

Nr. Înregistrare: 720/17.02.2025

APROBAT

PRIMAR

ALEXANDRU VALENTIN CATRINOI



**Caiet de sarcini**

**pentru atribuirea contractului de achiziție publică de servicii având ca obiect  
SERVICII CATERING- TIP MASĂ CALDĂ- PENTRU PREȘCOLARII ȘI ȘCOLARII  
DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE RACOVIȚA**

**În cadrul Programului Național “Masă sănătoasă” (PNMS)**

**Cod și denumire CPV: 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)**

• **PREAMBUL**

În temeiul:

- Hotărârea Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă”;
- Hotărârea nr. 177 din 28 februarie 2024 privind repartizarea de unități/subdiviziuni administrative teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului Național Masă Sănătoasă;
- ORDIN nr. 81 din 27 februarie 2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul Național Masă Sănătoasă, în anul 2024;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor cu modificările și completările ulterioare;

- Ordinul nr. 2209/4469/2022 privind arogarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamente ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specific de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări commune a piețelor Agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997- Brânzeturi cu pasta opărită- cașcaval.

## • INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către operatorii economici propunerea tehnică și propunerea financiară.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice și indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât operatorii economici să elaboreze propunerea tehnică și propunerea financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de Sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini sau prezintă caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în acesta sau care nu satisfac cerințele impuse în acesta, va fi respinsă ca neconformă.

## • CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE SERVICII

Având în vedere faptul că Ministerul Educației a început demersurile pentru reconfigurarea cadrului legal în domeniul reducerii ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, precum și situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar, conform căreia un număr mare de elevi sunt în situație de abandon școlar (situație generată de condițiile socio-economice și geografice defavorabile, precum și de imposibilitatea materială a multor familii de a susține participarea copiilor la activitățile școlare) și luând în considerare faptul că prezența



elevilor în unitățile de învățământ, dobândirea competențelor necesare și incluziunea celor din mediile defavorizate reprezintă o prioritate pentru Ministerul Educației și pentru instituțiile de învățământ din cadrul sistemului național de învățământ, pentru a limita efectele negative asupra procesului educativ și pentru a susține participarea la cursurile pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, pentru a întări starea de bine și pentru dezvoltarea igienei muncii intelectuale, precum și pentru a sprijinii preșcolarii și elevii din medii defavorizate Ministerul Educației a demarat Programul Național “Masă sănătoasă” pentru acordarea unui suport alimentar în fiecare zi de studiu pentru fiecare elev din unitățile școlare selectate.

- **INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Prezentul Caiet de Sarcini deocumenează decizia Autorității contractante din etapa de planificare/pregătire a achiziției publice de servicii cuprinse în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice- Programul Național “Masă sănătoasă” pentru școlarii și preșcolarii din Comuna Racovița.

Date privind autoritatea contractantă:

COMUNA RACOVIȚA, CIF: 4269290, Adresa: localitatea Racovița, nr. 331, județul Timiș, cod postal 307330, telefon/fax 0372227400, e-mail: [primaria.racovita@cjtimis.ro](mailto:primaria.racovita@cjtimis.ro) .

- **OBIECTUL ACHIZIȚIEI**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii ce frecventează unitățile de învățământ de pe raza comunei Racovița, sub forma de masa caldă în regim catering, în perioada desfășurării activității didactice.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile școlii în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. NR. 24/2024 privind instituirea Programului Național “Masă sănătoasă”.

- **DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE**

Contractul de achiziție se va derula în anul școlar 2024-2025 (lunile martie, aprilie, mai, iunie), în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile în conținutul caloric stabilit prin H.G. NR. 24/2024 privind instituirea Programului Național “Masă sănătoasă”.

- **CANTITĂȚI NECESARE**

Pentru estimarea necesarului de suport alimentar, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui suport alimentat- tip masa caldă, precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ repartizat astfel:

- Anul școlar 2024-2025 (lunile martie, aprilie, mai, iunie)- **maxim 230 beneficiari**
- **Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:**
  - **Martie: 21 zile \*230 beneficiari;**
  - **Aprilie: 13 zile \* 230 beneficiari;**
  - **Mai: 22 zile\*230 beneficiari;**
  - **Iunie: 15 zile\*230 beneficiari;**

Număr total zile de școală: 71 zile.

Cantități maxime: 230 porții-suport alimentar/zi de școală

Valoare maximă / suport alimentar este de 13,76 lei fără TVA (15,00 lei cu TVA inclus), valoare ce include prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Ofertantul va realiza o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- Valoare materie primă;
- Valoare servicii de preparare a hranei;
- Valoare servicii de transport.

Valoarea: 224.700,80 lei fără TVA

#### • **CONDIȚII GENERALE**

Dreptul de a primi zilnic aportul alimentar prevăzut îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de suporturi alimentare necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de suporturi alimentare/ tip masa caldă, corespunzător numărului de prețcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.



Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectarea și interpretarea de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un reprezentant la nivelul fiecărei structuri.

Comanda se face zilnic de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ și orice ajustare a numărului de meniuri se va face tot de către aceasta, în timp util, astfel încât să se evite risipa alimentară. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă cea din ziua anterioară. În cazul constatării de abateri ce pot conduce ș.a consecințe pentru sănătatea elevilor, unitatea de învățământ are dreptul să oprească furnizarea pachetului alimentar, iar operatorul economic va fi obligat să înlocuiască pachetele alimentare cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Distribuirea suportului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu completările și modificările ulterioare.

Coordonarea programului la nivelul unității de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidență zilnică a livrării mesei calde/suport alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ un raport trimestrial cu privire la derularea PNMC.

La nivel județean, coordonarea programului este asigurată de ISJ, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și confirmarea documentelor ce stau la baza plății pachetelor alimentare.

#### • **SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE SOLICITATE**

Suportul alimentar, respective masa cladă va fi preparată, pregătită și distribuită de către ofertanți, în condițiile și conținutul caloric, stabilit prin norma de hrană prevăzută de legislația în vigoare, ordin 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.

Masa va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare, tip felul II+ desert, fiind respinse ofertele care conțin supă sau ciorbă.



### ***Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi***

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
- Ceapa pregătită în primă fază nu se prăjește ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- Se recomandă îmbogățirea rației de vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate de crudități.
- Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau compot.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (necsecionate după fierbere).
- Nu se vor permite mâncăruri precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică Conform ANEXEI 2 din HG 24/2024 privind instituirea Programului Național “Masă sănătoasă”:

- Legume cu piept de pui la grătar;
- Mâncare de mazăre cu piept de pui;
- Pilaf cu legume și ficăței de pui;
- Piure de morcov cu grătar de pui;
- Piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

- Ghiveci de legume cu pui;
- Orez cu legume și pui la tavă;
- Sufleu de broccoli cu brânză;
- Cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- Tocană de legume cu orez brun;
- Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
- Omletă cu legume- ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- Macaroane cu brânză;
- Cartofi țărănești, la cuptor, cu brânză și ou;
- Quinoa cu lecume;
- Un fruct întreg (mere, pere, portocale, banane, mandarine/clementine)

Suporturile alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială Racovița și structurile aferente acesteia, zilnic din unități autorizate/ înregistrare sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu prevăzute în anexa 2 la H.G. nr. 24/2024 privind PNMS:

- Felul tip II (fel principal)- conform variantelor orientative de meniu prezentate mai sus;
- Desert- fruct proaspăt, compot, budincă, iaurt, dulciuri făcute în bucătărie.

Prestatorul va asigura cel puțin 3 variante de meniuri. Același meniu nu se va furniza timp de 2 zile consecutive.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă la nivelul unității de învățământ vor fi înregistrate cereri formulate în baza art. 3 alin. (4) din H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului Național “Masă sănătoasă”, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilite pentru un suport alimentar/elev.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale elevilor, se va solicita pachet alimentar adecvat bolilor respective.

Porțiile vor fi individualizate și transportate în recipiente de unică folosință.



Este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile martie, aprilie, mai și iunie și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unităților.

Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individual.

**Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.**

## **10. 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.

Suportul alimentar 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;

Suportul alimentar se va produce în unitățile înregistrate/ autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

### **• CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA ȘI TRANSPORTUL PRODUSELOR**

Livrările se vor efectua zilnic și următoarele locații detaliate după cum urmează:

- Grădiniță Sârbova, adresa; localitatea Sârbova, nr. 96, jud. Timiș;
- Grădiniță Hitiaș, adresa: localitatea Hitiaș, nr. 332, jud. Timiș;
- Școală Hitiaș, adresa: localitatea Hitiaș, nr. 173, jud. Timiș;



- Grădiniță Racovița: adresa: Localitatea Racovița, nr. 158, jud. Timiș;
- Școală Racovița; adresa: localitatea Racovița, nr. 45 jud. Timiș;
- Grădiniță Căpăt, adresa: localitatea Căpăt, nr. 71, jud. Timiș;
- Grădiniță Drăgoiești, adresa: localitatea Drăgoiești, nr. 49, jud. Timiș;
- Grădiniță Ficătar, adresă: localitatea Ficătar, nr. 151, jud. Timiș.

Livrările se vor efectua în limita a maxim 230 suporturi alimentare/ zi de școală, în baza următorului grafic:

- În intervalul 8:30-9:00 instituțiile de învățământ transmit telefonic comanda cu numărul de elevi prezenți care beneficiază de suport alimentar;
- În intervalul 10:50-11:10 se vor livra suporturile alimentare-tip masa caldă către instituțiile de învățământ;
- La ora 11:30 se vor distribui suporturile elevilor prezenți.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi ziua producerii pentru masa caldă.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic unitățile de învățământ **numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.**

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

- **AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE**



În conformitate cu prevederile Regulamentului (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.

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

- 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 – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

- **EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE**

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnicile privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documente care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând cu sfârșitul anului întocmirii acestora.

- **DISPOZIȚII FINALE**

Valoarea contractului nu va depăși suma de: 224.700,80 lei fără TVA.

Prețul contractului este ferm pe toată perioada de derulare a acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unității școlare, pe durata de derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).



Pierderea de către Prestator a oricăreia dintre autorizațiile sau avizele necesare desfășurării activității care face obiectul contractului ce se intenționează fi încheiat prin derularea prezentei proceduri atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliază de drept în situația îndeplinirii a cel puțin uneia din următoarele condiții:

- Comisia de recepție consemnează întârzieri repetate în livrarea suportului alimentar (în afara intervalului precizat în prezentul caiet de sarcini);
- Întreruperea nejustificată de către prestator a prestării serviciilor de catering;
- Livrarea unor produse neconforme cu prezentul caiet de sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componență decât cea agreată de reprezentanții autorității contractante).

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul cu o notificare de cel puțin 30 zile în avans, în situația întreruperii finanțării naționale.

ÎNTOCMIT

