



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:
IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Nr. 567/25.08.2025

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de
- Servicii de catering pentru participanți la cursuri de formare profesională
din cadrul proiectului INJOB+ - 331933

55520000-1 - Servicii de catering (Rev. 2)

Prezentul Caiet de Sarcini este întocmit în conformitate cu **contractul de finanțare nr. 7885 din 28-05-2025 privind aprobarea proiectului IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs, Cod SMIS: 331933.**, făcând parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va pregăti pachetele alimentare pentru **Servicii de catering pentru participanți la cursuri de formare profesională din cadrul proiectului INJOB+ - 331933.**

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor în vederea atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru.

Procedura aplicată: PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND ACHIZIȚIA DE PRODUSE SAU SERVICII DIN ANEXA 2 LA LEGEA ACHIZIȚIILOR PUBLICE.

Nota: Toate cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minime și obligatorii.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică este format din achiziționarea de - Servicii de catering pentru participanți la cursuri de formare profesională din cadrul proiectului INJOB+ - 331933, pentru o perioadă de 21 luni, **cod CPV 55520000-1 - Servicii de catering (Rev. 2).**

Obiectivul prezentei proceduri de achiziție constă în furnizarea de servicii de catering adaptate numărului și structurii participanților la cursurile de formare profesională organizate în cadrul proiectului, astfel încât să se asigure condiții optime pentru participarea continuă și activă a grupului țintă. Prin asigurarea hranei zilnice, se urmărește sprijinirea accesului la programele de formare, reducerea riscului de abandon, stimularea frecvenței și menținerea motivației participanților, în special a tinerilor NEET și a celor proveniți din categorii vulnerabile.

Serviciile de catering trebuie să răspundă unor standarde de calitate și siguranță alimentară, să respecte reglementările legale în vigoare și să asigure o diversitate adecvată de meniuri, corespunzătoare cerințelor nutriționale ale participanților. Totodată, acestea vor fi dimensionate conform planificării activităților de formare (număr de participanți, zile de curs,



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piata muncii a tinerilor NEETs

niveluri de calificare) și vor contribui la buna desfășurare a programelor, creând un cadru favorabil procesului educațional și atingerii indicatorilor proiectului.

Serviciile includ asigurarea suportului alimentar conform meniurilor prestabilite și aprobate de autoritatea contractantă, livrate în condiții optime de calitate, siguranță alimentară și igienă, în ambalaje individuale, împreună cu tacâmuri de unică folosință. Livrările se vor realiza la locațiile specificate în Caietul de Sarcini, în zilele și intervalul orar stabilit, pe întreaga durată a contractului.

În prezentul contractului următorii termeni vor fi interpretați astfel:

a. Contract – prezentul contract și toate anexele sale, având drept scop înțelegerea scrisă între părțile-promitente a elementelor/condițiilor esențiale care vor guverna contractele subsecvente ce urmează a fi atribuite într-o perioadă dată, în special în ceea ce privește prețul și, după caz, cantitățile avute în vedere;

Modul de implementare a contractului: ordinele de incepere vor fi semnate în funcție de alocările bugetare și aprobarea bugetului, ambele condiții fiind necesare a fi indeplinite în mod cumulativ.

Nu se accepta actualizarea pretului contractului. Pretul ramane ferm pe toata durata de desfasurare a contractului.

Durata prestarii contractului este incepand cu data semnarii de catre ambele parti si pana la data de 31.05.2027.

Precizare: Orice exprimare din Documentatia de atribuire care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabricati sau de comert, un brevet, de inventie, un standard, o norma, o licenta de fabricatie, este insotit de mentiunea „sau echivalent”.

Termenul „zile” defineste „zile calendaristice”, în afara cazului în care se prevede expres ca este zi lucratoare.

Durata contractului:

Contractul se va derula de la semnarea acestuia de catre ambele parti, pe perioada desfășurării activităților cu grupul țintă al proiectului INJOB+ respectiv 31.05.2027, conform prevederilor contractului de finanțare nr. 7885 din 28.05.2025.

Contractul va avea urmatoarele perioade:

Durata	Valoare cu TVA
08.09.2025- 31.05.2027	434.910,00 Lei
Total beneficiari: 275	



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piata muncii a tinerilor NEETs

Total porții: 14.250	
----------------------	--

Totusi, atat durata cat si valoarea pot suferi modificari, in functie de data semnarii contractului.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul de meniuri care se distribuie zilnic în funcție de numărul de cursanți prezenți la cursurile de formare profesională, care va fi comunicat de către coordonatorul cursului, operatorului economic, în fiecare zi în care se desfășoară cursuri în intervalul orar 07.00 – 09.30. După semnarea contractului, coordonatorul cursurilor, va stabili de comun acord, împreună cu reprezentantul operatorului economic, ora exactă la care se vor prelua comenzile și ora exactă la care se vor livra comenzile

Conform cererii de finanțare aferentă proiectului un număr maxim de 275 de cursanți, din județul **Botosani**, vor beneficia de suport alimentar.

Modalitatea de distribuire a suportului alimentar

Coordonatorul cursului va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de cursanți participanți la curs, la începutul fiecărui săptămâni. Totodată, coordonatorul cursului stabilește modalitatea prin care se va face prezența cursanților și va comunica operatorului economic, zilnic, numărul de meniuri care li se vor distribui la fiecare locație de desfășurare a cursului.

Cantități maxime zilnice: 28 pachete alimentare/zi /curs; 14.250 porții total.

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul cursanților, prezenți în fiecare locație de curs.

Pentru fiecare sesiune de curs se va tine evidența porțiilor consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/porție, numărul de porții și numărul de zile de curs, precum și evidența numărului de cursanți.

Pentru fiecare sesiune de curs se va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a porțiilor, precum și confirmarea documentelor care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

Coordonatorul cursului are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:
IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

- **Modalități și condiții de plată**

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de Coordonatorii de curs.

Autoritatea contractantă nu acordă avans de execuție. Plata valorii contractului se va efectua pe bază de procese-verbale de recepție lunare, în limita sumelor alocate de la bugetul proiectului.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de cursanți prezenți în luna precedentă care se va corela cu situația existentă la operatorul economic.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Prestarea serviciilor de livrare a pachetului alimentar se va efectua o dată pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
Servicii de catering pentru participanți la cursuri de formare profesională din cadrul proiectului INJOB+ - 331933	55520000-1 - Servicii de catering (Rev. 2)	Orientativ: În zilele de curs, între orele 12:30- 13.00. După semnarea contractului, reprezentantul beneficiarului (coordonatorii pe curs), va stabili de comun acord, împreună cu reprezentantul operatorului economic, ora exactă la care se vor prelua comenzile și ora exactă la care se vor livra comenzile.

CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

Nr. crt	Perioada	Numar maxim de portii
1	08.09.2025- 31.05.2027	14250

Numarul de zile si numarul de cursanti a fost estimat pentru a acoperi necesarul pentru toată perioada proiectului.



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47

Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET

Regiuni mai puțin dezvoltate

Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de cursanți prezenți la fiecare curs. Fiecare curs, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda meniurile corespunzătoare numărului de beneficiari prezenți la curs. Fiecare curs 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 curs, precum și evidența numărului de cursanți. Furnizorul/ Prestatorul autorizat/ înregistrat în 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;

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Se va livra suport alimentar, constând în:

- Fel de bază 550 gr.
- Desert – exemple orientative: prăjituri, tarte, plăcinte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de casă etc. (minim 1 zi maxim 3 zile pe săptămână se vor servi fructe proaspete).
- Apă plată îmbuteliată (minim 500 ml).
- Tacâmuri de unică folosință.

Felul de bază va fi compus din:

- Preparat din carne de pui, vită, porc sau pește 150 gr.
- Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămăliga, fasole, linte, spanac, etc) 200 gr.
- Salată (legume crude, murături, etc) 100 gr.
- Pâine 100 gr.

Se vor prezenta minim 15 variante de meniu .

Reprezentantul firmei castigatoare va stabili împreună cu autoritatea contractantă care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare și o va trimite spre aprobare coordonatorului de curs în săptămâna anterioară, dar nu mai târziu de ziua de joi. Firma de catering nu va modifica structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul autorității contractante.

Oferta va conține: secțiunea tehnică care va conține date privind autorizările, personalul, descrierea produselor, tratarea cazurilor speciale, gramaje, modul de ambalare și livrare, graficul de livrare, secțiunea financiară cu defalcarea costurilor cu materia primă, prepararea și distribuția.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsurile active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unități, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 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. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/A1/1997 –Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

În cadrul Propunerii Tehnice, ofertanții vor prezenta procedurile interne de verificare și menținere a calității produselor, care trebuie să includă: Descrierea procesului de control al calității, de la recepția ingredientelor până la livrarea produselor; Metode de verificare a prospețimii și conformității materiilor prime utilizate; Monitorizarea condițiilor de producție și depozitare pentru prevenirea contaminării; Criterii de evaluare a conformității produselor finite și eliminarea celor neconforme; Proceduri de remediere și înlocuire a produselor care nu respectă standardele de calitate; Certificări relevante aplicabile procesului de control al calității (HACCP, ISO 22000 etc.). Lipsa acestor proceduri atrage respingerea ofertei ca neconformă.

Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Data limită de consum a produselor transportate de la furnizor către unitățile de curs va fi de: 24 ore de la momentul pregătirii.

Pentru depozitarea în unitățile de curs, se vor folosi spații special amenajate pentru păstrare, până la servire, a produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de către unitatea de curs, conform indicațiilor producătorului.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distributia 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 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 sau echivalent,



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Probele alimentare, ca parte a procesului de asigurare a siguranței alimentare, sunt eșantioane din produsele finite care trebuie păstrate în anumite condiții și pentru o perioadă specifică, pentru a putea fi testate în cazul apariției unor probleme de siguranță alimentară sau suspiciuni de contaminare.

Aceste probe sunt prelevate pentru a verifica dacă produsele finite respectă normele sanitare și de siguranță alimentară impuse de legislație. Iată câteva elemente importante despre probele alimentare:

1. Obligația de prelevare și păstrare a probelor alimentare

Conform legislației în domeniul siguranței alimentare (Regulamentele UE și legislația națională, precum Ordinul nr. 111/2008 al ANSVSA în România), unitățile care prepară și servesc alimente sunt obligate să preleveze și să păstreze probe din produsele alimentare perisabile.

2. Modalitatea de prelevare

Probele trebuie să fie prelevate la finalul procesului de preparare a sandvișurilor.

Eșantionul trebuie să fie reprezentativ pentru lotul de produse preparate și să fie prelevat într-o manieră igienică.

O probă alimentară pentru sandvișuri trebuie să fie de minimum 100 de grame..

3. Condiții de păstrare

Probele alimentare trebuie păstrate la o temperatură adecvată, de obicei în condiții de refrigerare, la temperaturi de 0-9°C.

Probele trebuie păstrate în containere sigilate și etichetate corespunzător, pentru a se evita contaminarea și pentru a facilita identificarea.

Eticheta trebuie să includă informații precum data și ora preparării, tipul de produs și lotul din care face parte.

4. Perioada de păstrare

Probele alimentare trebuie păstrate pentru o perioadă de 48 de ore. Această perioadă este stabilită pentru a permite verificarea eventualelor reclamații sau investigații în cazul unor toxinfecții alimentare sau altor probleme legate de consumul produsului.

5. Utilitatea probelor alimentare



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

În cazul în care apare o suspiciune de toxiinfecție alimentară, autoritățile de control (precum Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor - DSVSA) pot solicita probele alimentare pentru a le analiza în laborator.

Analiza probelor poate detecta eventuale contaminări microbiologice sau chimice care ar fi putut afecta sănătatea consumatorilor.

6. Tipuri de contaminanți verificați în analize

Bacterii patogene: precum Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli.

Contaminanți chimici: cum ar fi reziduurile de pesticide sau metale grele.

Aspecte de igienă generală: verificarea încărcăturii microbiene generale a produsului.

7. Conformitatea cu HACCP

Prelevarea și păstrarea probelor alimentare face parte din sistemul HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), care urmărește identificarea și gestionarea riscurilor din lanțul alimentar, de la preparare la servire.

Respectarea acestor norme este esențială pentru prevenirea riscurilor legate de siguranța alimentară și pentru protejarea consumatorilor

Cerințe privind ambalarea, etichetarea și marcarea

Operatorul economic are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Operatorul economic se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materiale, echipamentele și orice altele asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și 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, fiind transportate numai în mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47

Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET

Regiuni mai puțin dezvoltate

Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile beneficiare numai cu mijloace auto special frigorifice, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorul economic este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Condiții pentru transport și distribuție

Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile de curs, respectiv cursanți, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorii economici vor respecta următoarele **PRINCIPII în pregătirea suportului alimentar:**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.
4. 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, de



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.

8. 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.

9. 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.

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale - se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării, prevăzute mai sus;

b) pachet alimentar: - Fel de bază 400 gr.

- Desert - exemple orientative: prăjituri, tarte, placinte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de casă etc. (minim 1 zi maxim 3 zile pe săptămână se vor servi fructe proaspete)

- Felul de bază va fi compus din: Preparat din carne de pui, vită, porc sau pește 100 – 110 gr. , Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămăliga, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) 140 – 150 gr. , Salată (legume crude, murături, etc) 50 gr. , Pâine 100 gr.

1.1. Produsele alimentare 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.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47

Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET

Regiuni mai puțin dezvoltate

Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

- 2.1.** Fiecare unitate de curs 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 activități, precum și evidența numărului de cursanți.
- 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 cursanți prezenți 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 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.
- 4.** Siguranță și perisabilitate microbiologică Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile de curs, respective pentru participanții la curs, după caz, va fi de:
- a)** ziua producerii pentru masa caldă; În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate. Pentru depozitare în unitățile de curs se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de curs. 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 unități, 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 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 instruire privind însușirea noțiunilor 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



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

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.

Produsele alimentare livrate cu ambalajul deteriorat sau nesigilat corespunzător vor fi respinse, nefiind conforme cu cerințele de igienă și siguranță prevăzute de legislația în vigoare.

Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în maxim 60 de minute, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. Se va prezenta în cadrul propunerii tehnice planul de rezervă în caz de probleme logistice sau indisponibilitate temporară a ingredientelor și procedura de gestionare a eventualelor sesizări privind calitatea produselor.

- **Garanția de bună execuție**

Nu este cazul

- **Cantitățile totale contractate**

Support alimentar – maximum **14250** porții

Pentru suportul alimentar acordat participanților la cursurile de formare profesională, valoarea maximă a contractului este de 434.910,00 RON (inclusiv TVA). Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga sumă.

MODUL DE ÎNTOCMIRE A OFERTELOR

Informații generale referitoare la modul de prezentare a ofertei

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie numerotată fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta și să fie însoțită de un OPIS.

Operatorul economic are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa de email achizitii@bucovinainstitute.org și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de publicitate/documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă.

Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

Notă:

- În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens.
- Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.
- În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.

Se depune împreună cu oferta și următoarele documente:

1. Scrisoarea de înaintare;
2. Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situația în care documentele nu sunt semnate de către administrator/ reprezentant legal. Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului.

Oferta și modul de prezentare

Oferta va conține următoarele documente:

1. Documente de calificare;
2. Propunere tehnică;
3. Propunere financiară.

DOCUMENTE DE CALIFICARE

Se vor prezenta următoarele documente:

1. Scrisoare de înaintare,;



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

2. **Ofertanții participanți la procedură trebuie să dovedească o formă de înregistrare** în conformitate cu cerințele legale din țară în care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin.(1) din Legea nr. 98/2016. În domeniul de activitate al acestora trebuie să se regăsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, respectiv *Cod CAEN 5621 Activități de alimentație (catering) pentru eveniment, dar și Cod CAEN 1071 Fabricarea pâinii; fabricarea prajiturilor și a produselor proaspete de patiserie. Aceasta clasa include: fabricarea produselor proaspete de brutărie: pâine și alte specialități de pâine (chifle).*

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

- Ofertantul va prezenta certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile;
- Ofertantul va prezenta autorizațiile/avizele sanitar-veterinar emise de autoritățile competente:
 - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a furnizorului/ producătorului ce va livra pachetul alimentar, pentru CAEN 5621 *Activități de alimentație (catering)*,
 - b) dovada autorizării/inregistrării DSP pentru CAEN 5621 *Activități de alimentație (catering)*,
 - d) ofertantul va prezenta autorizația DSVSA pentru mijlocul/mijloacele de transport al produselor alimentare, sau echivalent, conform Ordinului MR 976/1998;
- dovada ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3. **Neîncadrarea ofertanților, terților susținători și subcontractanților în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 și 59, 60 din Legea nr. 98/2016.**

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta formularele:

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare ;



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piata muncii a tinerilor NEETs

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare.
- Lista subcontractorilor + acordul/acordurile de subcontractare – doar dacă este cazul;
- Acordul de asociere (formularul 8) – doar dacă este cazul;
- Cazier judiciar - pentru societate și pentru asociați/ administratori în termen de valabilitate (6 luni de la data emiterii);
- Certificat de atestare fiscală pentru societate, emis de ANAF, din care să reiasă ca ofertantul nu are datorii la bugetele consolidate de stat (valabilitate 30 de zile de la data emiterii);
- Certificat de atestare fiscală pentru sediul principal, din care reiese că ofertantul nu are datorii la bugetele locale (valabilitate 30 de zile de la data emiterii); pentru sediile secundare, se va prezenta declarație pe propria răspundere privind lipsa datoriilor la bugetele locale;
- **FORMULAR DE CONSIMȚĂMÂNT PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL**

4. Declarație privind principalele prestări de servicii similare în ultimii 3 ani;

5. Experiența similară

În conformitate cu art. 179 lit. b) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, coroborat cu art. 178, alin. (2) din același act normativ, se solicită ca ofertanții să prezinte **o listă a serviciilor furnizate în ultimii 3 ani** (calculată de la data limită pentru primirea ofertelor; modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalări ale termenului limită prevăzut în anunțul de participare publicat inițial) din care să rezulte că ofertantul a furnizat servicii de natură similară, celor care fac obiectul contractului ce urmează a fi atribuit, în valoare de minim **300.000,00 lei fara TVA**. Prin servicii de natura similară celor care fac obiectul contractului se înțelege servicii de catering, servicii de organizare evenimente/conferințe care include și servicii de catering.

Operatorul economic are obligația de a arăta gradul de îndeplinire al contractelor.

Documentele prin care operatorii economici pot îndeplini cerința privind experiența similară sunt următoarele, fără a se limita la, enumerarea nefiind cumulativă:

- copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit;
 - certificate de predare-primire;
 - recomandări;
 - procese-verbale de recepție;
 - certificări de bună execuție;
 - certificate constatatoare
 - și / sau orice alte documente emise sau contrasemnate de către o autoritate sau de către clientul beneficiar, din care să rezulte beneficiarul, serviciile prestate, perioada (inclusiv data încheierii contractului).
- În cazul în care documentele prezentate nu sunt relevante, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita informații și documente suplimentare, inclusiv de la beneficiarul/beneficiarii final(i) al serviciilor care fac obiectul contractului prezentat drept experiență similară, pentru



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:
IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

confirmarea celor prezentate de ofertant.

Precizari: Pentru contractele a caror valoare este exprimată în altă valută decât în lei, pentru calculul echivalenței se va avea în vedere cursul mediu anual în lei/valută comunicat de BNR pentru fiecare an în parte. Documentele prezentate pentru îndeplinirea cerinței privind experiența similară trebuie să ateste faptul că serviciile au fost prestate de către un ofertant, solicitându-se dovedirea faptului că au fost recepționate de beneficiar în cadrul perioadei de 3 ani calculată conform art. 13 alin (1), lit.b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017.

Nota: În cazul în care mai mulți operatori economici participă în comun la procedura de atribuire, îndeplinirea cerințelor privind capacitatea tehnică și profesională se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractantă solicită ca aceștia să răspundă în mod solidar pentru executarea contractului de achiziție publică. În conformitate cu art 14 alin. 3 lit. b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017, în situația în care operatorul economic, ce prezintă respectiva experiență, a realizat servicii în calitate de subcontractant în contractul prezentat drept experiență similară pentru un antreprenor general, cu condiția ca respectivele servicii să fie confirmate de antreprenorul general, iar beneficiarul final a atestat faptul că respectivul operator economic a avut calitatea de subcontractor.

PROPUNEREA TEHNICA

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune următoarele documente:

1. Resurse umane:

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului. Trebuie să dovedească că are un număr minim de 3 angajați din care cel puțin unul să fie calificat bucătar. Se va atașa propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/ colaborare sau alte forme contractuale). Aceasta va conține și dovada absolvirii cursurilor de igienă.

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

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare, etc) sau purtător a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimentele ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare direct sau indirectă.

2. Resurse tehnice:



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Se solicită minim următoarele:

- Mijloace de transport: minim 2 autovehicule care detin Autorizație sanitar veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA; se va face dovada modului de acces la mijloacele de transport (lista mijloacelor fixe, contracte de închiriere cu valabilitate minimă de un an, etc.)
- Punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum și pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018;

3. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;

4. Se va prezenta Oferta tehnică

În propunerea tehnică, se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor Caietului de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunerea tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către autoritatea contractantă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:
IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

b) prepararea hranei;

c) transport.

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

Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate neconforme. În acest sens, operatorii economici trebuie să prezinte și să fundamenteze, în cadrul *ofertei tehnice*, o defalcare privind ponderea materiei prime în prețul total al unui pachet alimentar, iar în cadrul *ofertei financiare*, să indice defalcarea prețului per porție în cele trei categorii precizate.

Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor.

Va fi considerată neconformă acea propunere tehnică care preia prin copiere, sau fără detaliere, termenii de referință sau/si fără a respecta ordinea și conținutul minim solicitat.

5. Ofertantul va completa prezenta "Declarație pe propria răspundere privind respectarea obligațiilor relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informații detaliate privind reglementările în vigoare la nivel național și trimiterile la condițiile de muncă și de protecție a muncii, securitatea și sănătatea în muncă pot fi obținute de la Inspectoratul muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html>.
6. Ofertantul va prezenta Declarație pe proprie răspundere privind acceptarea condițiilor contractuale (Clauzele obligatorii sunt imperative). Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului și eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se vor formula în scris sub formă de clarificări, înainte de depunerea ofertei.
7. Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme: Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în termen de maxim 60 de minute, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere privind Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme (formular propriu). Lipsa declarației din propunerea tehnică inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconformă, acesta neputând fi depusă după data limită de depunere a ofertelor.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsurile active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Toate costurile necesare implementării oricăror activități sau documentații solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de către prestator, inclusiv costurile cu etichetarea produselor, profitul și cheltuielile directe și indirecte.

Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisă. Orice modificări ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autorității Contractante și cu acordul prestatorului prin semnarea unui act adițional la contract. Modificările care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi în limitele permise de legislație și cerințele finanțatorului, fără a modifica substanțial obiectul contractului.

Prestatorul va elabora oferta ținând cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasări.

Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului față de cerințele prezentate în documentația de atribuire.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat 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.

Nota: În cadrul documentației de atribuire orice referire la origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, norme, standard, calificări, autorizări, atestări, certificate, etc. vor fi considerate ca fiind însoțite de mențiunea "sau echivalent".

8. Modul de îndeplinire a factorilor de evaluare- propunerea tehnică.

Factorul de evaluare nr 1: Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție MP (n)

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 60%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 60 puncte;

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru un nivel al ponderii materiei prime sub 40% din prețul total/porție, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

b) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare, respectiv 60 puncte;

c) Pentru alt nivel de pondere a materiei prime din prețul total/porție, punctajul se calculează astfel:



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:
IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

$$PF5(n) = [MP\ n / MP\ maxim] \times 60\ puncte$$

PF5(n) – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Pentru justificarea procentului la categoria materie primă, ofertantul va depune un calcul detaliat, susținut de facturi/oferte de preț pentru fiecare aliment din componența variantelor de pachet alimentar oferate.

PROPUNEREA FINANCIARA

Propunerea financiara va contine urmatoarele:

Factorul de evaluare nr 2: Prețul ofertei –P(n)
Descriere: Componenta financiară;

Pondere : 40%

Invers proportional, Puntaj maxim factor : 40 puncte;

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);

b) Pentru celelalte prețuri oferate punctajul PF1 (n) se calculează astfel:

$$PF1(n) = [Preț\ min\ ofertat / Preț\ n] \times 40\ puncte$$

PF1 (n) – prețul ofertei evaluate;

Preț min ofertat – prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile;

Preț n – prețul ofertei evaluate.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Notă:

Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate-preț”. Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA inclus, reprezentând prețul tuturor serviciilor oferite.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii vor realiza o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

-valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor..

Oferta financiară va fi prezentată atât ca preț unitar – tarif unitar/cursant/zi, cât și ca preț total.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. În cadrul propunerii financiare, ofertantul va transmite o Declarație pe proprie răspundere (formular propriu) prin care își menține valoarea ofertată (per portie), pe întreaga perioadă de derulare a acordului cadru. Lipsa acestei declarații din propunerea financiară inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconformă, acesta neputând fi adăugată ulterior depunerii ofertelor.

În cadrul ofertei financiare se vor evidenția în mod distinct cheltuielile directe (materie primă/ produse alimentare; prepararea hranei; transport; etichetare; testare produse; tacamuri; probe alimentare; și cheltuielile indirecte (deseuri alimentare; utilaje pentru prepararea și resurse tehnice necesare; personalul necesar preparării; soferii; combustibilul; mașinile de transport; etc.), inclusiv profitul.

Modul de prezentare și evaluare a ofertelor prezentate

Criteriul de atribuire al contractului de achiziție publică stabilit de autoritatea contractantă este **“Cel mai bun raport calitate-preț”**, criteriu expres prevăzut în art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare..

Oferta va fi prezentată într-un exemplar original și va conține următoarele documente:

1. Scrisoare de înaintare;
2. Documentele de calificare și formularele din anexa formulare;
3. Propunerea tehnică;
4. Propunerea financiară, formular de oferta și centralizatorul de prețuri.



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Ofertele se vor depune prin mijloace electronice la adresa de email

achizitii@bucovinainstitute.org.

Modul de derulare a procedurii:

Clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor si intocmirea si transmiterea raspunsurilor la intrebarile formulate de catre operatorii economici interesati, in vederea clarificarii unor elemente cuprinse in documentatia de atribuire:

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire. Solicitarile de clarificari privind documentatia de atribuire se transmit de catre operatorii economici autoritatii contractante prin email la adresa: . Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde, in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada de timp care nu trebuie sa depaseasca, de regula **1 zi lucratoare** de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitari primite cu **1 zi lucratoare** inainte de data- limita stabilita pentru depunerea ofertelor, cu conditia transmiterii solicitarii de clarificari in timp util de catre operatorii economici. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu mai raspunde la solicitarile de clarificari transmise in accesi zi cu de termenul de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificari la documentatia de atribuire si din proprie initiativa, daca acest fapt nu afecteaza participarea la procedura in cauza.

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunt de tip erata pe site-ul propriu www.bucovinainstitute.org , in cazul in care raspunsul la solicitarile de clarificari modifica specificatiile tehnice cuprinse in documentatia de atribuire.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari: se elaboreaza de catre Autoritatea contractanta -Asociația Institutul pentru Parteneriat Social Bucovina si se publica si pe site-ul propriu./ (raspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvalui identitatea solicitantilor).

Elaborarea si prezentarea ofertei:

(1)Ofertantul elaboreaza oferta in conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire si indica, motivat, in cuprinsul acesteia care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.

(2) Propunerea tehnica se elaboreaza in concordanta cu cerintele cuprinse in caietul de sarcini in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice.

(3) Propunerea financiara se elaboreaza in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii financiare.



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

(4) Oferta are un caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie să fie numerotată, fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împutemică legal de acesta.

(5) Prestatorul are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de participare /documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

(6) Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de către autoritatea contractantă pe calea documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei-limită pentru depunere va fi respinsă.

(7) Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

(8) Autoritatea contractantă are obligația de a păstra confidențialitatea asupra conținutului ofertei, precum și asupra oricărei informații suplimentare solicitate ofertantului și a cărei dezvăluire ar putea să aducă atingere dreptului ofertantului de a-și proteja proprietatea intelectuală sau secretele comerciale. În acest caz ofertantul indică, motivat, în cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.

Depunerea ofertelor

Autoritatea contractantă are obligația de a stabili și de a include în anunțul de participare/documentația de atribuire a achiziției, data și ora limită pentru depunerea/transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractantă are obligația de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor în funcție de complexitatea contractului de achiziție publică/acord cadru și de cerințele specifice, astfel încât operatorii economici interesați să beneficieze de un interval de timp adecvat și suficient pentru elaborarea ofertelor și pentru pregătirea documentelor de calificare, dacă acestea sunt solicitate prin documentația de atribuire .

Perioada minimă între data transmiterii anunțului de participare și data limită de depunere/transmitere a ofertelor este de **6 zile lucrătoare**, în funcție de complexitatea obiectului achiziției publice și de cerințele specifice, astfel încât operatorii economici interesați să beneficieze de un interval de timp adecvat și suficient pentru elaborarea ofertelor.

Ofertele pot fi transmise prin e-mail la adresa achizitii@bucovinainstitute.org



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de către autoritatea contractantă în cuprinsul documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere/transmitere, va fi respinsă.

Modificarea, retragerea și valabilitatea ofertei

Orice ofertant are dreptul de a modifica sau retrage oferta numai înainte de data și ora limită stabilită de către autoritatea contractantă pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta după expirarea datei și orei limită pentru depunerea ofertelor, sub sancțiunea excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achiziție publică.

Ofertantul are obligația de a menține oferta valabilă pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă pe calea anunțului de participare.

Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita ofertanților, în circumstanțe excepționale, înainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

Evitarea conflictului de interese

Pe parcursul aplicării procedurii, autoritatea contractantă are obligația de a lua toate măsurile necesare pentru a preveni, identifica și remedia situațiile de conflict de interese, în scopul evitării denaturării concurenței și al asigurării tratamentului egal pentru toți operatorii economici.

Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achiziție publică

Autoritatea contractantă are obligația de a preciza în anunțul de participare și în documentația de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achiziție publică, care odată stabilit, nu poate fi schimbat pe toată perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-pret”.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează în baza punctajului obținut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarată câștigătoare.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:
IN JOB+ - Incluziune pe piața muncii a tinerilor NEETs

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea nr. 98/2016 care prevede: - "(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legate sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

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

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-pret".

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Respectând prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr. 98/2016, factorii de evaluare utilizați includ aspecte calitative, în legătură cu obiectul contractului de achiziție publică și vizează calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrării, serviciile postvanzare și procesul și termenele de livrare. Totodată, factorii de evaluare utilizați au legătură directă cu obiectul contractului, astfel cum este menționat la art. 188, alin (1) din Legea nr. 98/2016.

Deschiderea ofertelor

Autoritatea contractantă are obligația de a deschide ofertele și, după caz, alte documente prezentate de participanți, la data, ora și locul indicate în anunțul de participare.

Sedința de deschidere se finalizează printr-un proces-verbal semnat de membrii comisiei de evaluare în care se consențează modul de desfășurare a sedinței respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecărei oferte, consemnându-se totodată lista documentelor depuse de fiecare operator economic în parte.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertanților sau după caz, cu privire la evaluarea ofertelor se adoptă de către comisia de evaluare în cadrul unor sedințe ulterioare sedinței de deschidere a ofertelor.

Oferta este inacceptabilă atunci când:

- ✚ a fost depusă de către un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire;
- ✚ constituie o alternativă la prevederile caietului de sarcini alternativă care nu poate fi luată în considerare deoarece în anunțul de participare nu este precizată în mod explicit



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47
Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET
Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piata muncii a tinerilor NEETs

- posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
- ✚ nu asigura respectarea reglementarilor obligatorii referitoare la condițiile specifice de munca și protecție a muncii, atunci când această cerință este formulată în condițiile art. 51 alin 2 din Legea nr. 98/2016;
- ✚ pretul fără TVA inclus în propunerea financiară depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului;
- ✚ ofertantul refuză să prelungească perioada de valabilitate a ofertei;
- ✚ în cazul în care unei oferte îi lipsește una din componente (propunere financiară/propunere tehnică/alte documente stabilite prin documentația de atribuire) așa cum sunt precizate la art. 3 alin. lit. h din Legea nr.98/2016;
- ✚ în cazul în care ofertantul modifică prin răspunsurile pe care le prezintă comisiei de evaluare conținutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerată inacceptabilă;
- ✚ în cazul în care ofertantul nu este de acord cu îndreptarea erorilor aritmetice oferta sa va fi considerată inacceptabilă.

Oferta este neconformă atunci când:

- ✚ nu satisface în mod corespunzător cerințele caietului de sarcini;
- ✚ conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC, iar ofertantul nu acceptă renunțarea la acestea;
- ✚ conține în cadrul propunerii financiare preturi care nu sunt rezultatul liberei concurențe și care nu pot fi justificate;
- ✚ propunerea financiară nu este corelată cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasă a contractului sau constituie o abatere de la legislația incidentă, altă decât cea în domeniul achizițiilor publice;
- ✚ oferta este depusă cu nerespectarea prevederilor art. 60 alin(1) lit. d) și e) din Legea nr.98/2016, raportat la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor și/sau oricând pe parcursul evaluării acestora;
- ✚ în urma verificărilor prevăzute la art 210 din Legea nr.98/2016 se constată că oferta are un pret neobișnuit de scăzut în raport cu serviciile, astfel încât să nu se poată asigura îndeplinirea contractului la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini.
- ✚ în cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată neconformă.

Oferta va fi considerată admisibilă în măsura în care modificările operate de ofertant în legătura cu propunerea tehnică sunt:

- ✚ încadrate în categoria viciilor de formă (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a caror corectare/completare este susținută în mod neechivoc de sensul și conținutul altor informații existente inițial, în alte documente prezentate de ofertant a caror



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



PEO/440/PEO_P2/OP4/ESO4.1/PEO_A47

Măsuri active de ocupare pentru tineri, inclusiv pentru tineri NEET

Regiuni mai puțin dezvoltate

Cod SMIS: 331933

Titlul proiectului:

IN JOB+ - Incluziune pe piata muncii a tinerilor NEETs

corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fara a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect fata de ceilalti ofertanti);

reprezinta corectari ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni in propunerea tehnica), iar o eventuala modificare a pretului total al ofertei inclusa in aceste corectari, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertantilor la procedura de atribuire;

in masura in care modificarile operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare, in legatura cu propunerea sa financiara, reprezinta erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevazute la art. 2 alin (2) din Legea nr.98/2016, elementele propunerii financiare urmand a fi corectate, implicit alaturi de pretul total al ofertei, prin refacerea calculului aferente.

Oferta este considerata neadecvata atunci cand:

este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificari substantiale, necesitatile si cerintele autoritatii contractante indicate in documentele achizitiei.

Oferte admisibile:

ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii reprezinta oferte admisibile;

comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta castigatoare dintre ofertele admisibile, clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.

in cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.

in cazul in care la prezenta procedura proprie se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.

Intocmit,

Responsabil achiziții,

Ruști Ionuț Marius