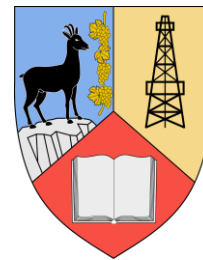




ROMÂNIA
JUDEȚUL PRAHOVA
COMUNA BERTEA
PRIMĂRIA
CF: 2843736
Tel/Fax : 0244-247002, 0244-247101
Email: primariabertea@yahoo.com



Nr. 4194 din 04.03.2025

**Se aprobă,
Primar, Boghici Aurelian**

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU PRESCOLARII SI ELEVII
DIN STRUCTURA SCOLII GIMNAZIALE COMUNA BERTEA, JUDEȚUL PRAHOVA
IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL „MASA SANATOASA“

INTRODUCERE

(1) In temeiul prevederilor din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, UAT Comuna BERTEA, în calitate de autoritate contractantă, achiziționează: *Servicii de catering pachet alimentar - sandwich + fruct pentru preșcolari și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Bertea în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”*, unde valoarea estimată fără TVA este mai mare decât pragul stabilit la art. 7 alin. (5) și mai mică decât pragul stabilit la art. 7 alin. (1) lit. d), respectiv cuprinsă între **270.120 lei și 3.701.850 lei**, precum și prevederile art. 111 alin. (1).

Tip achizitie: Procedura simplificata proprie

Sursa de finanțare: PNMS (Programul national Masa sanatoasa), initiat de Ministerul Educatiei, finantat in baza HG nr. 80/2025 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si pe unitati de invatamant a sumei prevazute in Legea nr. 9/2025 a bugetului de stat pe anul 2025.

Tip contract: Servicii

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

Descrierea obiectului contractului: prestarea de servicii de catering pentru un numar estimat de 31.784 pachete alimentare, reprezentand 232 pachete alimentare/zi pentru un numar de 232 de prescolari si elevi beneficiari ai programului, pentru un numar de 137 de zile de activitate didactica potrivit structurii anului scolar, in perioada martie 2025 – decembrie 2025.

Autoritatea contractanta face precizarea ca numarul total estimat de pachete alimentare a fost calculat in functie de numarul de elevi si prescolari inscrisi in reseaua scolara a Comunei Berte a si de numarul de zile de cursuri scolare (232 prescolari si elevi x 137 zile de cursuri scolare), asa cum aceste informatii au fost comunicate de catre Scoala Gimnaziala Comuna Berte a anterior demararii acestei proceduri. Drept urmare, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica numarul de pachete alimentare pe parcursul prestarii serviciilor, aceasta actiune fiind strict dependenta de numarul de elevi si prescolari prezenti la scoala in fiecare zi de prestare a serviciului.

Durata contractului: Contractul se incheie pe perioada de la finalizarea procedurii de achizitie publica si de atribuire a contractului pana la finalul anului 2025, exceptie facand in acest interval vacantele scolare, zilele de weekend, sarbatorile legale sau oricare alte zile libere reglementate de acte normative cu putere in acest sens.

Valoarea estimată totala: 437.394,50 lei fara TVA reprezentand 13,76 lei fara TVA/pachet alimentar pentru un numar estimat de 31.784 pachete alimentare

Procedura de atribuire aplicată este procedura simplificata proprie potrivit prevederilor art. 111 alin.(1) si Anexa nr. 2 din Legea 98/2016, cu aplicarea criteriului de atribuire: “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE ~PRET”. Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin Anunt de participare publicat pe pagina www.comunaberte a.ro si Anunt de publicitate in SEAP, însoțit de documentatia de atribuire.

Derularea procedurii de achiziție se va realiza într-o singură etapa, fără derularea etapei de licitație electronică.

In cadrul acestei proceduri, UAT Comuna BERTEA indeplineste rolul de Autoritate Contractanta, respectiv Achizitor in cadrul Contractului.

In cadrul acestui document, pentru usurinta exprimarii, termenii de Ofertant si Contractant vor avea acelasi inteles.

Cerintele impuse în caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale, operatorul economic interesat de prezenta procedură, urmând sa elaboreze propunerea tehnica si financiara detaliat, conform precizărilor din caietul de sarcini.

Ofertantii trebuie sa raspunda integral cerintelor minime incluse in acest caiet de sarcini si fara a limita functionalitatile oferate.

Nu se admit oferte pariale din punct de vedere cantitativ si calitativ, ci numai oferte integrale, care corespund tuturor cerintelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

In cuprinsul prezentei documentatii, orice trimiteri la standarde, licente, procedee / productii speciale, marci, producator, origine sau altele asemenea sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs si nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse si vor fi considerate ca purtand mentiunea “sau echivalent” sau “de tipul”.

Denumirea autoritatii contractante: UAT COMUNA BERTEA, CIF 2843736

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autoritatii contractante, respectiv cele cu putere de reprezentare in aceasta procedura sunt:

- a) PRIMAR: Boghici Aurelian
- b) VICEPRIMAR : Negoescu Gheorghe

- c) SECRETAR GENERAL COMUNA: Buzoiu Georgeta
- d) CONSILIERI LOCALI: Gheorghe Constantinoiu, Constantin Musat, Marinusa Sima, Georgeta-Rodica Dragomir, Alexandru Belciug, Gheorghe-Catalin Ungureanu, Ion Petcu, Nicolae Varghileanu, Mihai Paraschiv, Viorica Ungureanu, Ion Homoriceanu, Mircea-Liviu Rusu.
- e) COMP. FIN.- CONTABIL: Dimian Simona Elena
- f) COMP. ACHIZITII PUBLICE: Rotaru Ana Camelia
- e) Falcescu Ionelia, Membru comisia de evaluare

Persoana de contact: Rotaru Ana Camelia - consilier achizitii publice,
telefon fix 0244-247002, adresa e-mail: achizitii@comunaberte.ro

Adresa sediului social: Sat Berte, nr. 550, localitatea Berte, județul Prahova

Adresele de livrare ale suportului alimentar, care constau în pachet alimentar, în regim catering:

- Scoala Gimnazială Comuna Berte, Sat Berte, Județul Prahova
- Grădinita nr. 2 Berte, Sat Berte, Județul Prahova.

DATE GENERALE

Descrierea serviciului de catering

Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include în categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de pachete alimentare pentru prescolarii și elevii din structura Scolii Gimnaziale Comuna Berte, județul Prahova în cadrul Programului National „Masa sanatoasa”.

În perioada martie 2025 – decembrie 2025, prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru un număr estimat de 232 prescolari și elevi, beneficiari ai programului pentru un număr de 137 de zile de cursuri școlare.

Suportul alimentar livrat sub forma unui pachet alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și elevilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți. De asemenea, se vor respecta normele minime obligatorii în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”.

Suportul alimentar trebuie produs în unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 la H.G. nr. 24/2024, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Serviciile de catering oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract.

Ofertarea de servicii de catering cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în temeiul art. 137 alin. (1) din H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia *“Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme”*.

Condiții privind contractul

a. termen de valabilitate a ofertei: 30 de zile de la data limita de depunere a ofertei cu posibilitate de prelungire

b. perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, în total, aproximativ **137 zile în care se desfășoară cursuri școlare**, în perioada martie 2025 - decembrie 2025; numărul estimat de pachete alimentare, în regim catering, care vor face obiectul contractului: **232 pachete alimentare pe zi**

Autoritatea contractantă Comuna Berteș/ Școala Gimnazială Comuna Berteș are dreptul de a modifica cantitățile în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

c. după notificarea referitoare la atribuirea contractului, Autoritatea contractantă va publica un Anunț de atribuire.

Condiții de participare

Oferta și formularele sunt cerințe obligatorii pentru ofertanți și se vor depune la adresa de email achizitii@comunaberteș.ro, înainte de data și ora limită: 12.03.2025, ora 12:00, semnate cu semnatura electronică extinsă.

Ofertele transmise după data și ora limită, vor fi respinse.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a cere ofertantului să clarifice orice parte a ofertei sale în cazul în care consideră acest lucru necesar pentru evaluarea ofertei.

Modalități de prezentare a ofertei

Oferta cuprinde:

- Scrisoare de înaintare a ofertei (Formular nr. 10)
 - Formularul de oferta (Formular nr. 3)
 - Anexa la Formularul de oferta
 - Propunere financiară
 - Propunere tehnică
 - Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe perioada de îndeplinire a contractului (Formular nr. 2)
 - Declarație privind însușirea proiectului de contract (Formular nr. 9)
 - Declarație privind partile din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară care sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.
 - Documente de calificare
- Declarație privind evitarea conflictului de interese (Formular nr. 5)

- **Declaratie privind neincadrarea in prev. art. 164 din Legea 98/2016 (Formular nr. 11)**
- **Declaratie privind neincadrarea in prev. art. 165 si 167 din Legea 98/2016 (Formular nr. 12)**
- Documente privind **Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**
- Documente privind **Capacitatea economica si finaciara**
- Documente privind **Capacitatea tehnico-profesionala**

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnica trebuie **elaborata** astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile cuprinse în cadrul propunerii tehnice să permită idetificarea facilă a corespondenței cu cerințele din Caietul de sarcini.

Nerespectarea oricărei prevederi a prezentului caiet de sarcini atrage declararea ofertei ca fiind neconforma si respingerea acesteia in temeiul art.137 alin.(3) lit.a) din HG nr.395/2016.

Cerinte pentru Propunerea tehnică

Ofertantii (inclusiv asociati/subcontractanti/terți sustinatori) vor prezenta documente de calificare din care să reiasă că:

Nr. crt.	Informații și/sau nivel(uri) minim(e)	Modalitatea de demonstrare a îndeplinirii criteriului.
1.	Operatorii economici au capacitatea tehnică si/sau profesională produce si livra un număr zilnic de meniuri cu masă caldă prin nota de comandă , tinându-se cont de prezența copiilor la cursuri	Declaratia pe proprie răspundere din care sa reiasă: 1.1 personalul de specialitate de care dispune atât în ceea ce priveste pregatirea, cât și distributia hranei; 1.2. numărul mediu de meniuri livrate pe zi - documente financiar contabile din care sa reiasă volumul încasărilor realizate prin prepararea meniurilor sau 1.3. în eventualitatea în care ofertantul a prestat în trecut servicii similare /servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau privati), acesta poate , dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de : copii contracte de prestare servicii de catering; copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, însoțite de dovada platii, fără a mai fi necesară furnizarea de documente aferente punctului anterior. In propunerea tehnică, ofertantii vor include informatii prin care justifică îndeplinirea criteriului.
2.	Echipamentele,instalatiile, mijl. de transport, etc folosite pentru prestarea serviciilor de catering vor	- utilajele, instalațiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii

	fi conform legislatiei în vigoare in domeniul alimentar si a normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar Prestatorul va asigura livrarea pachetelor cu personalul propriu, astfel încât sa fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar – veterinară si siguranta alimentelor.	suportului alimentar în conditiile solicitate - Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului 2.2 declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar –veterinară. În propunerea tehnica ofertantii vor include informatii care justifica indeplinirea criteriului .
3	Detinerea acordului/ autorizatiei de de functionare a firmei emisa de Primarie	Acordul/Autorizatia de functionare a firmei (copie certificata conform cu originalul) In propunerea tehnică, ofertantii vor include informatii care justifică îndeplinirea criteriului.
4	Detinerea autorizatiei sanitar veterinara si siguranta alimentelor pentru locatia productiei hranei	Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrană (copie certificată conform cu originalul) In propunerea tehnică ofertantii vor include informatii prin care justifica îndeplinirea criteriului.
5	Detinerea autorizatiei sanitar veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor - pentru mijlocul de transport cu care va fi transportată hrana/ Declaratie privind respectarea conditiilor igienico – sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizatie sanitar veterinară emisă de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata conform cu originalul) Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico – sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat. In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.

Tabel identificare riscuri si masuri de remediere, de completat:

Nr. crt.	Risc identificat	Modalitatea de atenuare/ Limitare impact / Remediere
1	Riscuri de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli, etc.), productie si livrare numar zilnic de meniuri	
2	Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru prestarea serviciilor - productie, prelucrare, livrare hrana)	
3	Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare (intarzieri in efectuarea livrarilor conform termenelor de livrare/prestare a serviciilor de catering (precizate in Caietul de sarcini, sectiunea 15.3.), intarziert in efectuarea livrarilor legate de conditii meteo sau altele asemenea)	

4	Riscuri privind înlocuirea alimentelor, hranei necorespunzătoare/perioada de garanție pentru înlocuirea acesteia	
5	Alte riscuri identificate de ofertant	

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Propunerea tehnică va include obligatoriu minim 5 variante privind compoziția suportului alimentar, care constă în pachet alimentar – sandwich + fruct, întocmită conform prevederilor legale, care să probeze capacitatea a ofertantului de a prepara și livra un meniu diversificat în fiecare zi.

Pentru fiecare variantă de pachet alimentar oferit se va indica și enumera ingredientele și gramajele utilizate la categoriile principale de alimente.

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- anotimpul în care se distribuie meniurile;
- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- fiecare pachet va conține fruct cu o greutate de minim 100g

De asemenea, în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului ministerului sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice.

1. Se va prezenta - Formularul de Oferta (Formular nr. 3) și Propunerea financiară pe obiect. Prețul din formularul de oferta reprezintă prețul oferit pentru execuția contractului conform documentației de atribuire și va fi exprimat în lei. Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile. Se va prezenta o singură ofertă de preț, nu se admit oferte alternative, iar prețurile vor fi exprimate în lei și vor rămâne ferme pe toată durata de îndeplinire a contractului. Nu se acceptă ajustări de prețuri.

2. La întocmirea propunerii financiare se vor respecta în mod obligatoriu cerințele și modalitățile solicitate.

3. Perioada de valabilitate a ofertei: **30 de zile** de la data limită stabilită pentru depunerea ofertei

4. Ofertanții trebuie să-și evalueze prețurile astfel încât prețul total al ofertei să acopere toate cheltuielile și obligațiile contractului menționate sau care reies din documentația de atribuire (ex: cheltuieli cu aprovizionarea cu materii prime, cu pregătirea pachetului alimentar, cu ambalarea, cu transportul, etc.)

Prețul inclus în propunerea financiară va fi estimat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA 9% separat, fără a depăși valoarea estimată. În cazul în care prețul fără TVA per pachet alimentar în suma de 13.76 lei, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, oferta este considerată inacceptabilă. Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, în total,

aproximativ 137 zile in care se desfasoara cursuri scolare, în perioada martie 2025 - decembrie 2025. Numărul estimat de pachete alimentare, în regim catering, care vor face obiectul contractului: 232 pachete alimentare pe zi.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de **15 lei, inclusiv TVA**. Sumele oferate vor include o defalcare a costurilor, per portie, pe următoarele categorii:

- a) materia prima;
- b) prepararea hranei;
- c) livrare (transport)

Autoritatea contractanta Comuna Bertea/ Scoala Gimnaziala Comuna Bertea are dreptul de a modifica cantitățile de Servicii, respectiv numarul de pachete alimentare , în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Prețul ofertat reprezintă un element esențial al propunerii financiare a cărei realitate si legalitate va fi verificata de către comisia de evaluare. In acest sens vor fi verificate preturile componente oferate in considerarea art. 137 alin 3 litera c) din HG 395/2016 care dispune ca o oferta este neconforma când “conține preturi care nu sunt rezultatul liberei concurente si care nu pot fi justificate”.

In cazul în care prețul cu TVA inclus în propunerea financiara, depășeste valoarea estimată comunicată de 15, 00 lei per pachet alimentar , oferta este considerată inacceptabilă.

COSTUL ELABORĂRII OFERTEI

Autoritatea Contractantă nu va fi răspunzătoare pentru nici un cost sau cheltuieli suportate de către Ofertant sau furnizor ca urmare a participării Ofertantului la procedura, indiferent daca un Contract este atribuit si/sau semnat cu Ofertantul. Aceste costuri pot include, dar fără a se limita, costurile în legătura cu pregătirea Ofertei sau orice alte activități legate participarea la procedura.

CONFIDENȚIALITATEA PROCESULUI DE EVALUARE

Toate informațiile cu privire la examinarea, evaluarea și compararea Ofertelor, inclusiv cele referitoare la clarificările solicitate de la Ofertanți, precum și recomandările pentru atribuirea Contractului, nu vor fi făcute publice Ofertanților și nici altor persoane care nu sunt implicate oficial în acest proces până când nu se notifică participanții la procedură cu privire la rezultatul procedurii.

NOTIFICAREA PRIVIND REZULTATUL EVALUĂRII OFERTELOR

După finalizarea evaluării, Autoritatea Contractantă va notifica în scris Ofertantul declarat câștigător cu privire la faptul ca Oferta sa a fost acceptată. În același timp, Autoritatea Contractantă va notifica, de asemenea, și pe ceilalți Ofertanți asupra rezultatelor procedurii.

DREPTURILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN CE PRIVEȘTE OFERTA

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a accepta sau respinge orice Oferta în limitele regulilor stabilite și de a anula procedura de atribuire și de a respinge toate Ofertele în orice moment.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a solicita informații suplimentare sau complementare privind toate sau parte din informațiile transmise în cadrul Ofertei.

Oferta și toate documentele care o însoțesc vor purta semnatura electronică extinsă.

Precizări:

1. Orice operator economic are dreptul de a participa cu oferta în calitate de ofertant individual ori în comun cu alți operatori economici, inclusiv în forme de asociere temporară constituite în condițiile prevăzute de art.53 din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.
2. Limba de redactare a ofertei este limba română.
3. Având în vedere prevederile art. 217 alin. (6) din Legea nr. 98/2016, operatorul economic trebuie să elaboreze oferta în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire și să indice, motivat, în cuprinsul acesteia 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.
4. Riscurile depunerii Ofertei, inclusiv forța majoră, sunt suportate de către Ofertant. Autoritatea contractantă nu va lua în considerare nicio Ofertă întârziată sosită după termenul limită de depunere a Ofertelor.
5. Ofertantul va suporta toate costurile asociate elaborării și prezentării ofertei sale, precum și a documentelor care o însoțesc, autoritatea contractantă nefiind răspunzătoare pentru costurile respective.
6. Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate a ofertelor.
7. Dacă în cadrul ofertelor vor exista incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, autoritatea contractantă va solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertanți, cât și de la autoritățile competente ce pot furniza informații în acest sens.
8. Termenul-limită pentru depunerea Ofertelor este 12.03.2025, ora 12.00. Ofertele vor fi depuse la adresa de email: achizitii@comunaberte.ro, nu mai târziu de data și ora menționate.
9. Orele specificate se referă la ora locală a României. Nici o Ofertă nu poate fi retrasă, înlocuită sau modificată după termenul-limită pentru primirea Ofertelor.
10. Oferta și toate documentele care o însoțesc vor purta semnatura electronică extinsă. Nu se acceptă oferte și/sau documente nesemnate cu semnătură electronică extinsă validă a

semnatarului ofertei, bazată pe un certificat calificat, în conformitate cu prevederile legale referitoare la semnătură electronică.

11. Nerespectarea instrucțiunilor, neprezentarea informațiilor solicitate completate în mod corespunzător si/sau transmiterea documentelor într-o formă improprie care face imposibilă vizualizarea conținutului acestora sunt activități realizate pe riscul ofertantului, iar eșecul de a depune o ofertă care să nu îndeplinească cerințele minime si obligatorii de calificare poate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă/neconformă/neadecvată, cu aplicarea în mod corespunzător a dispozițiilor legale incidente.

12. Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale si particulare care guvernează viitorul contract de achiziție publică, după cum sunt acestea prezentate în documentația de atribuire, ca fiind singura bază de desfășurare a acestei proceduri de atribuire, indiferent de situația ori de condițiile proprii ale ofertantului.

13. Presumția de legalitate si autenticitate a documentelor prezentate: ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea si autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original, copie si/sau copie „conform cu originalul” în vederea participării la procedură.

14. Reguli de comunicare și transmitere a ofertei: la adresa de email achizitii@comunaberte.ro.

15. Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/ încheierea contractului de achiziție publică, 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 lucratoare de la emiterea deciziilor respective.

16. Cerintele tehnice definite la nivelul invitatiei de participare, caietului de sarcini sau altor documente complementare, prin trimiterea standardelor, la un anumit producator, la marci, brevete, tipuri, la o origine sau la o productie/metoda specifica de fabricatie/prestare/executie, vor fi intelese ca fiind insotite de mentiunea ”sau echivalent”.

DOCUMENTE DE CALIFICARE

Referitor la: **Motive de excludere - situatia personala a ofertantului**

Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59, 60, 164, 165, 167 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare.

Justificarea cerinței: Autoritatea contractanta dorește ca prin documentele solicitate sa poată identifica ofertanții care sunt in imposibilitatea încheierii si îndeplinirii contractului de achiziție publica.

Modalitatea de îndeplinire: Operatorii economici participanți vor completa si vor depune formularul nr. 5, 11, 12 din Secțiunea FORMULARE, după caz, documente prin care demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art.166 alin. (2), art.167, alin. (2), art.171 din Legea nr.98/2016.

În cazul depunerii unei oferte în asociere/sustinere/subcontractanți, fiecare dintre membri asocierii, terți susținători și subcontractanții au obligația de a demonstra îndeplinirea cerințelor de mai sus

Referitor la: **Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

Operatorii economici trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că aceștia sunt legal constituiți, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că au capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Justificarea cerinței: Autoritatea contractantă dorește ca prin documentul solicitat să se asigure că potențialii ofertanți au în domeniul de activitate al societății activitatea autorizată care face obiectul contractului, astfel încât potențialii ofertanți să aibă capacitatea de a realiza obiectul contractului, în condițiile legii.

Modalitatea de îndeplinire:

a) *Cerința 1*

Se va prezenta: **Certificat Constatator** emis de Oficiul Registrului Comerțului, care să conțină informații actuale/reale la data prezentării acestora.

Precizări:

- În situația în care vor fi executate părți din contract de către asociați/terți susținători/subcontractanți, dovada înregistrării și corespondența activităților principale/ secundare din cadrul acestuia cu obiectul achiziției se va prezenta obligatoriu, pentru partea din contract pe care o vor realiza.
- Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator respectiv activități de preparare, servire/livrare de produse alimentare. .
- Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/ valabile la data prezentării documentului.

b) *Cerința 2*

Se va prezenta: **Certificat unic de înregistrare**

În cazul depunerii unei oferte în asociere/sustinere/subcontractanți, fiecare dintre membri asocierii, terți susținători și subcontractanții au obligația de a demonstra îndeplinirea cerințelor de mai sus.

Referitor la: **Capacitatea economică și financiară**

Cerința: Cifra de afaceri medie anuală

Ofertanții trebuie să demonstreze că pentru ultimile 3 exercitii financiare (2022, 2023, 2024) au realizat un nivel al cifrei de afaceri anuale de minimum 400.000,00 lei fără TVA.

Justificarea cerinței: Media cifrei de afaceri a ofertantului pe ultimii 3 ani, respectiv 2022, 2023, 2024 a fost solicitată de către autoritatea contractantă pentru a se asigura că operatorii

economici dispun de capacitatea economică și financiară necesară pentru a executa contractul de achiziție publică și pentru a fi protejată față de un eventual risc de neîndeplinire a contractului.

Modalitatea de îndeplinire: Se vor prezenta extrase de bilant sau alte documente emise de organisme specializate care confirma nivelul cifrei de afaceri.

În cazul depunerii unei oferte în asociere/sustinere/subcontractanți, fiecare dintre membri asocierii, terții susținători și subcontractanții au obligația de a demonstra îndeplinirea cerințelor de mai sus.

Referitor la: **Capacitatea tehnico- profesionala**

1.Cerinte privind experienta similara

Ofertantul va face dovada ca în ultimii 3 ani a desfășurat activități și a executat servicii similare celor care fac obiectul contractului și a dus la bun sfârșit contracte similare, cu o valoare cumulată de min. 450.000,00 lei fără TVA, la nivelul unui contract sau maxim 3 contracte, făcând astfel dovada că dețin potențialul tehnic de a îndeplini contractul de achiziție publică și de a rezolva eventualele dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, în cazul în care oferta sa va fi declarată câștigătoare.

Modalitatea de îndeplinire: Se vor prezenta documente justificative, fără a se limita la, enumerarea nefiind cumulativă:

- copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit;
- recomandări;
- procese-verbale de recepție finală / procese-verbale de recepție la terminarea executării serviciilor/procese-verbale pe obiect întocmite în condițiile actelor normative care reglementează recepția, care să ateste faptul că serviciile au fost executate în conformitate cu normele legale în domeniu și că au fost duse la bun sfârșit;
- certificări de bună execuție;
- documente constatatoare.

2.Cerinte privind transportul si ambalarea hranei

Ofertantul trebuie să demonstreze că are în dotare cel puțin un mijloc de transport corepunzător, autorizat sanitar-veterinar pentru transportul alimentelor.

Modalitatea de îndeplinire: Se vor prezenta documente justificative

3.Cerinte privind igiena personalului

Pentru persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare ofertantul trebuie să demonstreze că deține Certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului Sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Personalul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controale medicale (analize medicale specifice) conform legislației în vigoare.

Modalitatea de îndeplinire: Se vor prezenta documentele justificative precum lista personalului implicat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să

demonstreze capacitatea profesională a personalului, precum și dovada controalelor medicale (analize medicale specifice) potrivit reglementărilor legale în domeniul alimentar.

4. Cerințe privind pastrarea alimentelor

Ofertantul trebuie să demonstreze că are în dotare lazi frigorifice, frigider, vitrine frigorifice special pregătite pentru prestarea activității de catering, astfel încât toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate să fie protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele improprietate consumului uman și pot periclita sănătatea umană. Produsele intermediare și produsele finite trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Modalitatea de îndeplinire: Se vor prezenta documentele justificative

Pentru îndeplinirea cerințelor minime de calificare ofertanții se pot asocia sau pot avea susținerea unui terț, caz în care odată cu depunerea ofertei se va depune și angajamentul terțului susținător (împreună cu documente anexe la angajament, din care rezultă modul efectiv în care se va materializa susținerea acestuia/acestora), acordul de asociere sau acordul de subcontractare, după caz. Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței minime se va lua în calcul numai cota de participare a ofertantului în contractul respectiv. Cota de participare a ofertantului reprezintă proporția din valoarea finală a contractului, corespunzătoare participării acestuia la contractul respectiv.

Justificare: Nivelul cerințelor minime solicitate, precum și documentele care probează îndeplinirea unor astfel de cerințe, a fost stabilit având în vedere următoarele:

- ☐ valoarea estimată a contractului ce va fi atribuit
- ☐ activitățile contractului
- ☐ prevederile art. 172 alin. (5) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, care precizează că: „Toate cerințele privind capacitatea solicitate de autoritatea contractantă trebuie să aibă legătură cu obiectul contractului de achiziție publică/acordului-cadru și să fie proporționale prin raportare la obiectul acestuia.”

- ☐ operatorii economici care au desfășurat activități și au executat servicii similare celor care fac obiectul contractului, fac dovada că dețin potențialul tehnic de a îndeplini contractul de achiziție publică și de a rezolva eventualele dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, în cazul în care oferta sa va fi declarată câștigătoare.

Prezentându-se documentele solicitate se va cunoaște potențialul ofertantului de a finaliza contractul în cele mai bune condiții. Procedând astfel, autoritatea contractantă se asigură că minimizează riscul de neîndeplinire calitativă și cantitativă în termenul stabilit a contractului și, mai mult, se dovedește că ofertantul stăpânește managementul unor contracte similare ca amploare cu cel care face obiectul prezentei proceduri.

Având în vedere cele de mai sus, solicitarea unor cerințe minime în domeniu, este conformă cu reglementările în vigoare în materie de achiziții publice și nu aduce atingere principiilor tratamentului egal și al nediscriminării în condițiile în care, documentația de atribuire le permite ofertanților care nu au derulat astfel de contracte, asocierea cu cei care dovedesc performanța solicitată în acest domeniu sau chiar susținerea acordată de către un terț operator economic, însă care va garanta autorității contractante îndeplinirea completă și reglementară a obligațiilor

contractuale de către ofertant, în conformitate cu regulile specifice instituției susținerii profesionale.

- NU se acceptă oferte parțiale;
- NU se acceptă oferte întârziate,
- NU se acceptă oferte alternative;
- NU se acceptă completarea documentelor lipsă, ulterior termenului limită de depunere a ofertelor.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de fiecare ofertant. Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește punctajul cel mai mare în urma aplicării criteriului de atribuire **“CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”**.

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

Orice operator economic participant la procedura are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire. Solicitățile de clarificări vor fi transmise la adresa de email achizitii@comunabertea.ro cu cel puțin 3(trei) zile înainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor .

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea hranei pentru preșcolari și elevi, potrivit precederilor din anexa nr. 2 la H.G. nr. 24/2024:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi 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, ca de exemplu, Supă cu galuși 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. Interdictia folosirii cremelor cu ouă și friscă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mancarea 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 la fel și sandwich-urile.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra **48 de ore** probe din pachetele alimentare servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publică:

1. ciorba de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorba de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficat de pul;
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 friptura 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. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftele de legume la cuptor;
16. omleta 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 copii 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, ardei;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogosar, varză, morcov;

25.mușchi de porc sau șnitel din piept de pui si legume - roșii, castravete, salată, ardei.

Livrările suportului alimentar de tip pachet alimentar, vor avea loc astfel:

1.Raportat la numărul de beneficiar/zi/an, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Valori
Pret/portie cu TVA	15,00 lei
Pret/portie fara TVA	13,76 lei
Numar pachete alimentare/zi in perioada martie 2025 – iunie 2025	232
Număr zile activitate didactică în perioada martie 2025 – iunie 2025	68
Total pachete perioada martie 2025 – iunie 2025	15776
Numar pachete alimentare/zi in perioada sept. 2025 – dec. 2025	232
Număr zile activitate didactică în perioada sept. 2025 –dec. 2025	69
Total pachete alimentare perioada sept. 2025 –dec. 2025	16008
Total pachete alimentare an 2025	31784
Total valoare estimată cu TVA	476.760,00 lei
Total valoare estimată fara TVA	437.394,50 lei
TVA 9%	39.365,50 lei

2. Structurat pe module de învățământ, este următoarea:

- numărul de beneficiari (prescolari si elevi)
 - 62 prescolari
 - 90 elevi învățământul primar
 - 80 elevi învățământul gimnazial

Total beneficiari/zi pachet alimentar = **232**

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind prepararea și livrarea pachetului alimentar care va fi distribuit beneficiarilor.

"Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare."

Condiții de livrare:

Suportul alimentar de tip pachet pachet alimentar (sandwich + fruct) va fi livrat în baza notelor de comandă zilnice emise de fiecare unitate de învățământ în parte.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de pachet **sandwich + fruct**, numărul de beneficiari/categorii (număr de copii prescolari, număr de copii primar, număr de copii gimnazial), persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care, nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Termen de solicitare a comenzii

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui pregătite și distribuite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până cel mai târziu la ora 08:30, pe baza Listelor zilnice de prezență a prescolarilor și elevilor din structura Scolii Gimnaziale Comuna Berteș.

În funcție de modificările intervenite în frecvența prescolarilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexa la contract.

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară.

Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, la ora 10:50, la Școala Gimnazială Comuna Berteș și la Grădinița nr. 2 Berteș, conform notelor de comandă, stabilite.

Cerințe privind transportul și ambalarea hranei

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport proprii, dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de către organele competente.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a meniurilor alimentare. În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport ale pachetelor alimentare cu următoarele documente:

a) Aviz de expediție

b) Declarație de conformitate

c) Procesul verbal de recepție a hranei.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii.

Prin declarația de conformitate prestatorul își asumă conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar, în regim catering se va realiza în ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară și se va face individual pentru fiecare beneficiar. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

Răspunderea și riscurile pentru hrana expedită, pe timpul transportului, aparțin prestatorului.

Serviciile de ambalare, transport și distribuire a suportului alimentar vor fi incluse în prețul final.

Recepția și distribuirea pachetelor alimentare sandwich + fruct

Recepția pachetelor alimentare aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor de către instituția de învățământ prin persoana desemnată în acest sens, în momentul livrării, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a suportului alimentar se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

1. Lista pachetelor alimentare tip sandwich + fruct propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmita de prestator;
2. Avize de expeditie aferente serviciilor prestate în luna respectiva, în care se consemnează zilnic: varianta de masă caldă, numărul meniurilor livrate, semnăturile părților.

Distribuirea catre prescolari si elevi a pachetelor alimentare **nu se va realiza** fără receptionarea prealabila a acestora de către persoana împuternicită din partea unitatii de invatamant. Cantitatile constatate lipsa în urma verificarilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării suportului alimentar se constată că prestatorul nu își îndeplinește obligatiile asumate prin contract, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii pachetelor alimentare necorespunzătoare, beneficiarul neputând fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Cerinte specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele improprii consumului uman si pot periclita sănătatea umană.

Produsele intermediare și produsele finite trebuie menținute la temperaturi potrivit astfel incat sa nu prezinte risc pentru sanatate

Pentru depozitare în școli se vor folosi spatii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de învățământ.

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

Probe din pachetele alimentare vor fi pastrare zilnic timp de 48 de ore de la data livrării, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contraventionale sau penale.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislatia în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele 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 si (CE) nr.1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Cerinte privind igiena personalului

Fiecare persoana care lucreaza în zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte îmbracaminte adecvata, curata.

Prestatorul are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor care lucreaza direct cu hrana, conform legislatiei în vigoare care se aplica in domeniul alimentar .

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distributia produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului Sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Informații privind valoarea estimată, termene, modalități de plată, penalități, garanții

Valoarea estimată a unui pachet alimentar este **15,00 lei, TVA inclus.**

Prețul unitar pentru un pachet alimentar include serviciile de pregătire, transport și distribuire meniurilor la locul de consum.

Valoarea totală estimată a contractului de achiziție este de 476.760, 00 lei, TVA inclus.

Numărul total estimat de pachete care fac obiectul contractului: 31784 buc

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Condiții de facturare și plată

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen max. de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

Modalitate de plată: prin virament, în contul ofertantului deschis la Trezoreria statului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise, conform legislației în vigoare de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Prețul rămâne ferm pe toată durata contractului.

Penalități

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen max. de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Garanția de bună execuție

Pentru prezenta procedură de atribuire nu se va solicita garanție de bună execuție, în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (3) din Legea nr. 98/2016, actualizată.

Criteriul de atribuire este " CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET".

- a) materie primă, **minim** 40%;
- b) prepararea hranei, **maxim** 30%;
- c) distribuție (ambalare + transport), **maxim** 30%.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de fiecare ofertant. Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește punctajul cel mai mare în urma aplicării criteriului de atribuire **"CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET"**.

Evaluarea ofertelor

Factori de evaluare

1. Componenta financiara 40 % - Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Nu se accepta oferte la care costul cu materia prima se situează sub pragul de 40% din valoarea estimata totala cu TVA ofertata;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta financiara 30 % - Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

3. Componenta financiara 30 % - Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: :

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obtinut la procentul privind costul cu materiile prime, daca și în acest caz nu se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflată în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare. Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

În cazul primirii unei singure oferte conforme cu documentația de atribuire, achiziția se va realiza, astfel încât prescolarii și elevii să poată beneficia de suportul alimentar începând cu 09 septembrie 2024, în condițiile în care pretul per pachet alimentar ofertat nu depășește limita valorică de 15,00 lei inclusiv TVA.

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiara a serviciului de catering

Meniurile de tip pachet alimentar sandwich + fruct se vor livra conform cerințelor prevăzute în Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și în Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți și în conformitate cu prevederile cuprinse în H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a

Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEEa Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Unitatile de învățământ în care se desfășoara Programul national „Masa sanatoasa” au obligativitatea de a pastra 48 de ore proba din pachetele alimentare distribuite prescolarilor si elevilor, conform reglementarilor in vigoare in domeniul alimentar, caz în care prestatorul de servicii de catering va pune la dispozitie zilnic un pachet alimentar in acest scop..

Suportul alimentar constand în pachet alimentar în regim catering propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate în anexa 3 din HG nr. 24/2024.

„Specificatii tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a)

b) pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala - paine feliata sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislatia în vigoare privind o alimentatie sănătoasă, incluzand alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementari, cu respectarea limitelor privind cantitatile si continutul acestora.

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substante nutritive si elemente minerale..

Se vor prezenta minim 5 variante de meniu care se vor încadra în valoarea suportului alimentar, care constă în pachet alimentar în regim catering .

Compoziția suportului alimentar, pachet alimentar de tip **sandwichsi fruct**, în regim catering, **difera de la o zi la alta.**

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare ambalate trebuie sa prezinte inscris prin etichetare: denumirea produsului, lista ingredientelor, gramajul, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, în spatii amenajate, în care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

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

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTATII SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

1. Caracteristici în alimentatia copilului

- a) Nevoile nutritionale ale copiilor difera in functie de varsta.
- b) Un copil creste in salturi, ceea ce se reflecta prin nevoi energetice diferite.
- c) Aportul alimentar este adecvat daca asigura o crestere staturala si ponderala normală

2. Principii in alimentatia copilului

Alimentatia sănătoasa pentru copilul mai mare de 24 de luni implica respectarea unor principii de baza, si anume:

- a) asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele si subgrupele alimentare;
- b) asigurarea unei proportionalitati între grupele si subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte si produse lactate, comparativ cu alimentele cu un continut crescut de grasimi si adaos de zahar;
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adica alegerea unor alimente cu un aport scazut de grasimi saturate (unt, untura, carne grasa) si de zahar adaugat;

3. Reguli generale privind alimentatia copiilor in creșe, unitati de învățământ sau alte tipuri de colectivitati;

3.1. Meniurile vor asigura un aport caloric si nutritiv in conformitate cu recomandarile cuprinse In anexele nr. 3 si 4, proportional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

De exemplu, pentru un program scolar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din ratia energetica zilnică.

Alimentatia copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

- să asigure un necesar de micronutrienti conform varstei și ritmului de crestere;
- să asigure un aport corespunzator de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzand fasolea, lintea, produse din soia,
- să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vaca, pasare si porc, legumele - inclusiv fasole si alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- gustarea sa fie formata din fructe, lapte si produse lactate cu un continut scazut de grasime;
- să asigure o hidratare corespunzatoare vârstei.

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare sunt nerecomandate
1	Alimente cu continut mare de zaharuri	Peste 15 g zaharuri/100g produs	-prajeli -bomboane -acadele -alte produse similare
2	Alimente cu continut mare de grasimi	Peste 20g grasimi/100g produs din care, cumulativ: grasimi saturate peste 5 g/100g produs Acizi grasi trans peste	-hamburgeri -pizza -produse de tip patiserie -cartofi prajiti -alte alimente preparate prin

		1g/100 g produs	prajire -maioneze,margarina -branza topita, branzeturi cu continut de grasime de peste 20%, -mezeluri grase -alte produse similare
3	Alimente cu continut mare de sare	Peste 1,5 g sare /100g de produs (sau peste 0,6 g de sodiu/ 100g de produs	-chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati -stiksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare
	Bauturi racoritoare	-	Orice tip de bauturi racoritoare cu exceptia apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
	Alimente cu continut ridicat de calorii pe alimente de vanzare	Peste 300 kcal/unitate de vanzare	Orice tip de aliment care, prin continut aduce un aport de calorii de peste 300 kcal/ unitate de vanzare
	Alimente neambalate	-	-Alimente vrac -Sandwich-uri neambalate
	Alimente neetichetate	-	Alimente care nu respecta prevederile HG nr.106/2022 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare.

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

** În incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala îmbuteliată, pentru a crea copililor deprinderea de a o bea.

*** Se excepteaza bananele si citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutritionale sanogene se recomanda etichetarea nutritionala.

ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 — Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

- 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;
- 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;
- 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;
- 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;
- 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;
- 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;
- 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- 100 g mezeluri = 125 g carne;

- i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesec, ceafa, pastrama etc.) =135 grame;
 j) 100 g smantana = 40 g unt;
 k) 100 g paine neagra = 71 g faina;
 l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;
 m) 100 g paine alba = 76 g faina;
 n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;

Valoarea calorica a alimentelor

Valoare calorica	kcal/100 g	Alimente
Minima	Sub 5	Apă, apă minerală, ceai neindulcit, supe clare
Scazuta	5-60	Fructe: mere, capsuni, caise, piersici, prune, cirese, visine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli Lapte degresat, branza proaspata de vaca
Moderata	60-120	- Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti Carne slaba, pui, ou, branza telemea, peste, cereale simple, paine, lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime
Crescuta	120-300	Inghetata, iaurt gras, smantana, cascaval, branza topita, carne grasa, salam, carnati, paste cu sos, biscuiti, prajituri, cereale imbogatite, musli, sosuri
Foarte crescută	-Peste 300	Placinta cu carne, cartofi prajiti, pui/peste/carne prajita, hamburger, pizza, dulciuri (prajituri cu crema, ciocolata, bomboane), margarina, unt, maioneza, alune, seminte

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali, se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitare veterinare. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuție.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Locația de servire a suportului alimentar va fi asigurată de către Școala Gimnazială Comuna Berteș, județul Prahova, la următoarele locații:

- Școala Gimnazială Comuna Berteș – sat Berteș
- Grădinița nr. 2 – sat Berteș

La întocmirea *Planului de pachet alimentar* trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, după caz;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;

- Planurile vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare în cadrul aceluiași grup de beneficiari;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, Scoala Gimnaziala Comuna Berte, prin reprezentantul sau legal /director are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Conditii de calitate

Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România și își asuma întreaga responsabilitate pentru calitatea produselor distribuite conform contract.

Dispozitii finale

Contractul se reziliază de drept fără plata unor daune materiale (bănești), în situația în care comisia de recepție constituită la nivelul Școlii Gimnaziale Comuna Berte:

- consemnează întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor;
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme;

În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârziere acceptabilă constituie întârzieri nu mai mari de 30 minute, dar nu mai mult de o dată la 30 zile.

Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate

- Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali;
- Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului;
- Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident epidemic sau alte asemenea;
- Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

Prestatorul (ofertantul câștigător) va trata toate documentele, datele si informatiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecința tuturor legilor, normelor și reglementarilor în vigoare. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achizitie publică, așa cum este definit de prevederile din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (ofertantul câștigător) să dezvaluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, acesta nu va publica sau dezvalui nici o informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea.

Intocmit,
Consilier achizitii publice,
Rotaru Ana Camelia