

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGES

Nr. 1953 / 13.05.2025

Comuna Dragoslavele

**-CAIET DE SARCINI-**

**privind achiziția de  
SERVICII DE CATERING  
-CAIET DE SARCINI**

**Privind atribuirea contractului de achiziție publică de prestări servicii ce are ca obiect servicii  
De catering (suport alimentar) pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ  
Preuniversitar de pe raza comunei Dragoslavele, județul Argeș în cadrul Programului  
National Masa Sănătoasă"**

**DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII**

**1. INFORMATII GENERALE**

**I. 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 national "Masă Sanătoasa" în anul 2025**

Având în vedere prevederile Hotărârii nr. 23/2025 privind instituirea **Programului national "Masă Sănătoasă"**, organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 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, Legea nr 101/2016, astfel ca procedura de atribuire a contractului este **Procedura proprie.**

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

## 2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

### 2.1. Descrierea serviciului de catering

- Prestatorul trebuie să asigure zilnic/saptamanal pregătirea și livrarea pachetelor alimentare pentru un numar de 292 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale "Iosif Catrinescu":
- Școala Gimnazială cu clasele V-VIII „*IOSIF CATRINESCU*”, (învățământ prescolar și gimnazial), str. Brașovului, nr. 45
- Școala Gimnazială cu clasele 0-IV „*IOSIF CATRINESCU*”, (învățământ primar); str. Patrih Miron Cristea, nr.3
- Grădinița cu Program Normal nr. 2 Dragoslavele (învățământ prescolar), Str. Valea Caselor
- Școala Valea Hotarului (învățământ prescolar și primar), sat Valea Hotarului,

conform **Programului-pilot in cadrul Programului national "Masă Sanătoasa" in anul 2025** în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele ofertate vor include și cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

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

- 1 pachet alimentar pentru un numar maxim de 292 preșcolari și elevi, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare

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

De luni pana vineri:

- zilnic între orele 9<sup>30</sup>-10<sup>00</sup>

- Locația la care se livrează hrana zilnică este în comuna Dragoslavele, jud. Argeș, Școala Gimnazială „*IOSIF CATRINESCU*”:
- Școala Gimnazială cu clasele V-VIII „*IOSIF CATRINESCU*”, (învățământ prescolar și gimnazial), str. Brașovului, nr. 45
- Școala Gimnazială cu clasele 0-IV „*IOSIF CATRINESCU*”, (învățământ primar); str. Patrih Miron Cristea, nr.3
- Grădinița cu Program Normal nr. 2 Dragoslavele (învățământ prescolar), Str. Valea Caselor
- Școala Valea Hotarului (învățământ prescolar și primar), sat Valea Hotarului,

Spațiul de păstrare a pachetelor alimentare până la servire va fi asigurat de către Școala Gimnazială „*IOSIF CATRINESCU*” Dragoslavele, în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentelor, conform legislației în vigoare, în cazul în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

**Comanda** pentru numărul de pachete alimentare ce vor trebui pregătite și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic / săptămânal, până la ora 09<sup>00</sup>** - valabilă pentru masa de din ziua / săptămâna în curs; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal / dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **În 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" (un fel doi) trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică pachetele;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite produse;
- Planurile de conținut al pachetelor vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete produsele folosite la pregătirea unui fel doi; Se acceptă altă combinație a produselor;
- pachetul alimentar să fie consistent și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată 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;

În 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.

Livrarile vor începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2024 - 2025, se estimează că livrarile se vor desfășura pe parcursul a 106 zile (36+70).

## 2.2 Specificații tehnice

### 1. Caracteristici generale

Se va furniza:

- **-pachet alimentar(un fel doi )**
- Carne – cel puțin 100 g
- Garnitură – cel puțin 100 g
- Salată – cel puțin 100 g
- Pâine – cel puțin 2 felii sau chiifla
- Desert/Fruct-la alegere

**COMUNA DRAGOSLAVELE**  
**JUDEȚUL ARGES**

1.1 Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate / înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

## **2. Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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 depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

## **4. Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respective elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.



COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

**5. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării în cadrul Programului național "Masă Sanătoasă" în anul 2025 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

6. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specific 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 aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: copanele de pui la cuptor cu pilaf de orez și salată de varză;
- 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: carne x%; legume y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscriserea 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

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

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 aliniate, 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**

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare.

#### **2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe langa tribunalele teritoriale. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul Constatator.

Contractantul trebuie sa detina autorizatie sanitar veterinara valabila pentru pregatirea hranei si pentru mijlocul de transport cu care se va face transportul hranei.

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa pregătească si sa livreze pachetele alimentare– numarul de pachete zilnice/saptamanale la ora solicitata.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, pentru care se va prezenta cel puțin 2 diplome de bucatar, **certificate de absolvire** a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și **fișă de aptitudini specifice activității desfășurate** sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGES

**3.1. Cerințe specifice privind alimentele:**

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

Suportul alimentar furnizat trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie 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%

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

Pachetul alimentar (fel doi) nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricărui 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, numai cu mijloace auto speciale, proprii, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

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 bună 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 pretul oferit (de exemplu condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.). Autovehiculele cu care se realizează transportul hranei vor

**COMUNA DRAGOSLAVELE**  
**JUDEȚUL ARGES**

prezenta autorizatii sanitar-veterinare la zi, iar pierderea de catre contractant a acestor autorizatii atrage dupa sine rezilierea contractului de plin drept.

De asemenea se vor respecta urmatoarele:

- Hrana va fi impachetata, manipulata si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii 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.
- Mijloacele de transport si containerele de transport (frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijlocului de transport ce trebuie sa fie avizat sanitar-veterinar si dotat cu instalatie frigorifica.
- Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare si sa permita ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat, in momentul in care aceasta ajunge la destinatie sa aiba temperatura optima.
- Prestatorul trebuie sa detina termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistenta termica.
- Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel putin urmatoarele:
  - Vehicul de transport hrana autorizat si dotat cu instalatie frigorifica
  - Lada izoterma, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 40 l (minim 5 buc) pentru transportul alimentelor.
  - Caserole individuale

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrarii hranei in conditii corespunzatoare.

### **3.3. Cerinte privind igiena personalului:**

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Oricarui lucrator care sufera de o boala ( leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta ( Declaratie pe propria raspundere).

Prestatorul care lucrează la pregătirea pachetelor alimentare are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere);

## **4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

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

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul,



COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

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 (fel doi + fruct sau dulce ) livrate zilnic, conținutul pachetului din ziua respective (conform planului).
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitarea alimentelor, pregătirea pachetelor (un fel doi), 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 marfii;
- 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. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATĂ**

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 maxim 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unității administrativ-teritoriale comuna Dragoslavele, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

## COMUNA DRAGOSLAVELE JUDEȚUL ARGEȘ

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de 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 (banesti), în situația în care:

- comisia de recepție consemnează întârzieri nejustificate și repetate a livrarilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 30 minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 săptămâni.
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme;
- prestatorul de servicii/furnizorul rămâne fără autorizație sanitar-veterinară.

### **Mijloace de verificare și Control**

Reprezentanții desemnați ai Achizitorului au dreptul de a urmări și a verifica modul de preparare și ambalare a hranei în unitățile prestatorului ori de câte ori consideră necesar. O astfel de verificare se face cu notificarea prealabilă a Prestatorului, cu cel puțin 24 de ore înainte de efectuarea vizitei de verificare.

De asemenea Reprezentanții desemnați ai Achizitorului au dreptul de a urmări distribuția alimentelor / hranei. În cazul în care se constată situații de risc cu privire la transportul și calitatea alimentelor ce pot afecta sănătatea preșcolarilor / elevilor, reprezentanții achizitorului pot să oprească distribuția hranei. Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana dovedite a fi neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Prestatorul are obligația de a prezenta oricând la cererea achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport;

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

### **Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate**

- Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali;
- Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului, mai ales a școlii;
- Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

COMUNA DRAGOSLAVELE

JUDEȚUL ARGEȘ

-Autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei 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.

Intocmit,  
Responsabil Achizitii Publice  
Vladau Mihai Adrian

