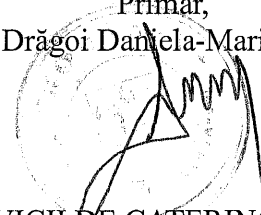
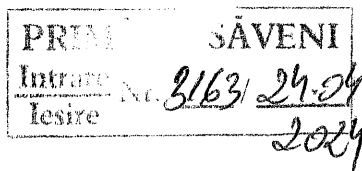


ROMANIA
JUDETUL IALOMITA



PRIMARIA SAVENI COMUNA SAVENI,
STR.PATRIARH "MIRON CRISTEA",nr 34 ,COD 927205 TEL/FAX:0243/278299,
e-mail:primariasaveni@yahoo.com www.comunasaveni.ro

Aprobat,
Primar,
Drăgoi Daniela-Mariana



CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII DE CATERING
Furnizare masă caldă pentru elevii din Școala Gimnazială Săveni, comuna Săveni,
județul Ialomița

55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de prestări servicii - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevi, la sediul Școlii Gimnaziale Săveni, din Comuna Săveni, județul Ialomița.

Cerințele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea și desfășurarea achiziției se desfășoară conform prevederilor cuprinse în: Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare; HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile: HG nr.24/2024.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Săveni, nu dispune în prezent de cantină și conform deciziei consiliului de administrație al școlii, s-a optat ca suportul alimentar să fie **masă caldă în regim catering**, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr.1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, conform art. 3 alin. (1) punctul b) din HG nr.24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

II. Obiectul contractului

Prin Hotărârea de guvern nr.24/2024 a fost aprobat Programul național „Masa sănătoasă”, care constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar.

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Săveni sub forma de masă caldă în regim catering, cu data începerii prevăzută în contract.

Astfel vor beneficia de masă caldă un număr estimat de 340 elevi de la Școala Gimnazială Săveni.

Dreptul de a beneficia de masă caldă pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au:

- elevii / preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.
- elevii/prescolarii care participa la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare;
- elevii / preșcolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

Prin elev / prescolar prezent la cursuri se înțelege elevul / preșcolarul care a participat la cel puțin o ora de curs / zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338 / 20 /15/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților / instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnavirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificările și completările ulterioare. Elevii și preșcolarii prevăzuți mai sus primesc produsele zilnic.

Preluarea produselor se realizează de către părinți / reprezentanți legali / ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o ora de curs/ zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2024 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Săveni în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

IV. Cantități necesare

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel: **340, din care:**

1. **Preșcolari : 94 elevi (5 grupe)**
2. **Învățământ primar: 133 elevi (7 clase)**
3. **Învățământ gimnazial: 113 elevi (7 clase)**

- Numărul de zile de școală/ cu activitate didactică repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

Anul școlar 2023-2024

1. Mai 2024: 18 zile;
2. Iunie 2024: 14 zile;

Anul Școlar 2024-2025

1. Septembrie 2024: 16 zile;
2. Octombrie 2024: 19 zile;
3. Noiembrie 2024: 20 zile;
4. Decembrie 2024: 15 zile.

VALOAREA ESTIMATĂ TOTALĂ A CONTRACTULUI: 477.196,80 LEI FARA TVA, la care se adaugă TVA 9%.

Limita pe unitate de produs: Valoarea maximă / beneficiar este de 13,76 fara TVA, respectiv 15 lei cu T.V.A., valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Prețul oferit per porție nu se ajustează.

NOTIFICĂRI PRIVIND SUPLIMENTAREA/DIMINUAREA NUMĂRULUI DE ELEVI PREZENȚI

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică iar numărul de elevi crește sau scade, unitatea școlară are obligația de a notifica prestatorul cu minim 24 ore înainte, pentru diminuarea sau suplimentarea numărului de porții.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Porțiile vor fi preparate, pregătite și distribuite 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 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. În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);
- Lipide (grăsimi);
- Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale):

Supportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduse în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a școlii.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fara TVA) per porție pe categorii:

1. Materie primă;

2. Prepararea Hranei;
3. Transport;

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

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului va ține cont de 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.

Operatorul economic autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. Avizele vor fi însoțite de declarația de conformitate.

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 în limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare fiind specificate pentru fiecare elev.*

La nivelul Școlii Gimnaziale Săveni au fost identificați un număr de 3 elevi, din totalul populației școlare, cu restricții alimentare, astfel:

- Un elev cu alergie la proteina din lapte și ou;
- Un elev cu alergie la vinete;
- Un elev cu alergie la gluten;

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: **Ziua producerii pentru masă caldă;**

Pentru depozitarea în școală 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.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuirea pachetelor/suportului alimentar către unitatea școlară se va face la ora 11.00 (intervalul aprobat pentru servirea suportului alimentar fiind 11.45-12.00).

Unitatea școlară, va centraliza numărul total de pachete, pe clase, necesar zilei respective prin procedură internă, și va transmite furnizorului numărului exact de pachete (cu sau fără intoleranță alimentară, restricții de ordin religios) necesar pentru fiecare clasă.

Distribuția se va efectua pentru fiecare clasă separat, etichetând cu denumirea clasei și numărul de porții existent.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform Programului a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Conform Ordinului 1456/2020, art 34, litera d, este responsabilitatea furnizorului să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile mai, octombrie și decembrie și să prezinte rezultatul acestei anchete alimentare unității școlare.

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.

Pentru produsele 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”*.

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 mâncărurilor calde preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează să fie servite elevilor; de asemenea produsele de origine animală și nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați înalimente.

- 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 din crudități
- Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate 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;
- Unitatea de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probă 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":

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
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.

Masa caldă va fi compusă din două componente:

- Felul tip II (fel principal) – Conform ANEXEI 2 din HG 24/2024;
- Desert- fruct proaspăt, compot, budincă, iaurt, dulciuri făcute în bucărie;

VI. Condiții de participare și prezentare a ofertei:

A. Documente de calificare : Ofertantul va completa și va depune :

- 1) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.59-60 din Legea 98/2016
- 2) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- 3) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- 4) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- 5) Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii;
- 6) Împuternicire dacă e cazul;
- 7) Certificat constatator emis de ONRC în termen de valabilitate la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasă concordanța codului CAEN cu obiectul contractului;
- 8) Document eliberat de ONRC privind Beneficiarul Real al fondurilor;
- 9) Certificate privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuțiilor bugetul general consolidat al statului(bugetul local, bugetul de stat) la momentul depunerii ofertei;
- 10) Cazierul judiciar al operatorului economic, și al membrilor organului de administrare, de conducere sau supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- 11) Acord asociere/ acord subcontractare dacă e cazul;

Modele de declarații se găsesc în secțiunea de formulare .

B. Modul de prezentare a ofertei tehnice

Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conținutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare și de servire, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare etichetare și marcare.

Ofertanții au obligația de a face dovada conformității serviciilor solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante de meniu ce vor fi descrise în anexa la formularul de ofertă, iar o variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână. Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt prevăzute în Anexa 2-Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute în Hotărâre nr.24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice documentele care dovedesc faptul că suportul alimentar va fi produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Acesta se va distribui sub formă ambalată (caserole), în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare.

De asemenea se vor prezenta copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilității cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru (localitatea, strada,nr.) și va estima timpul de livrare (exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps. Timpul de livrare maxim acceptat este de 30 de minute.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin 5 persoane din cadrul angajaților săi au calificarea de bucatar - cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

În cadrul documentelor achiziției publice, în cazul în care au fost definite specificații tehnice prin indicarea de licențe, procedee speciale, mărci etc se consideră că sunt însoțite de mențiunea „sau echivalent”.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta:

1. Metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conținutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare și de servire, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare etichetare și marcare.
2. Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering și copie după autorizația de funcționare emisă și vizată de Primărie;
3. Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul/mijloacele de transport cu care se va efectua distribuția suportului alimentar și copia certificatului de înmatriculare;
4. Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificate/diplome de calificare profesională pentru bucătari, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare; Precizăm că, în conformitate cu prevederile art.20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii;

5. Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice declarații pe proprie răspundere cu numărul mediu anual de personal al operatorului economic care prestează servicii ori execută lucrări în alimentație publică din ultimii 3 ani.
6. Ofertantul va face dovada că are experiență în domeniul alimentație publică, subdomeniul servicii de catering, prin facturi și contracte de prestări servicii, din ultimii 3 ani.
7. Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei.
8. Declarație privind timpul de livrare al pachetelor alimentare;
9. Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.
10. Orice alt document care dovedește îndeplinirea cerințelor din documentația de atribuire (cu excepția celor menționate anterior).

Modalitatea de întocmire a propunerii financiare

Propunerea financiară va fi prezentată conform **Formularului de oferta anexat la prezenta documentație**. Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Perioada de prestare a serviciilor de catering folosită pentru ofertare va acoperi numărul zilelor de școlarizare/persoană/perioada contractuală. Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de recepție semnat de comisia de recepție de la nivelul unității școlare-avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente).

Propunerea financiară se va prezenta în RON (fără TVA). Propunerea financiară va conține:

- 1) **Formularul de oferta;**
- 2) **Anexa la formularul de ofertă cu defalcarea prețului porției pe categorie (materie primă, prepararea hranei, distribuția/servirea);**
- 3) **Declarație privind termenul de valabilitate al ofertei, care nu trebuie să fie mai mic de 2 luni de la data limită de depunere a ofertei;**

Lipsa formularului de ofertă și a anexei reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract

NOTA!!

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar. Aceasta va avea înscris conținutul, ziua și ora producerii.

Întocmit,
Consilier Achiziții Publice
Rădulescu Mădălin-Adrian

