



CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI ZALĂU
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ZALĂU
450016-Zalău, Piața Iuliu Maniu nr.4-6, Județul Sălaj
Tel.(40)260/661769 Fax.(40)260/632567 CF 14992855
www.daszalau.ro e-mail: office@daszalau.ro

NR. 5269/11.03.2026

Aprobat,
Director Executiv,
Babos Dorina



CAIET DE SARCINI

Privind serviciile de catering pentru beneficiarii din Centrul Social de Urgență Zalău

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Persoana juridică achizitoare : autoritatea contractantă- Direcția de Asistență Socială Zalău cu sediul în Zalău, str.P-ța Iuliu Maniu, nr.4-6, cod fiscal 14992855, telefon 0260 661769.

Perioada de derulare a acordului cadru este de doi ani.

Obiectul achizitiei consta in prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor **Centrului Social de Urgență Zalău**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit pentru normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului alocației de hrană de 32 lei cu TVA inclus/zi/beneficiar Conform prevederilor ART. 1, din HG Nr. 6 din 14 ianuarie 2026:

ART. 1 Începând cu data de 1 a lunii următoare celei în care prezenta hotărâre se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, cuantumul alocației de hrană pentru copiii din serviciile de zi publice, pentru copiii și tinerii pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială într-un serviciu public de tip rezidențial, pentru copiii aflați în case de tip familial, pentru mamele protejate în centre maternale, prevăzut la art. 129 alin. (6) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare, precum și nivelul minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice, prevăzut la art. II alin. (1) din Legea nr. 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială, cu completările ulterioare, este de 32 de lei.

- ART. II, alin. (1) și (4) din LEGEA Nr. 143/2022 din 20 mai 2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială:

ART. II

(1) Nivelul minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice se stabilește în cuantum de **32 de lei**.

(4) Cuantumul prevăzut la alin. (1) se actualizează anual prin hotărâre a Guvernului.

La contractarea serviciilor se ia în calcul un necesar maxim de 60 de porții/zi, numărul de beneficiari fiind stabilit la nivel maxim și un minim de 30 porții/zi stabilit la un număr minim de beneficiari, pentru o perioadă de doi ani de zile.

Valoarea minimă estimată: 700.800,00 lei (TVA inclus)

Valoarea maximă estimată: 1.401.600,00 lei (TVA inclus)

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, după următorul program:

- Mic dejun între orele 6:30- 7:30;
- Cina între orele 19:30- 20:30.

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale, până la servirea efectivă.

Prestatorul va asigura recipiente individuale de unică folosință pentru fiecare persoană în parte.

Recipientele de unică folosință în care fiecare beneficiar va servi masa (mic dejun/cină, când necesită recipient) vor fi însoțite la fiecare prestare, de tacâmuri de unică folosință, șervețel de hârtie și condimente (sare și piper).

Particularități ale meniului (menu orientativ):

Beneficiar intern- alocație 32 lei/zi/beneficiar (TVA inclus):

MESE PRINCIPALE ȘI GUSTĂRI	DESCRIERE
Mic dejun	Cuprinde: - ceai, lapte dulce, cacao cu lapte, iaurt, lapte bătut; - mezeluri (salam, șuncă presată, specialități din carne, etc.)/brânzeturi (brânză topită, brânză telemea, cașcaval, etc.)/unt/icre/ouă; - gem/dulceață; - cereale; - pâine albă.
Cina	Cuprinde: - mâncare scăzută;

	- garnitură; - friptură din carne de pui, vita, porc(procesată, cu sau fără os), pește; - sosuri cu carne; - fasole, paste făinoase cu lapte/cu carne/cu brânză; - lactate și brânzeturi; - pâine albă.
--	--

Prestatorul va întocmi, la sfârșitul fiecărei săptămâni, pentru săptămâna următoare varianta de meniu care va fi transmisă beneficiarului pentru aprobare.

La întocmirea planului de meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- se vor realiza feluri de mâncare cu un gust apetisant, aspect și miros plăcut;
- mâncarea trebuie să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 14:00 de către reprezentanții CSU, pe baza prezenței întocmite.

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprins în comenzile lansate de către beneficiar.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție a hranei, însoțit de declarația de conformitate, de gramajul pe porție și de calculul kaloriilor. Nu se va distribui hrana fără avizul persoanelor desemnate (membrii comisiei de recepție a serviciilor de catering, desemnați de către achizitor). În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat să recepționeze serviciile de catering va semnala aceste abateri șefului de centru, care are dreptul să dispună, în acest caz, sistarea distribuției hranei. Ca urmare, 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 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 aceasta.

Considerații privind realizarea propunerii tehnice:

- prestatorul va trebui să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituie, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a șefului de centru, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite;

- prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute în actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei;
- prestatorul va trebui să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor și de preparare a hranei, ori de câte ori achizitorul consideră necesar;
- transportul hranei se va face de către prestator numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transport alimente, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, folosite numai în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical;
- prestatorul are obligația prelevării de probe, pe cheltuiala sa, atât la sediul prestatorului, cât și la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare. Probele se vor păstra 48 de ore, de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură, actualizat de persoana responsabilă desemnată;
- se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare;
- în situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Criteriul de atribuire a serviciului de catering este cel mai bun raport calitate- pret.

CERINȚE PRIVIND PRESTAREA SERVICIULUI DE CATERING

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertanții vor prezenta documente de calificare din care să reiasă existența unei forme de înregistrare a firmei în condițiile legii din țară de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla în nici una dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Se va prezenta Certificat constatator emis de ONRC de pe lângă Tribunalul Teritorial din care să rezulte adresa actuală și obiectul de activitate al societății. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar).

Capacitatea tehnică și profesională

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată și mijloacele de transport necesare corespunzător dotate.

Modul de prezentare a ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, care vor fi elaborate conform prezentului caiet de sarcini.

În cazul în care oferta nu respecta cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de o respinge.

Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de 45 zile.

Limbă de redactare a ofertei: limba română.

Documente de calificare:

1. Declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

3. Actul constitutiv;

4. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul local - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

5. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;

6. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, în termen de valabilitate;

7. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masă caldă;

8. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare.

Cerințe pentru Propunerea tehnică

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondentei tehnice din Caietul de sarcini.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, stampilată de reprezentant legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică, va fi însoțită de următoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit - inclusă în cadrul documentului "Formulare" – aferente documentației de atribuire.

- Draftul de Acord cadru și Contract subsecvent din documentația de atribuire însoțit prin semnare și stampilare de către reprezentantul legal/împuternicit, indicând faptul că ofertantul l-a citit, înțeles și acceptat pe deplin.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

- Informații privind mijloacele de transport, dotările, autorizarea, capacitatea acestora, care să probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnică de hrană, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară. Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

- Informații privind asumarea condițiilor și termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; loc de livrare;

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

Masă caldă se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Cerințe pentru Propunerea financiară

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.

În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu Cerințele specificate în prezentul Caiet de sarcini. Propunerea financiară se completează conform "Formularului de oferta" inclus în cadrul documentului "Formulare" – aferente documentației de atribuire. Prețul oferat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor, ofertantii trebuind să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Denumire	Cantitate (număr meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4	5 (3+4)
Materie primă					
Preparare					
Distribuție					
TOTAL					32 lei

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

Propunerea/oferta financiară are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.

Evaluarea ofertelor:

Criteriul de atribuire este "cel mai bun raport calitate-pret"

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016, care prevede:

(1) Fara a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica:

...

d) cel mai bun raport calitate-pret;

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Construcțantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt următorii:

1. Prețul ofertei este fix- 32 lei/zi/portie mancare mic dejun +cina

Punctaj maxim 30 puncte

2. Numărul de variante orientative pentru meniul mesei calde

Punctaj maxim 35 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

A) sub 7 variante prezentate oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;

B) pentru 7 variante de meniu se acordă 7 puncte;

C) pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 7 se vor acorda doua puncte până la numărul maxim de 35 puncte.

3. Timp de livrare(perioada cuprinsa intre locul de preparare al meniului si locul livrării)

Punctaj maxim: 20 puncte

Se accepta un timp de livrare de **maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar.**

Algoritm de calcul: Timpul de livrare se va exprima în minute și se va calcula conform distanței parcurse cu viteza maximă legală pentru mijlocul de transport ce livrează suportul alimentară.

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 10 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte termene oferite, punctajul $T(n)$ se calculează proporțional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$

4. Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare

Punctaj maxim: 15 puncte

Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de **maxim 120 de minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 120 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.**

Algoritm de calcul: *Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;*

b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$

Oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească

Toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi excluși din procedura de achiziții publice/pot fi urmăriți în justiție în temeiul legislației naționale în cazuri grave de declarații false atunci când au completat documente de calificare referitor la informațiile furnizate privind absența motivelor de excludere, îndeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare și/sau nu au fost în măsură să prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare.

Răspunsurile la solicitările de clarificări vor fi depuse la sediul autorității Contractante și vor fi transmise cu cel puțin 3 zile înainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor.

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare ofertă cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime, dacă și în acest caz nu se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Ofertă care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

Cerințe specifice privind alimentele:

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor:

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

Mâncărurile 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

prepararea hranei 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 hranei.

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 bună stare la destinația finală.

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 improprietate 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 (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Cerințe privind igiena personalului:

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

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei. 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 va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta

alta 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 declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatăte lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectivă.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

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.
-

CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor și proceselor verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

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 plată unor daune materiale (bănești), în situația în care:

- comisia de recepție constituită la nivelul Autorității contractante, consemnează întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de o dată la 30 zile.
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme;

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;

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensații plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

Prestatorul (oferantul câștigător) va trata toate documentele, datele și informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecința tuturor legilor, normelor și reglementarilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, așa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (oferantul câștigător) să dezvăluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (oferantul câștigător) nu va publica sau dezvălui nicio informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

ȘEF SERVICIU CSU

Cosma Eugen

