



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

CAIET DE SARCINI

pentru achiziționarea de servicii de catering in cadrul proiectului *CCI Sibiseni-Creșterea calitatii vieții și a incluziunii sociale în Vințu de Jos*

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 propunerea să în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering.

CONSIDERATII GENERALE:

Proiectul ***CCI Sibiseni-Creșterea calitatii vieții și a incluziunii sociale în Vințu de Jos, SMIS 103385*** este implementat de ASOCIAȚIA PAKIV ROMÂNIA în parteneriat cu COMUNA VINȚU DE JOS (P1), ASOCIAȚIA EUROPEANĂ PENTRU O VIAȚĂ MAI BUNĂ (P2) și ȘCOALA GIMNAZIALĂ "IULIU MANIU" VINȚU DE JOS (P3). Proiectul este finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei, prioritarea de investiții 9.ii: Integrarea socio-economică a comunităților marginalizate, cum ar fi romii, 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 rome, prin implementarea de măsuri integrate.

Obiectivul general al proiectului îl constituie promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei și a oricărei forme de discriminare ca instrument flexibil și durabil pentru reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitatea marginalizată din Vințu de Jos în care există populație aparținând minorității rome.

Obiectivele specifice ale proiectului: sprijinirea unui număr de 60 de copii cu vârstele între 3 și 7 ani, a 40 de copii din clasele V-VIII și a 40 de adulți din comuna Vințu de Jos pentru creșterea



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

accesului la educația timpurie, la învățământul preșcolar și la programele de tip a doua șansă, prevenirea abandonului școlar de către copii și creșterea nivelului de instruire a adulților, timp de 36 de luni de la data începerii implementării proiectului.

- 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 sa pentru achizitia de servicii de catering.
- Serviciile de catering, conform bugetului proiectului, sunt estimate pentru o perioada de 26 luni calendaristice, a 21 zile/luna, in cadrul celor 3 ani de derulare a proiectului.
- Serviciile de catering vor fi prestate in baza graficului de prestare stabilit de partenerul P3 ȘCOALA GIMNAZIALĂ IULIU MANIU VINȚU DE JOS la sediul careia se vor desfasura activitatile A1.1. si A1.2. ale proiectului.

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

- ✓ Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- ✓ HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016
- ✓ Procedura simplificată proprie elaborate pentru achiziții publice ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru 20 copii prescolari si 40 copii scolari, pentru o perioadă de **26 luni calendaristice** (în perioada anului școlar, cu excepția vacanțelor), a 21 zile/lună, **în cadrul celor 3 ani de derulare a proiectului**, fără a depăși data de 09.08.2020.

Serviciile de catering vor fi prestate in baza contractului de achizitie publica ce se va încheia în



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării sale de către parti până la sfârșitul lunii iunie 2020, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, în cazul în care se va prelungi perioada de implementare a proiectului.

Locul unde se va desfășura prestarea serviciilor de catering va fi la sediul ȘCOLII GIMNAZIALE IULIU MANIU VINTU DE JOS, partener 3 (P3) în implementarea proiectului, la două locații:

- Grădiniță cu Program Normal Vințu de Jos, situată la adresa: Str. Parcului, nr.1, Vințu de Jos;
- Corpul de clădire al Școlii Gimnaziale "Iuliu Maniu" Vințu de Jos, situat la adresa: Str. M. Eminescu, nr. 12, Vintu de Jos.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei unui număr de 20 copii preșcolari (3-7 ani) și 40 copii școlari (11-14 ani). Aceasta prestare se va efectua zilnic, după încheierea contracului.

- În cadrul acestui proiect hrana constă în o **masă caldă pe zi și o gustare** constând într-un sandwich pentru fiecare copil, timp de maxim 21 zile/luna, care pot să nu fie consecutive. Locul de servire a mesei va fi la sediile celor două locații enumerate mai sus.
- Portiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantități și continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentări sănătoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani, 3100 kcal/zi copii 11-14 ani).

Masa caldă reprezinta prânzul, ce va fi compus din 3 (trei) feluri de mâncare:

- *felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, supe creme, gustări calde, etc;*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/1B/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

- *felul 2 - grătar, fripturi, șnитеle, chiftele, gulașuri (carne de porc, pui, vită, pește)*
 - *garnitură*
 - *salată (legume crude, murături).*
- *felul 3 - deserturi: prăjitură, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, produse patiserie/cofetărie , etc.*
- *pâine*

Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.

Fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau coală de hârtie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare.

Gustarea, care se servește la ora 15:30 pentru cei 20 copii preșcolari și la ora ora 18:00 pentru cei 40 copii școlari, constă în feluri de mâncare precum sandwich-uri. Sandwich-urile vor fi diversificate în fiecare zi a săptămânii.

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

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

Atentie ! NU SE VOR FOLOSI CREME CU OUĂ, FRIȘCĂ SAU MAIONEZĂ.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor, care vor



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

constituie anexa la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat caștingător.

- Ofertantul va propune în oferta tehnica variantele de meniu săptămânale, care să respecte toate cerințele previzute în prezenta documentație și în legislația aplicată.
- Este obligatorie întocmirea de către Prestator a unui număr de 10 meniuri conform cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini, atât pentru preșcolari cât și pentru școlari, meniuri care vor fi trimise spre aprobare/avizare/parafare unui medic nutriționist/medic de familie după semnarea contractului.
- Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categoria principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Medicul nutriționist/de familie va urmări încadrarea necesarului caloric al preșcolarilor și școlarilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisfac calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale preșcolarilor și școlarilor. Cele 10 meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul execuției contractului înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri, meniurile noi trebuie supuse și ele spre aprobarea unui medic nutriționist/medic de familie.
- Persoanele desemnate de directorul unității de învățământ, partenerul P3 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ “IULIU MANIU” VINȚU DE JOS, împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus.
- FIRMA DE CATERING NU ARE VOIE SA MODIFICE NUMĂRUL DE PORȚII ȘI MENIUL STABILIT, FĂRĂ ACORDUL PARTENERULUI P3.
- Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 9 și va fi valabilă pentru masa de prânz din ziua în curs. Comanda se va face de către persoana desemnată de Partenerul 3.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

- Predarea – preluarea hranei se va face la sediul Școlii Gimnaziale "Iuliu Maniu" Vințu de Jos, sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Personalul administrativ al școlii are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfașurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiească alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.
- Dacă pe parcursul derularii contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, ce vor impune un anume regim alimentar, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.
- Hrana caldă este pentru cei 60 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte, între orele 12:00-14:00, două serii (la ora 12,15 pentru preșcolari, 14,15 pentru elevii din ciclul gimnazial), de luni până vineri respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.
- Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale. Autoritatea contractantă nu admite oferte alternative.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua după cum urmează:

- zilnic, la ora 12,15 se va livra hrana pentru preșcolari.
- zilnic la ora 14, 15 se va livra hrana pentru elevii din ciclul gimnazial.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

TRANSPORTUL HRANEI:

- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.
- Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu inclusiv vesela de unică folosință (tacâmuri, pahare pentru apă), șervețele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final de pe liste de meniu anexate la caietul de sarcini.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul prestatorului care manipulează hrana caldă și hrana rece la sediul beneficiarului va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mâncare, individual fiecărui copil.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, *vor fi protejate 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 minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie *menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate*. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ o oră de la preparare. Mâncarea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- **ESTE INTERZISĂ PĂSTRAREA ALIMENTELOR DE LA O MASĂ LA ALTĂ.**

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte, și ușor de curătat și dezinfecțiat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- **OFERTANTUL ARE OBLIGAȚIA EVACUĂRII ZILNICE A DEȘEURILOR ALIMENTARE.**

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

- Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrănă aprobat de Partenerul 3 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ "IULIU MANIU" VINȚU DE JOS
- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitatele unității de invățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIETII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

activitate, servicii de catering.

- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.
- Rețetarele vor constitui anexa la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.
- La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

La întocmirea "Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- *realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)*
- *afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;*
- *sortimentul alimentelor prevazute în norma de hrana;*
- *anotimpul în care se aplică meniurile;*
- *realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros placut, agreate de către cei care le consumă;*
- *să fie consistent și să dea senzație de sațietate;*
- *să fie variata atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin 2 variante de "Planul meniu săptamanal";*
- *asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbatorilor legale și religioase*
- Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

recipiente corespunzatoare, sigilate și etichetate corespunzator, în spatiu frigorific special destinat și adekvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

- La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac).
- Eticheta va avea menționata următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.
- În cazul apariției unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o astfel numita „contraproba”.
- În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, ca și a normelor sanitare - veterinar, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contraventionale sau penale.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul vor avea dreptul să sisteneze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăti 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 putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.
- Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.
- **Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă, (având ca atribuționi**



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIETII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitat-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris,) să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzi transmisa zilnic de către ȘCOALA GIMNAZIALĂ "IULIU MANIU" VINȚU DE JOS.
- 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 sanitat-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfasurare, etc.) în functie de evolutia proiectului, dar cu anuntarea în prealabil a operatorului economic cu cel putin 20 zile lucrătoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare 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 două zecimale.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

POCU/18/4/4.1 „Dezvoltare Locală Integrată (DLI 360 grade) în comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome - Regiuni mai puțin dezvoltate”

Proiect: CCI SIBIȘENI - CREȘTEREA CALITĂȚII VIEȚII ȘI A INCLUZIUNII SOCIALE ÎN VINȚU DE JOS - SMIS 103385

DURATA CONTRACTULUI:

- **Durata contractului:** cu începere de la data semnării contractului de servicii de către parti, pana la data de 30.06.2020, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, în cazul în care se va prelungi perioada de implementare a proiectului *CCI Sibișeni-Creșterea calitatii vieții și a incluziunii sociale în Vințu de Jos.*

PRECIZARI FINALE:

- 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 cantitățile 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 își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestării) contractată în urmatoarele situații:

- ✓ Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autoritatii contractante,
- ✓ Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu aceasta destinație.
- ✓ Incetarea activitatii autoritatii contractante.

Intocmit,

Crisan Alina- Ioana