

**COMUNA NALBAT**  
**Programului național "Masă sănătoasă"**

COMUNA NALBANT

JUDETUL TULCEA

Nr. 795 / 12.03.2024



**Cerere oferta**

I. Primaria Comuna NALBANT, solicita oferta de pret pentru:

- Cod CPV: 55524000-9 – „Servicii de catering pentru scoli,,
- **Obiectul achizitiei:** „*Achizitie de masa calda in regim catering pentru 309 elevi, in Comuna Nalbat, judetul Tulcea,,*
- **Valoarea estimata fara TVA:** conform Art. 2, alin. (1) din HG 24/2024 - „, PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată,,  
Astfel, valoarea estimata a unei mese este de 13.76 lei fara TVA/beneficiar, pentru zilele anului scolar 2024.
- **Durata contractului** este de aproximativ **9 luni**, in functie de finalizarea achizitiei. Contractul se poate rezilia cu acordul partilor in cazul unor modificari legislative care o impun.
- **Sursa de finalizare :** Bugetul de stat.
- Conform Programului „*Masa sanatoasa,* de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari si elevi, se propune achizitionarea suportului alimentar, **in regim catering**, pentru unitatile scolare din Comuna Nalbant, judetul Tulcea.

**II. Conditii de participare (documente necesare pentru depunerea ofertei):**

1. **Adresa de transmitere a ofertei** (formular propriu);
2. **Acord de asociere** (formular atasat; *daca este cazul*);
3. **Angajament ferm pentru sustinerea tehnica si profesionala a ofertantului** (formular atasata; *daca este cazul*);
4. **Acord de subcontractare** (formular atasat; *daca este cazul*);
5. **Declaratie de consimtamant privind prelucrarea datelor cu caracter personal** (formular atasat);
6. **Contract prestare servicii ;**  
Se va prezenta modelul de contract, insusit, semnat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificari si de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale pana la termenul limita stabilit pentru solicitarea de clarificari.
7. **Declaratie privind neincadrarea in prevederile art. 59 si 60 din Legea 98/2016** (formular atasat);
8. **Declaratie pe propria raspundere prin care ofertantul se angajeaza sa respecte in totalitate cerintele Caietului de sarcini** (formular propriu);
9. **Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca** (formular atasat);
10. **Declaratie privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloacele de transport, laboratoarele si alte mijloace fixe pe care Oferatantul se angajeaza sa le utilizeze pentru indeplinirea contractului** (formular propriu);
11. **Declaratie privind personalul si cadrele de conducere pentru indeplinirea contractului**(formular propriu);

12. **Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016** (*formular atasat*);
13. **Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 si 167 din Legea 98/2016** (*formular atasat*);
14. **Declaratie privind principalele livrari similare in ultimii 3 ani** (*formular propriu*);
15. **Propunere financiara.** Ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare per portie, pe urmatoarele categorii:
  - Materia prima
  - Prepararea hranei
  - Distributie ;
16. **Certificat constatator eliberat de ONRC** din care sa reiasa corespondenta obiectului de activitate cu obiectul contractului – in original, copie legalizata.
17. **Certificate privind lipsa datoriilor restante**, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidate si bugetul local;
18. **Caziere judiciare** ale operatorului economic si membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere a respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie, de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;
19. **Autorizatia DSV** (inregistrat sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru activitatea de catering), valabila la momentul prezentarii si pe toata durata contractului.
20. **Autorizatie DSP** sau echivalent.
21. **Autorizatie de functionare** vizata pe anul in curs;
22. Pentru mijloacele de transport (minim doua) a produselor, se va prezenta **autorizatia** din care sa rezulte faptul ca vehiculul este inregistrat sanitar – veterinar si pentru siguranta alimentelor (valabila pentru produsele care fac obiectul prezentului contract);
23. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina **certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena** sau echivalent, conform Ordinului Ministrului sanatatii si al ministerului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, ci modificarile si completarile ulterioare si Fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform HG 355/2007 privind supravegherea sanatatii, cu modificarile si completarile ulterioare – nominalizarea persoanelor si certificate de absolvire a cursului;
24. Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta masa zilnica in functie de starea de sanatate a acestuia si de recomandarile medicului – se va prezenta **dovada detinerii unui specialist in industria alimentara, nutritionist**;
25. Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico – sanitare prevazute de acele normative in vigoare pentru depozitarea alimentelor – se va prezenta **contract de dezinsectie, dezinfectie si deratizare** (valabil la momentul prezentarii si pe toata durata contractului);
26. **Autorizatia de Securitate la incendiu**;
27. **Experienta similara:** se va prezenta ca experienta similara a 3 contracte derulate in ultimii 3 ani cu acelasi obiect (catering) , continand valori, perioada de prestare, beneficiari, in conformitate cu art. 179 lit b din Legea 98/2016. Valoarea contractelor ce probeaza experienta similara trebuie sa fie de minim 500 000.00 lei fara TVA. Se va prezenta lista livrarilor in ultimii 3 ani, contract, recomandari, etc;
28. Ofertantii vor prezenta **metodologia de implementare a contractului**, modalitatea de furnizare a mesei zilnice, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, modalitatea de ambalare, transportul, capacitatea tehnica si profesionala, etichetarea si marcarea.

**DOCUMENTELE SE VOR TRANSMITE IN ORIGINAL, INTR-UN PLIC SIGILAT, LA REGISTRATURA PRIMARIEI COMUNA NALBANT.**

- Oferta se va depune la sediul Comunei Nalbant din judetul Tulcea, Strada: Slt. Marian Ritcu, nr. 30, conform Caietului de sarcini si documentatiei atasate, pana la data de 18.03.2024, ora 15.

- Data de deschidere a ofertelor este 19.03.2024 ora 12.
- Evaluarea ofertelor va avea loc ulterior etapei de deschidere a ofertelor.
- Participarea ofertantilor la sedinta de deschidere se va realiza in baza unei solicitari transmise pe adresa de mail a autoritatii contractante, pana la data limita de deschidere stabilita.

## CAIET DE SARCINI

**Achizitie servicii de catering acordat in cadrul Programului national "Masa Sanatoasa" conform HG nr.24/2024 , pentru elevii si prescolarii din cadrul Scolii Gimnaziale Nalbant si Nicolae Balcescu**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de Catering – masa sanatoasa.

**Pachetele alimentare NU vor fi considerate admisibile.**

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, art. 7 alin. (5) privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- HG 24/2024
- HG 177/2024.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale.

În acest sens, orice ofertă tehnică prezentată, care se abate de la prevederile prezentului caiet de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din prezentul.

Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul Caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, în totalitate, cerințele Caietului de sarcini va determina declanșarea neconformității ofertei respective și, în consecință, respingerea acesteia.

### I.OBIECTUL CONTRACTULUI

**I.1 Obiectul contractului** de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică de mese calde pentru elevii din cadrul Scolii Gimnaziale Nalbant si Nicolae Balcescu pe parcursul anului 2024:

LUNA	NUMAR ZILE SCOLARE	NUMAR ELEVI
<b>Scoala Gimnaziala NALBANT</b>		
Martie	5	117
Aprilie	20	117
Mai	18	117
Iunie	10	117
	5	91
Septembrie	16	117
Octombrie	19	117
Noiembrie	20	117
Decembrie	15	117
<b>TOTAL 123 zile x 117 elevi x 13,76 fara tva =198.020,16 ron; 5 zile x 91 elevi x 13,76 fara =6.260,08 ron</b>		

LUNA	NUMAR ZILE SCOLARE	NUMAR ELEVI
<b>Scoala Gimnazial Nicolae Balcescu</b>		
Martie	5	192
Aprilie	20	192
Mai	18	192
Iunie	15	192
Septembrie	16	192
Octombrie	19	192
Noiembrie	20	192
Decembrie	15	192
<b>TOTAL 128 zile x 192 elevi x 13,76 fara tva=338.165,76</b>		

**TOTAL GENERAL fara TVA - 542.446,00 ron FARA TVA.**

Contractul se va desfasura in comuna Nalbant, judetul Tulcea, în cadrul *Scolii Gimnaziale Nalbant si Nicolae Balcescu*.

**I.2 Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli;**

**I.3 Cantitatea:**

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru cei 309 elevi si prescolari inscrisi in cadrul Scolii Gimnaziale Nalbant si Nicolae Balcescu, conform tabelelor de mai sus.

**Valoarea maxima / beneficiar este de 15 lei inclusiv TVA/masa calda/zi, valoare ce contine pretul produselor, 1 fruct, o chifla sau doua felii de paine, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport si de distributie.**

Livrările vor avea loc astfel:

- zilnic, pe parcursul a anului calendaristic 2024, in funcție de calendarul de desfășurare a activitatilor școlare. Nu se livrează in zilele de weekend, sărbători legale si vacante școlare.

- Cu minim o zi inainte de livrare, personalul scolar va transmite catre fuznizor numarul de portii rectificat, in cazul in care lipsesc copii de la scoala in mod justificat. Aceste livrari nu se vor realiza.

**I.4 Loc de prestare a serviciilor:**

Locul de implementare este Comuna Nalbant, judetul Tulcea.

Servirea mesei calde se va face la sediul Scolii din sat Nalbant si Nicolae Balcescu.

Produsele alimentare se vor livra zinic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor si sunt pastrate pana la servire in unitățile de invatamant preuniversitar in condiții igienico-sanitare si de siguranța alimentelor, in conformitate cu legislația in vigoare.

Comanda pentru numărul de mese calde ce vor trebui servite beneficiarilor se va transmite prestatorului cu 2 ore inainte de ora stabilita pentru livrare si va conține numărul de mese, pe baza foii zilnice de prezență a școlarilor.

**In funcție de modificările intervenite in frecventa beneficiarilor pachetul autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de mese, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către furnizor, astfel valoarea totala de plata in baza contractului, va rezulta prin inmultirea numărului de mese recepționate cu prețul unitar ofertat.**

## **II. SPECIFICAȚII TEHNICE**

### **II.1. Meniul zilnic trebuie sa respecte următoarele principii:**

- > Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mâncăruri nu trebuie sa conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația in vigoare.
- > Uleiul necesar preparării se utilizează o singura data, fiind un ulei de calitate superioara
- > Sarea iodata utilizata nu trebuie sa conțină antiaglomeranti sau orice alt aditiv
- > Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupa la felurile de mancare servite
- > Evitarea mâncărurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile
- > Nu se vor permite mâncărurile gen tocaturi prăjite
- > Se interzice folosirea cremelor cu oua si frișca, a maionezelor, indiferent de anotimp
- > Mancarea livrata trebuie pregătită in dimineata zilei in care se servește, pastrandu-se in condiții sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, precum si in condiții igienico-sanitare si la temperaturi corespunzătoare, conform legislației in vigoare.

### **II.2. Cerințe privind calitatea mancarii**

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

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (GEE) nr. 922/72, (GEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Branzet cu pasta opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranții la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se vor prevedea in anexa la contractul de prestări servicii.

### **II.3. Cerințe specifice privind alimentele:**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlarii va fi de 24 de ore de la momentul preparării mancarii.

Pentru depozitarea in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea mancarii in condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația in vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Prestatorul va furniza contractul nutritie.

**Fiecare portie va fi insotita de o chifla sau 2 felii de paine,1 fruct .**

### **II.4. Cerințe privind transportul**

Distribuția meselor calde insotit de fruct se va face zilnic intre orele 10.00 - 11.00, pe baza comenzii primite in scris la ora 8.30 din partea unitatii de invatamant.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitatea de invatamant numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloace adecvate pana la destinația de consum iar costul acestuia va fi inclus in prețul total oferat.

Mijloacele de transport trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport si/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare si sa permită ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat in momentul in care aceasta ajunge la locația de consum sa aiba temperatura optima.

## **II.5. Metode de testare si control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 236/2020 se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

## **II.6. Distribuția alimentelor**

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatații si al Ministrului educației, cercetării si tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea cunoștințelor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare si fisei de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatații lucratorilor, cu modificările si completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

## **II.7. Ambalare, etichetare, marcare**

Materialul utilizat pentru ambalare si impachetare nu trebuie sa reprezinte o sursa de contaminare.

Materialele de ambalare trebuie sa fie depozitate de asa maniera incat acestea sa nu fie expuse la un risc de contaminare. Operațiunile de ambalare si impachetare trebuie sa fie efectuate astfel incat sa se evite contaminarea produselor.

Ambalajele sunt de unica utilizare si sunt specifice ambalării produselor alimentare, conform prevederilor legale in vigoare.

Având in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolariilor si elevilor, ofertantul se va angaja ca la fiecare livrare la fiecare sediu sa fie insotita de o proba gratuita a mancării.

## **III.CERINȚE PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE**

### **III.1 Modalitatea de intocmire a ofertei:**

Serviciul solicitat este de asigurare servicii de catering acordat in cadrul Programului national – Masa sanatoasa conform HG 24/2024 „pentru elevii si prescolarii din cadrul Scolii Gimnaziale Nalbant”

### **Conditii de participare (documente necesare pentru depunerea ofertei):**

1. Adresa de transmitere a ofertei (*formular propriu*);
2. Acord de asociere (*daca este cazul*);
3. Angajament ferm pentru sustinerea tehnica si profesionala a ofertantului (*daca este cazul*);
4. Acord de subcontractare (*daca este cazul*);
5. Declaratie de consimtamant privind prelucrarea datelor cu caracter personal (*formular atasat*);
6. Contract de prestare servicii ;

Se va prezenta modelul de contract, insusit, semnat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificari si de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale pana la termenul limita stabilit pentru solicitarea de clarificari.

7. Declaratie privind neincadrarea in prevederile art. 59 si 60 din Legea 98/2016 (*formular atasat*);
8. Declaratie pe propria raspundere prin care ofertantul se angajeaza sa respecte in totalitate cerintele Caietului de sarcini (*formular propriu*);
9. Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca (*formular atasat*);
10. Declaratie privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloacele de transport, laboratoarele si alte mijloace fixe pe care Oferantul se angajeaza sa le utilizeze pentru indeplinirea contractului (*formular propriu*);
11. Declaratie privind personalul si cadrele de conducere pentru indeplinirea contractului (*formular propriu*);
12. Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016 (*formular atasat*);
13. Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 si 167 din Legea 98/2016 (*formular atasat*);
14. Declaratie privind principalele livrari similare in ultimii 3 ani (*formular propriu*);
15. Propunere financiara. Ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare per portie, pe urmatoarele categorii:
  - Materia prima
  - Prepararea hranei
  - Distributie ;
16. **Certificat constatator eliberat de ONRC** din care sa reiasa corespondenta obiectului de activitate cu obiectul contractului – in original, copie legalizata.
17. **Certificate privind lipsa datoriilor restante**, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidate si bugetul local;
18. **Caziere judiciare** ale operatorului economic si membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere a respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie, de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;
19. **Autorizatia DSV** (inregistrat sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru activitatea de catering), valabila la momentul prezentarii si pe toata durata contractului.
20. **Autorizatie DSP** sau echivalent.
21. **Autorizatie de functionare** vizata pe anul in curs;
22. Pentru mijloacele de transport (minim doua) al pachetelor alimentare se va prezenta autorizatia din care sa rezulte faptul ca vehiculul este inregistrat sanitar – veterinar si pentru siguranta alimentelor (valabila pentru produsele care fac obiectul prezentului contract);
23. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului Ministrului sanatatii si al ministerului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, ci modificarile si completarile ulterioare si Fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform HG 355/2007 privind supravegherea sanatatii, cu modificarile si completarile ulterioare – nominalizarea persoanelor si certificate de absolvire a cursului;
24. Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta masa zilnica in functie de starea de sanatate a acestuia si de recomandarile medicului – se va prezenta dovada detinerii unui specialist in industria alimentara, nutritionist);
25. Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico – sanitare prevazute de acele normative in vigoare pentru depozitarea alimentelor – se va prezenta contract de dezinsectie, dezinfectie si deratizare (valabil la momentul prezentarii si pe toata durata contractului);
26. Autorizatia de Securitate la incendiu;

27. Experienta similara: se va prezenta ca experienta similara a 3 contracte derulate in ultimii 3 ani cu acelasi obiect (catering) , continand valori, perioada de prestare, beneficiari, in conformitate cu art. 179 lit b din Legea 98/2016. Valoarea contractelor ce probeaza experienta similara trebuie sa fie de minim 500 000.00 lei fara TVA. Se va prezenta lista livrarilor in ultimii 3 ani, contract, recomnadari, etc;
28. Ofertantii vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a mesei zilnice, continutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, modalitatea de ambalare, transportul, capacitatea tehnica si profesionala, etichetarea si marcarea.

### **III.2. CRITERIUL DE ATRIBUIRE UTILIZAT : „Cel mai bun raport calitate - pret,, .**

Criteriul de atribuire a contractului este „Cel mai bun raport calitate - pret,,.

In cadrul procesului de selectie vor fi considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate pret , acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila pe beneficiar pentru achizitia materiei prime.

#### **FACTORI DE EVALUARE - PUNCTAJ**

A) Pretul ofertei:

##### **Componenta financiara 60%**

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare - PRET – este de 60 puncte;

*Algoritm de calcul:*

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 60 puncte;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul P(n) se calculeaza, astfel:

$P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret „n,,} \times \text{punctaj maxim alocat (60 puncte)}$ , unde

$P(n)$  = punctajul ofertei „n,,,

Pret „n,, = pretul ofertei „n,,.

*Pretul ofertat ramane ferm pe toata durata derularii contractului.*

B) **Componenta tehnica – 40%.**

##### **a) Achizitie materie prima – 40 puncte;**

Pentru numarul cel mai mare procent achizitie materie prima ofertata, se acorda punctajul maxim, respectiv 40 puncte;

Pentru alta valoare de achizitie materie prima decat cel maxim ofertat, punctajul se acorda aplicandu-se urmatoarea formula:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times 40$ ;

Unde:

$Pmp(n)$  – punctajul acordat nivelului „n,, al ponderii prime din pretul total / masa.

$MPn$  – nivelul „n,, al ponderii materiei prime din pretul total / masa.

$MP \text{ max}$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total / masa.

#### **PUNCTAJ MAXIM TOTAL : 100 PUNCTE;**

Oferta va fi prezentată în original, datată, șampilată și semnată de reprezentantul legal sau un împuternicit al acestuia. Documentele care nu sunt prezentate în original vor avea mentiunea „conform cu originalul”.

Perioada de valabilitate a ofertei : minim 30 zile.

Limba în care se redactează oferta: limba română

Ofertele se depun la sediul Primăriei UAT NALBANT.

### **III.3. Obligații care revin viitorului prestator, respectiv ofertantului desemnat câștigător:**

1. Ofertantul câștigător, viitor prestator, are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Ofertantul câștigător, viitor prestator, trebuie să execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Ofertantul câștigător, viitor prestator, trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite în mod obligatoriu de certificate sanitar veterinar. Produsele aprovizionate vor fi



însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate și contract servicii nutritie).

4. Ofertantul câștigător, viitor prestator, își asumă întreaga responsabilitate pentru calitatea și respectarea condițiilor igienico sanitare prevăzute de legislația în vigoare în ceea ce privește prepararea hranei și este răspunzător de metodele de preparare, ambalare, transport și servire a hranei.
5. În cazul în care se constată abateri care pot produce consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să sisteze distribuirea hranei iar ofertantul câștigător devenit prestator va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare.
6. La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul câștigător devenit prestator are obligația de a prezenta fotocopii ale documentelor produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).
7. În cazul în care se vor constata cantități lipsă, în momentul recepționării serviciilor, acestea se vor consemna în procesele verbale de recepție a produselor, urmând ca ele să fie livrate în maximum 1 ora de la momentul constatării sau după caz deducerea acestora din valoarea facturii. Dacă cantitățile lipsă nu vor fi livrate, autoritatea contractantă NU va plăti contravaloarea acestora.
8. În cazul în care ofertantul devenit câștigător NU își va putea onora obligațiile asumate cu privire la prestarea serviciilor pe întreaga perioadă a cursurilor, autoritatea contractantă are dreptul de a achiziționa serviciile respective de la alți prestatori, iar ofertantul câștigător va suporta prejudiciul creat autorității contractante, respectiv diferența între noul preț la care sunt achiziționate serviciile și prețul prevăzut în contractul de achiziție publică încheiat în urma procedurii de atribuire.
9. Autoritatea contractantă **NU** va fi responsabilă pentru eventualele costuri suplimentare generate ofertantului câștigător devenit prestator de preluarea unor instrucțiuni/comenzi suplimentare de la beneficiarii serviciilor de catering, suplimentare față de serviciile prevăzute în contractul de achiziție publică.
10. Ofertantul câștigător, viitor prestator, are obligația să anunțe autoritatea contractantă/achizitorul, în scris, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înainte sau în timpul executării contractului.
11. Ofertantul câștigător, viitor prestator, se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materiale, echipamentele și orice alte asemenea, de natură provizorie sau definitivă, cerute de și pentru contract.
12. Ofertantul câștigător, viitor prestator, este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și a metodelor de prestare utilizate precum și pentru calificarea (atestarea) profesională a personalului folosit pe toată durata contractului.
13. Ofertantul câștigător, viitor prestator, are obligația să utilizeze, pe perioada de derulare a contractului, numai personal specializat și atestat, care posedă competențe certificate și experiență în domeniu, pentru desfășurarea activității cu achizitorul.
14. Ofertantul câștigător, viitor prestator, este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor, în conformitate cu graficul de prestare ce va fi convenit prin viitorul contract de prestări servicii. În acest sens autoritatea contractantă va comunica ofertantului câștigător, viitor prestator, numărul estimat de meniuri complete, locația și perioada desfășurării acestora. Numărul total de meniuri complete facturabil, se va stabili la finalul perioadei de prestare în funcție de numărul de persoane beneficiare și numărul de meniuri complete efectiv utilizate de acestea.

15. Ofertantul câștigător, devenit prestator, nu va percepe nicio taxă suplimentară/penalizare, care ar putea fi aplicată, după caz, operațiunilor de contramandare parțială sau totală a numărului de meniuri complete de servicii sau pentru modificarea intervalului calendaristic al prestării.
16. Ofertantul câștigător, viitor prestator, nu va putea anula prestațiile comandate ferm de către achizitor, din proprie inițiativă, fără o justificare temeinică și fără o informare scrisă prealabilă primită de la acesta. Excepție fac eventualele cazuri de forță majoră sau fortuite, ce vor fi anunțate, în scris, achizitorului, imediat ce se vor produce, dar nu mai târziu de o zi lucrătoare de la ivirea evenimentului neprevăzut. În cazul în care ofertantul câștigător, viitor prestator, va anula total sau parțial prestațiile comandate ferm de către achizitor, fără o justificare temeinică, însoțită de o înștiințare scrisă, prealabilă, a acestuia, achizitorul va percepe penalități și/sau daune-interese acestuia.

#### **III.4. Cerințe de facturare sau plată:**

1. Plata contravalorii serviciilor prestate se va realiza, numai la prezentarea, în două exemplare, a următoarelor documente justificative ale prestării, corect și complet elaborate:
  - a). Factura fiscală de prestări de servicii –va conține următoarele informații: denumirea serviciilor; U.M. = meniuri complete; Cantitate: număr meniuri complete; Prețul unitar al mesei calde; valoarea fără TVA a serviciilor prestate (în lei); TVA aferent valorii (în lei); valoarea cu TVA a serviciilor prestate (în lei).
  - b). Proces verbal predare- primire servicii ce va conține numărul de mese calde predate.
2. Factura fiscală va avea înscrise, în mod obligatoriu, și următoarele elemente: denumirea, numărul și data încheierii contractului, informații comunicate de către Achizitor după semnarea contractului.
3. Pentru fiecare produs component al mesei calde complet, la cererea autorității contractante, prestatorul va pune la dispoziție copii ale următoarelor documente: avizul de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate s.a.
4. Plata se va face prin virament în contul de Trezorerie al operatorului economic, în baza facturii și procesului verbal de recepție a serviciilor în maxim 30 de zile de la data primirii facturii și recepția serviciilor prestate.

#### **IV. PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A OFERTEI TEHNICE**

Prin oferta tehnică depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin oferta tehnică depusă, ofertanții vor indica în mod expres variantele de meniu.

Ofertanții își vor asuma angajamentul de prestare a serviciilor în localitatea și condițiile indicate de către autoritatea contractantă.

Prin oferta tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a ofertei tehnice.

Prin oferta tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a serviciilor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.

Oferta tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile menționate în specificațiile tehnice pentru serviciile pentru care ofertantul depune oferta. Nu se acceptă oferte alternative. Nu se acceptă oferte parțiale.

Ofertantul va indica care informații din cuprinsul ofertei tehnice sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, după caz.

Ofertanții vor completa și vor prezenta în cadrul ofertei tehnice o Declarație privind sănătatea și protecția muncii. Prin respectiva declarație, ofertanții vor trebui să confirme faptul că, la elaborarea ofertei, au ținut cont de cerințele impuse la nivel național cu privire la sănătatea muncii și la protecția

muncii, pe care se angajează să le respecte pe parcursul îndeplinirii viitorului contract de prestări servicii.

Neprezentarea în cadrul ofertei tehnice a specificațiilor tehnice complete ale unora sau altora dintre serviciile solicitate de către autoritatea contractantă în Caietul de sarcini, atrage după sine eliminarea ofertei ca neconformă tehnic.

În cazul în care ulterior, în urma prezentării documentelor de mai sus, se va constata că cele declarate în declarația pe propria răspundere de către câștigător nu sunt adevărate, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul fără a plăti serviciile prestate.

## **V. Prevederi în conformitate cu anexa 2 la metodologie din HG24/2024**

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
  2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
  3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
  4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
  5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
  6. 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 cu compot.
  7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite.
- Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
  9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
  10. 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.
  11. 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.

### **NOTĂ:**

#### **Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:**

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

Mesele trebuie sa contina minim un produs principal din categoria carnuri, oua sau legume.

Pentru acestea, gramajul minim al unei mese este, dupa cum urmeaza:

Produs	Gramaj specific minim	Gramaj total minim al mesei
Carne	50 grame carne	200 grame
Oua	53 grame ou	200 grame
Legume	150 grame legume	200 grame

## VI. Prevederi in conformitate cu anexa 3 la metodologie din HG 24/2024 - SPECIFICAȚIILE TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

### 1. Cracteristici generale

Se va furniza:

- masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în, anexa nr. 2 la normele metodologice

1.1. Mesele calde 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 legislației în vigoare.

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 în vigoare.

**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 evaluare vor fi considerate că îndeplinesc condiția anterioară acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.**

## **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului- pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. 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 menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## **3. 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 prestare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

## **4. 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:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, sigurate 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.

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

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

## **6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii

din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. 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, cercetării și tineretului 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.

#### **8. Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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 le 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 Directive 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 prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- 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: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea 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	100g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
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 alimentară 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”;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

## **VII. PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A OFERTEI FINANCIARE**

Ofertantul va include, în cadrul propunerii financiare, toate costurile legate de îndeplinirea contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară va cuprinde formularul de ofertă și anexa acestuia. Valoarea ofertată se va depune pentru cantitatea totală. Se va defalca prețul conform Hotărârii 1152/2022. Prețul va fi exprimat în LEI fără TVA.

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract. Oferta are caracter obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor disponibile pentru îndeplinirea contractului de servicii.

Prin asumarea prestării serviciilor de catering, ofertantul își asumă, pe lângă cele de ordin profesional și responsabilitatea bunei gestionări a resurselor financiare destinate de către autoritatea contractantă pentru prestarea serviciilor.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta 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 concordanță cu propunerea tehnică.

## **VIII. ALTE MENȚIUNI**

- În funcție de modificările intervenite în frecvența beneficiarilor meselor calde, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de mese calde și implicit de a majora sau diminua valoarea maximă a prezentului contract, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către furnizor, astfel valoarea totală de plată în baza contractului, va rezulta prin înmulțirea numărului de mese calde recepționate cu prețul unitar ofertat.

- plata serviciilor va fi efectuată corespunzător cu numărul de participanți/beneficiari și de porții livrate
- autoritatea contractantă va anunța prestatorul (ofertantul castigator) despre orice modificare, înainte de data prestării serviciilor, în măsura în care aceste informații sunt cunoscute în timp util.

Întocmit,  
Comisan Irina

