



CAIET DE SARCINI

**Masa calda in regim de catering pentru beneficiarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din cadrul Liceului Tehnologic „Eremia Grigorescu,, oras Marasesti ,judetul Vrancea
Cod CPV 55520000-1-Servicii de catering**

Cerintele prezentului Caiet de Sarcini sunt considerate minime si obligatorii.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura va elabora propunerea sa pentru achizitia de servicii de catering.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in **procedura operationala privind organizarea si desfasurarea procedurii simplificate de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa nr. 2 din Legea nr. 98 / 2016 privind achizitiile publice, cu valoarea estimata fara TVA mai mica decat cea prevazuta la art. 7, alin. 1, lit. c (de la 132.519 lei pana la 3.334.050 lei).**

1. INFORMAȚII GENERALE

Liceul Tehnologic Ermia Grigorescu este beneficiar al **Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 50 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, aprobat prin Ordonanta de Urgenta a Guvernului nr. 72/2016 .**

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor , indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau de situatia socio-economica.

2. Pentru mentinerea sanatatii prescolarilor si a elevilor ,beneficiari ai programului –pilot se vor distribui numai produse alimentare preparate in conformitate cu cerintele prevazute in Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ,publicat in Jurnalul Oficial al Uniunii Europene ,seria L, nr. 139 din 30 aprilie 2004, cu modificarile si completarile ulterioare care vor purta marca de identificare prevazuta in Regulamentul (CE)nr. 853/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igiena care se aplica alimentelor de

origine animala, publicat in Jurnalul Oficial al Uniunii Europene ,seria L, nr. 139 din 30 aprilie 2004, cu modificarile ulterioare. Produsele distribuite vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare .

3. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR SPECIFICE ALE CONTRACTULUI

- Denumirea contractului: **Masa calda in regim de catering pentru beneficiarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din Liceul Tehnologic Ermia Grigorescu,oras Marasesti, judetul Vrancea.**

Cod CPV: Cod CPV 55520000-1-Servicii de catering

- Durata contractului: **aprilie-iunie**
- Obiectul contractului: Prestarea serviciului de catering prin servirea a **36344 portii** către beneficiarii programului .
- Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic câte 727 de portii (pentru 728 de beneficiari) către :
 - **Liceul Tehnologic Eremia Grigorescu - Strada Republicii nr. 74 Marasesti judetul Vrancea , România**
 - **Scoala Gimnaziala Ecaterina Teodoroiu Marasesti,judetul Vrancea**
 - **Gradinita Lizuca Marasesti,judetul Vrancea**

3.1. Specificatii tehnice .

3.1.1 Caracteristici generale

Se vor asigura transportul si distributia zilnic la destinatar –unitatea de invatamant,conform art. 4,alin (3),(4) potrivit prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr.92 /2017 privind aprobarea Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 50 de unitati de invatamant preuniversitar de stat. Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile si limitele prevazute in lista din anexa 1 la Ordinul ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

3.1.2 Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate.

Unitatea de invatamant beneficiara a programului pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate ,mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs ,cantitatea/portie ,numarul de portii si numarul de zile de scoala ,precum si evidenta numarului de copii.

Prestatorul de servicii inregistrat sanitar –veterinar pe teritoriul Romaniei va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz. **Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.**

Lunar ,autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate

per categorie de produs ,in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta ,pe care o va corela cu situatia existenta la prestator.Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3.1.3 Calitatea produselor

Produsele menționate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar care provine din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor din anexa nr. 2 la normele metodologice de aplicare a OUG 92/2017, și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru grupele speciale de consumatori –copii cu diabet ,intoleranta la lactoza,sau alte probleme de natura medicala etc.-se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.Tipul de hrana de regim daca este cazul si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

3.1.4 Siguranta si perisabilitate microbiologica.

Data limita de consum al produselor transportate de la prestator catre unitatile scolare va fi de 24 de ore .

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de igiena legal prevazute ,asigurate de catre beneficiar –unitatea de invatamant.

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

3.2.Conditii de transport si distributie:

Transportul pachetelor se va face de către prestator numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate,in conformitate cu legislatia in vigoare

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente din plastic alimentar, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe si pahare. In toate situatiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

3.3 Metode de testare si control

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de Urgenta a Guvernului nr. 92/2017 se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metode de analiza acreditate.

Distributia alimentelor se va face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena ,conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului 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 ,cu modificarile si completarile ulterioare si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate ,conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor , cu modificarile si completarile ulterioare.

Prestatorul are obligatia prelevarii de probe, atat la sediu prestatorului cat si la sediul autoritatii contractante, cand aceasta considera necesar, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevarii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

La sediul autoritatii contractante, recoltarea se va face de personalul destinat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului, cand este cazul. Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetare+ (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestive la beneficiarii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita "contraproba".

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

3.4 CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

3.5 CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, *vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile* ce va face alimentele improprie 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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Ambalajul individual să nu fie deteriorat; acesta trebuie să fie etanș, să asigure integritatea produsului pe durata transportului și a depozitării.
- Produsele trebuie să corespundă normelor de siguranță a alimentului.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie *menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.*

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate ,dupa caz,licenta de fabricare si buletine de analiza.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

- 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 micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu gălușteși 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 gen 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 au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

☒(2) 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 chiftelute 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. Salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală)

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale, etc.).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Reprezentantii beneficiarilor, impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice meniul stabilit, fara acordul reprezentantilor beneficiarilor.

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecarei saptamani.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana in ora 9:00 .

Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent salii de mese .

3.6 Ambalare ,etichetare ,marcare

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE)nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare ,de modificare a Regulamentelor(CE) nr. 1.924/2006 si (CE)nr. 1925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului ,a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei ,produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a)denumirea
- b)lista ingredientelor;
- c)substante care provoaca alergii sau intolerante;
- d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente ;

e)cantitatea neta;

f)data-limita de consum sub forma „Expira la data de....”,cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si a anului;

g)conditii de depozitare ;

h)denumirea si adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;

i)o declaratie nutritionala;

Etichetarea nurtitionala trebuie sa contina urmatoarele elemente:valoare energetica ,grasimi,acizi grasi saturati,glucide,zaharuri,proteine, sare in aceasta ordine :

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g,din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g,din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mentiunile nutritionale se prezinta,in functie de spatiul disponibil ,sub forma de tabel cu numele aliniate ,iar in cazul in care spatiul nu permite declaratia este prezentata in format linear;

j)mentiune privind lotul ; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma de zi,luna,an,nu este necesara inscrierea lotului;

k)avand in vedere destinatia acestor produse este necesara inscrierea unor elemente de avertizare ,astfel :„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT,,

In cazul produselor distribuite de unitatile de alimentatie publica si care nu se supun prevederilor definitiei,,produs alimentar preambalat,,se va indica la livrare ,printr-un document scris care insoteste produsele denumirea produsului ,substante care provoaca alergii sau intolerante ,o mentiune privind lotul ,data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT,,

Tipul, caracteristicile produsului, termenul de fabricație și termenul de garanție vor fi menționate pe eticheta/ambalajul fiecărui produs în limba română.

3.7 RECEPȚIA ȘI LIVRAREA

Livrarea se va realiza zilnic, la cele 3 locații , pe baza comenzilor date de unitatea scolara.

Fiecare suport alimentar să fie ambalat în cutie de carton /pungă care să asigure integritatea produselor în timpul manipulării.

Fiecărei cutii îi va fi atașat un inventar cu produsele conținute.

Recepția se face la livrare, de o comisie de recepție special constituită de către unitatea scolara , în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de :

- aviz de expediție,
- documente care atesta originea,
- documente de însoțire a mărfii,

precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și, dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

În cazul în care, la recepție, se constată că unele dintre produsele furnizate nu sunt conforme cu specificațiile tehnice menționate în ofertă se va proceda la înlocuirea acestora în termen de 3 zile de la data constatării.

În cazul în care se constata abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către furnizor.

3.8 FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza: proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara .
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția programului , dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurarea a activităților.

3.9 CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE SI FINANCIARE:

Ofertantii vor depune un set de documente intitulat **propunere tehnica**, care sa demonstreze capacitatea operationala a ofertantului si care sa cuprinda cel putin urmatoarele:

- meniu pentru cel putin o saptamana (5 zile lucratoare). Tipurile de hrana din cadrul meniurilor nu se vor repeta;
- retetar privind tipurile de hrana enumerate in cadrul meniului;
- dovada privind personalul specializat:
 - **bucatar** – in acest sens se vor prezenta informatii referitoare la pregatirea personalului de specialitate necesar pentru indeplinirea contractului. Se vor depune, in copie, diplome/acreditari privind calificarea personalului precum si contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei propuse pentru intreaga perioada de implementare.
 - **Coordonator servicii** – persoana desemnata de catre prestator sa supravegheze buna desfasurare a serviciilor privind aprovizionarea, depozitarea, manipularea, productia, ambalarea si transportul hranei precum si legatura cu personalul desemnat de catre autoritatea contractanta privind numarul portiilor zilnice, ora de livrare si alte aspecte privind implementarea contractului. Se va depune, in copie, contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei propuse pentru intreaga perioada de implementare.
- Declaratie pe proprie raspundere semnata de reprezentul legal sau de un imputernicit al acestuia privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista cu acestea;
- Declaratie pe proprie raspundere privind sanatatea si protectia muncii – formularul

Propunerea financiara

- În prețul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport, etc.);
- Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finala va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu doua zecimale.

3.10 PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul contractului de prestare a serviciului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toata perioada derulării contractului de furnizare.
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse , respectiv numărul de portii, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unitatilor scolare , pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar.
- Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată în următoarele situații:
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul unitatilor scolare ,

- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către ordonatorul secundar de credite,

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire va fi “**pretul cel mai scazut**”.

În situația în care prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică care face obiectul prezentei proceduri și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea acestui contract, oferta admisibilă cu "**prețul cel mai scăzut**" va fi declarată **INACCEPTABILĂ** și autoritatea contractantă este în drept să anuleze procedura de achiziție.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de Sarcini.

Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut ofertat va fi declarată câștigătoare.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

La întocmirea *propunerii tehnice* se va ține cont de cerințele din prezentul caiet de sarcini.

DOCUMENTE DE CALIFICARE SOLICITATE (in copie):

- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara pentru producerea, procesarea, depozitarea, transportul si/sau distributia produselor de origine animala in temeiul Ordinului nr. 57/2010– in copie

- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana;
- Autorizatie .de functionare emisa de primaria sub a carei jurisdictie se afla locatia de productie a hranei.Se va mentiona in autorizatie ca locatia de productie a hranei este autorizata sa desfasoare activitati de alimentative publica– in copie
- Certificat constatator emis de catre Oficiul National al Registrului Comertului in termen de valabilitate, din care sa reiasa domeniul de activitate (cod CAEN) relevant penru obiectul procedurii – in original;
- Certificatele de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor exigibile de plată a impozitelor, taxelor și datoriilor către bugetul general consolidat, atât pentru sediul social, cât și pentru toate punctele de lucru care au cod unic de înregistrare fiscală, conform prevederilor Legii nr. 207/2015 privind Codul de procedură fiscală, cu modificările și completările ulterioare, în original sau copie legalizată, eliberate de către organul fiscal competent al autorității administrației publice locale, în termen de valabilitate la data semnării acordului – in original;
- Certificatele de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor exigibile de plată a impozitelor, taxelor și datoriilor către bugetele locale, atât pentru sediul social,cât și pentru toate punctele de lucru (indiferent dacă au sau nu cod unic de înregistrare fiscală), în original sau în copie legalizată, eliberate de către organul fiscal competent al autorității administrației publice locale, în termen de valabilitate la data semnării acordului. În cazul în care firma nu este înregistrată ca fiind plătitoare în cadrul administrației respective, se solicită o adeverință – in original;
- Formularul 1
- Formularul 2
- Formularul 3
- Formularul 4
- Model de contract

Întocmit,

Sef Birou achizitii ,informatica, management proiecte

Luca Elena

