

## NOTA DE RASPUNS LA SOLICITARE DE CLARIFICARI – 1

In cadrul procedurii de achizitie publica prin licitatie deschisa prin procedura competitiva pentru "Contract de servicii de masa" realizata de **BRD – Groupe Societe Generale S.A.**, Cod CPV 55500000-5 (servicii de cantina si servicii de catering) in cadrul proiectului „EDUCATIA MANAGERIALA – FACTOR CHEIE PENTRU CRESTEREA COMPETITIVITATII”, finantat de catre Fondul Social European – FSE si bugetul national prin Programul Operational Sectorial „Dezvoltarea Resurselor Umane –2007-2013” prin contractul de finantare POSDRU/77/3.2/A/45493 au fost solicitate clarificari la care Autoritatea Contractanta raspunde prin prezenta nota de clarificare:

Nr Crt	Intrebare	Raspuns
1.	La pagina 5/41 pentru Bucuresti se specifica 1530 de meniuri zilnice.Cate meniuri sunt zilnice si de cate ori pe saptamana si de cate ori intro luna?	<p>Cantitatea totala de 4416 de meniuri zilnice asigurate pentru angajati si formatori reprezinta cantitatea totala de meniuri zilnice aferente tuturor celor 5 loturi, astfel cum acestea sunt prevazute in Tabelul de la pag. 5/41 – 6/41 din Documentatie.</p> <p>Un meniu zilnic <b>complet</b> trebuie sa cuprinda <i>mic dejun, pranz, cina si 2 pauze de cafea pentru 1 persoana.</i></p> <p>Pentru fiecare lot pentru care Ofertantul intentioneaza sa depuna oferta, acesta va lua in calcul numarul de meniuri zilnice prevazute in coloana a II-a a Tabelului de la pag. 5/41 – 6/41 din Documentatie. Cantitatea mentionata in aceasta coloana reprezinta cantitatea totala de meniuri zilnice alocate pe fiecare</p>



		<p>locatie, care trebuie asigurate de castigatorii procedurii pe intreaga durata de derulare a contractelor, respectiv 20 de luni calendaristice de la semnarea acestora.</p> <p>Astfel, numarul meniurilor zilnice prevazute pentru fiecare locatie in parte nu reprezinta numarul meniurilor servite in aceeasi zi.</p> <p>Ofertantul/ofertatii castigator(i) va/vor fi informat(i) cu privire la graficul de desfasurare al modulelor de formare profesionala si cu privire la numarul de participanti aferent fiecarui modul, cu cel putin 2 zile lucratoare inainte de inceperea unui modul de formare profesionala in locatia respectiva.</p> <p>Numarul estimat de participanti pentru un modul de formare de 2 zile este de 15-16 persoane.</p>
2.	<p>La pagina 14/41 se specifica polita de asigurare.Va rugam sa dati detalii in ce consta acesta polita de asigurare, ce valoare va avea?</p>	<p>Polita solicitata fiecarui ofertant castigator al unui lot este o polita de asigurare privind raspunderea producatorului de alimentatie publica (acopera <i>pierderile financiare suferite de asigurat pentru acoperirea vatamarilor corporale si/sau daunelor materiale provocate de acesta consumatorilor sai in legatura cu desfasurarea activitatii in domeniul alimentatiei public, inclusiv intoxicatia alimentara</i>) cat si raspunderea civila generala fata de Achizitor si terti (aplicabila in cazul producerii unor accidente/evenimente neprevazute care duc la prejudicii de natura materiala si/sau vatamare corporala fata de BRD si terti). Limita de raspundere a politei va fi de 75% din valoarea totala a contractului aferent fiecarui lot.</p>



3.	Unde se va face prepararea hranei? In locatie proprie ofertant sau in locatie achizitor?	Ofertantul va lua in calcul prepararea hranei in locatie proprie a ofertantului dar, in functie de necesitati, castigatorul/castigatoarii procedurii de achizitie va/vor avea acces si in spatiile Achizitorului dedicate prepararii hranei.
----	--	--

Avizat,

Director Executiv Resurse Umane

**Adela JANSEN**

