


Aprob.  
Primar  
Fabian Țircă



## CAIET DE SARCINI

Acord Cadru Pentru Achiziționarea de servicii de catering pentru Scoala Gimnazială nr.1 Oinacu,  
judetul Giurgiu  
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev 2)

### I. Preambul

În temeiul,

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completările și modificările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică / acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev 2) – pregătirea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi la punctele indicate de către Autoritatea Contractantă în prezentul document.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate elaborată în conformitate cu :

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică / acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

### II. Obiectul acordului cadru

Obiectul Acordului Cadru îl constituie prestarea de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru Scoala Gimnazială nr.1 Oinacu, judetul Giurgiu, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obliga să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde pentru fiecare preșcolar și elevi care frecventează cursurile unității de învățământ, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";

Unitatea de învățământ cu personalitate juridică	Structura arondata (AR) niveluri de inv./ localitate	Nr. elevi
--	--	-----------

### III. CONSIDERAȚII GENERALE

#### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru pentru Scoala Gimnazială nr.1 Oinacu, judetul Giurgiu, în condițiile stabilite prin Caietul de Sarcini și legislația incidenta, Anexa 2 Specificații tehnice – Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";

Livrarea mesei se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea pentru Scoala Gimnazială nr.1 Oinacu, judetul Giurgiu, de 1 data pe zi, de luni pana vineri, în perioadele cu activitate didactica, respectiv:

Locație	Nr. elevi/pachete alimentare	Termen livrare
Scoala Generala nr.1 Oinacu, judetul Giurgiu	202 elevi (schimb 1 – 126; ora servire masa: 9.30) (schimb 2 – 76; ora servire masa: 14.10)	Zilnic (luni-vineri), intre orele 09.00-09.15, respectiv 13.45-14.00 se va livra masa din ziua respectiva
	TOTAL	202

#### Nota

În cadrul unității de învățământ exista preșcolari și elevi pentru care s-a notificat de către părinți existența de intoleranta/alergii alimentare și pentru care se va propune în cadrul ofertei o alta opțiune alimentara, în funcție de fiecare tip de intoleranta/alergie în parte: **40 persoane**;  
Calendarul poate suferi modificari in functie de programul scolar.

## Cantitățile și valorile contractului

Nr. crt.	Denumire	U.M.	Cantitate	Preț UM lei, inclusiv TVA	Valoare max CONTRACT lei, inclusiv TVA
1	Pachet alimentar	Buc	21.533	15	322.995

Durata CONTRACTULUI: septembrie 2024 – decembrie 2024 (4 luni)

Se vor plăti și achiziționa cantitățile necesare pentru perioada septembrie 2024 – decembrie 2024. În funcție de necesități se pot încheia acte adiționale cu acordul ambelor părți.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantina sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, se optează pentru pachet alimentar conform art. 3, alin. 1, lit. c) din HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă":

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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și să fie 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 permisi și să fie 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, ca de 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 folosirea de salate din crudități și adăugarea 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

#### 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/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

#### IV.SPECIFICATII TEHNICE:

##### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. **La acestea se va adăuga un fruct.**

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.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### 3. Calitatea produselor

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

### 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

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

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 școli 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 învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

### 5. Condiții pentru transport și distribuție

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

### 6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea

noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei. Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**“;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor. În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**“;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

## V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICA

- 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.

- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

- În cazul în care se constata unele deficiente în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului.

- Livrarea se va face zilnic, în perioadele cu activitate didactică, conform cerințelor prezentului document și pe baza comenzii date de unitatea de învățământ.

**Comanda unității de învățământ va fi lansată către Prestator până cel mai târziu ora 09.00 a.m. pentru ziua în curs.**

- Controlul vizual al produselor se va face de către reprezentantul unității de învățământ și, dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară. Cheltuielile ce decurg vor fi suportate de către Prestator.

- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, directorul școlii va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

## VI. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrărilor și confirmate de către unitatea de învățământ. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credit, respectiv Comuna Oinacu, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativa și cantitativa, întocmite și aprobate de unitățile pilot. Termenul de plata este de maxim 30 de zile de la data primirii/înregistrarea facturii fiscale de către Primăria Comunei Oinacu, în baza documentelor justificative.

## VII. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto frigorifice omologate la registrul auto roman și autorizate sanitar veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Fructele vor fi ambalate individual și vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

## VIII. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiza acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

## IX. DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

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

Fiecare salariat/persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat, inclusiv pentru aplicarea corectă a măsurilor ce se impun pentru prevenirea răspândirii infectării cu Covid 19. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

## X MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute în caietul de sarcini, precum și prevederile nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă". Dacă se constata neconcordanțe între Caietul de sarcini și HG prevalează prevederile HG.

2. Propunerea tehnică va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerințelor și specificațiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini și se va întocmi într-o manieră organizată și fundamentată, fără a se lua în considerare doar afirmații declarative care nu sunt însoțite și de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerințe, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespundenței informațiilor cuprinse în oferta cu

specificațiile tehnice din caietul de sarcini. Se vor prezenta variantele de pachete alimentare propuse și pentru acre se va face dovada faptului ca îndeplinesc cerințele de calitate și conformitate.

3. În situația în care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

4. Ofertanții vor preciza în oferta depusă care din informațiile cuprinse în Propunerea Tehnică și în Propunerea Financiară, cu excepția prețului, sunt considerate a fi confidențiale, clasificate, protejate cu un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile, în măsura în care, în mod obiectiv, dezvăluirea acestor informații ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală.

5. Ofertantul (ofertant unic, asociați, terți susținători, subcontractanți) vor prezenta o declarație pe propria răspundere din care să reiasă ca se vor respecta condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a Acordului Cadru.

6. Se va prezenta o declarație/lista semnată de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice și instalațiile ce se vor utiliza în activitatea de producere și ambalare a hranei.

7. Dovada deținerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar în condițiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum și dovada autorizării pentru prestarea serviciilor de catering (prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinar / Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabilă la data deschiderii ofertelor)

## XI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

2. Prețul total oferit va fi exprimat în lei, inclusiv TVA și va cuprinde toate costurile aferente prestărilor serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 45 de zile. Nu se accepta oferte alternative.

4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de Obiectul Acordului Cadru, în concordanță cu propunerea tehnică.

5. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

6. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

## XII MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Interacțiunea cu ofertanții se va desfășura după următoarele reguli:

- Regula de comunicare și transmitere a datelor: solicitări de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv via e-mail: [primaria\\_oinacugr@gmail.com](mailto:primaria_oinacugr@gmail.com), în termenele precizate de Autoritatea Contractantă iar răspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloacele de comunicare indicate de către operatorii economici în cadrul solicitării de clarificări;
- pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificări în legătura cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de către Ofertanți în cadrul ofertelor depuse;

- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventuale documente solicitate pe parcursul negocierii via e-mail: [primariaoinacugr@gmail.com](mailto:primariaoinacugr@gmail.com), în format electronic, semnate și stampilate;
- Operatorii economici au obligația de a depune ofertele la adresa și până la data și ora limita pentru depunere, stabilite în invitația de participare. Ofertele depuse după expirarea termenului/la alta adresa, sunt respinse;
- Comisia de evaluare are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul indicate în invitația de participare, cu excepția cazurilor în care intervin modificări ce au fost comunicate sau în cazul în care acest lucru nu este posibil din cauza numărului mare de ofertanți;
- Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare oferta atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cât și din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerințelor minime prevazute în documentația de participare. Propunerea financiara trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publica;
- pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate;
- după finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toți membrii comisiei;
- autoritatea contractanta informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Acordului Cadru, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei decizii de a nu atribui contractul, ori de a relua procedura de atribuire, cât mai curând posibil, dar nu mai târziu de 3 zile de la emiterea deciziilor respective.

### XIII. INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

Termen limita de primire a ofertei:

Data deschiderii ofertei : **18.09.2024,, ora 13.00**

**Ofertele financiare, tehnice și documentele de calificare semnate și stampilate vor fi depuse în plic la sediul Primăriei Oinacu Registratura; comuna Oinacu, județ Giurgiu și vor fi însoțite de Formular nr. 1 – Scrisoare de înaintare oferta + Împuternicire (după caz). Pe plic se va menționa numele ofertantului, tipul documentelor (Documente de calificare, Propunere tehnica, propunere financiara), denumirea procedurii și „A nu se deschide pana la data de 18.09.2024, , ora 13.00”**

DOCUMENTELE DE CALIFICARE, PROPUNEREA TEHNICA ȘI PROPUNEREA FINANCIARA SE VOR PREZENTA NI PLICURI DISTINCTE.

Ofertele trebuie sa conțină toate documentele și informațiile solicitate;

Limba de redactare a ofertei: limba romana;

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

Întocmit,  
Responsabil achiziții  
Cercel Marina - Andreea

