea și transportul.

Porțiile vor fi pregătite de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 pachet alimentar pentru un număr maxim de 333 preșcolari si elevi, 5 zile pe săptămână, in funcție de perioada de derulare a cursurilor/activităților școlare

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

De luni pana vineri:

- zilnic între orele (informatia va fi furnizata de beneficiar la semnarea contractului)

Locația la care se livrează hrana zilnica este in comuna Hârtiești, jud. Argeș, Școala Gimnazială nr. 1 Hârtiești, Școala Primara Lucieni si Școala Primara Lespezi. Spațiul de păstrare a pachetelor alimentare până la servire va fi asigurat de fiecare unitate scolara in parte, 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 rezerva 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 si adaptat, in mod corespunzător, in funcție de necesitățile si la cerința motivata a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității si, ori de cate 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 orele 09:00-** valabilă pentru masa de din ziua/săptămână in curs; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **In fiecare săptămână se vor prezenta 3 variante de conținut al pachetelor alimentare, pentru următoarea săptămână de livrare (5 zile).**

La întocmirea "Planului de conținut al pachetului" (sandviciuri) trebuie sa se tina cont de următorii factori:

- *Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza;*
- *Afecțiunile, bolile si indicațiile medicale;*
- *Anotimpul in care se aplica pachetele;*
- *Preferințele beneficiarului pentru anumite produse;*
- *Planurile de conținut al pachetelor vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, sa nu se repete produsele folosite la pregătirea sandviciurilor ; Se acceptă altă combinație a produselor;*
- *pachetul alimentar sa fie consistent si sa dea senzația de sațietate;*

COMUNA HÂRTIEȘTI  
JUDEȚUL ARGHEȘ

- *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 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.**

Livrările vor începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2022-2023, se estimează ca livrările se vor desfășura pe parcursul a 8 luni.

## **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.**

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.

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 în vigoare.

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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

### **3. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

### **5. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

6. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

### **8. Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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

COMUNA HÂRTIEȘTI  
JUDEȚUL ARGHEȘ

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 înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

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

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

Declarație nutrițională            100 g

Valoare energetică KJ/kcal

Grăsimi g, din care

Acizi grași saturați g

Glucide g, din care

Zaharuri g

Fibre g

Proteine g

Sare g

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

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

### **3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING**

#### **1. Motive de excludere**

Ofertanții nu trebuie să se regăsească 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 ca obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator.

Contractantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară valabilă pentru pregătirea hranei și pentru mijlocul de transport cu care se va face transportul hranei.

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 Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministerului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 și **fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent**, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### **3.1. Cerințe specifice privind alimentele:**

Hrana trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrana în conformitate cu legislația în vigoare

Pachetele alimentare pregătite de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrana stabilit prin HG 903/2014, privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrana pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice. 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:

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

Pentru pregătirea pachetelor alimentare se vor respecta prevederile ORDIN nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv LEGE nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

COMUNA HÂRTIEȘTI  
JUDEȚUL ARGHEȘ

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, brânza 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 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 măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

### 3.2. Cerințe privind transportul

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport proprii, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de către organele competente.

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 buna stare la destinația finală. Livrarea va fi asigurată de contractant cu mașinile proprii autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei și nu va majora în nici un 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 oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.
- În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Mijloacele de transport și containerele de transport (frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijlocului de transport ce trebuie să fie avizate sanitar-veterinar și dotate cu instalație frigorifică
- Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la destinație să aibă temperatura optimă.
- Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.
- Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:
  - Vehicul de transport hrana autorizat și dotat cu instalație frigorifică
  - Lada izoterma, funcție de răcire/încălzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
  - Caserole individuale

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

### 3.3. Cerințe privind igiena personalului:

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

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

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

## 4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregătire și distribuire a pachetelor alimentare. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului vor avea dreptul să sisteze 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 lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

## 5. RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

Recepția pachetelor alimentare se va realiza zilnic/săptămânal de către persoanele responsabile, desemnate de către conducerea unității de învățământ.

- Procesul verbal de recepție cantitativă și calitativă va avea anexat centralizatorul cu numărul de pachete alimentare (sandviciuri + 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 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 recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în termen de 45 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 Hârtiești, 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 promovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

#### **Condiții minime de calitate**

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

#### **Dispoziții finale**

Contractul se reziliază de drept fără plata unor daune materiale (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 considera 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 ce pot afecta sănătatea preșcolărilor/elevilor, reprezentanții achizitorului pot să oprească

COMUNA HÂRTIEȘTI  
JUDEȚUL ARGES

distribuirea hranei. Prestatorul va fi obligat sa 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 si transport;

Controlul respectării de către contractant al caietului de sarcini si a obligațiilor asumate prin contractul de servicii se efectuează de către reprezentanții Școlii Gimnaziale nr. 1 Hârtiești, de către reprezentanții Primăriei comunei Hârtiești, inclusiv de reprezentanții inspectoratului școlar și reprezentanții serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

**Obligativitatea asigurării activităților si serviciilor in regim de continuitate**

- Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate in așa fel încât, prin acțiunile sale sa nu producă nemulțumiri in rândul beneficiarilor finali;
- Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât sa deranjeze cat mai puțin activitatea normala in instituțiile beneficiarului, mai ales a școlii;
- Contractantul are obligația de a lua toate masurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;
- Autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensații plătibile prin lege, in privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice.

**NOTA!**

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Întocmit,  
Cons. Achizitii Publice  
Chitulescu Florina

