

Aprobat primar,

IOAN BUJOR



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering pentru școli

Școala Gimnazială „Scarlat Longhin” Doftena

Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul școlii Gimnaziale „Scarlat Longhin” Doftena, din sat Doftena, comuna Doftena, jud. Bacău.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în Anexa nr.2 la - Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, - 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.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale „Scarlat Longhin” Doftena, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile Școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice nr.1296/28.12.2021 de aplicare a prevederilor OUG nr. 91/2021, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

CRITERIU DE ATRIBUIRE: - Cel mai bun raport calitate – preț;

Nr.crt	Criteriu Factor	Descriere	Algoritm de calcul	Pondere	Punctaj Maxim
1.	Pretul ofertei	Componenta financiara	Pentru factorul de evaluare ~ Propunerea financiara ~ - P1 punctajul se va acorda astfel: a) Pretul cel mai scazut dintre preturile ofertate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare P1 =30 puncte; b) pentru alt pret decat cel prevazut la lit.a) punctajul se va calculeaza dupa algoritmul : $P1=(\text{pretul minim}/Pn) \times 30$	30	30

			<p>unde : P1 = punctaj factor de evaluare al ofertei financiare curente ;</p> <p>Pret minim = pretul cel mai scazut oferit de ofertanti pentru realizarea contractului;</p> <p>P_n = pretul ofertei curente</p>		
2.	<p>Propuneri privind calitatea si proprietatile produselor care confera aptitudinea de a satisface, conform destinatiei acesteia si varietatea produselor si propuneri suplimentare</p>	<p>Componenta tehnica</p>	<p>Algoritm de calcul: Se vor cuantifica propunerile suplimentare fata de cele stipulate in caietul de sarcini, pentru a obtine imbunatatirea calitatii.</p> <p>Analiza si cuantificarea ideilor propuse se va face din punct de vedere al caracteristicilor de prezentare ce determina o calitate superioara a produselor si conform cu obiectul contractului.</p> <p>Pentru oferta conforma , cu cele mai multe propuneri si varietate de produse, se vor acorda - 50 de puncte.</p> <p>Punctajul, pentru acest factor, a celorlalte oferte conforme se va calcula conform formulei: (Nr.propuneri oferta de referinta/nr.propuneri maxim considerate) x 50</p>	50	50
3	<p>Durata de mobilizare si al posibilitatii operatorului economic de a asigura resursele necesare realizarii serviciilor si facilitatea transportului rapid al pachetelor</p>	<p>Componenta tehnica</p>	<p>Descriere: Reprezinta insumarea duratelor maxime de parcurgere a tuturor etapelor necesare pentru asigurarea resurselor necesare, ce duc la buna indeplinire a contractului. Durata va fi exprimata pe zile calendaristice.</p> <p>Algoritm de calcul: In vederea justificarii duratelor ofertate din punct de vedere ale posibilitatii operatorului economic de a asigura resursele necesare realizarii serviciilor in termenul ofertat si cu privire la timpii fizici legali si tehnologici necesari pentru fazele de realizare acestor pachete, se va prezenta un grafic detaliat pe zile si activitati.</p> <p>Ofertele care prevad durata nerealiste si/sau nefundamentate vor fi respinse ca neconforme.</p> <p>Pentru oferta conforma cu durata de mobilizare in vederea indeplinirii</p>	20	20

			<p>contractului cea mai mica se va acorda - 20 de puncte.</p> <p>Pentru celelalte oferte conforme, punctajul se va calcula conform formulei:</p> <p>Punctaj durata mobilizare =(Durata minima/durata de realizare oferta de referinta) x 20</p>		
--	--	--	--	--	--

TOTAL - 100 puncte

TABEL CALCUL PUNCTAJ

Nume ofertant	1	2	3	Total Punctaj
Ofertant 1				
Ofertant 2				
Ofertant 3				
etc.				

CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale „Scarlat Longhin” Dofteana, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 1296/2021.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi, după cum urmează:

Prezenta prescolarilor/elevilor se va face în fiecare zi între orele **8.00 – 8.30**, pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de pachete alimentare care li se vor distribui prescolarilor/elevilor prezenți la curs fizic și online.

Zilnic între orele **9.30-9.45**, se va livra pachetele alimentare din ziua respectivă.

La Școala Gimnazială „Scarlat Longhin” Dofteana, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologice 1296/2021, redate mai jos:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogosar, varza, morcov).
3. Un fruct întreg.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
3. Sarea utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
4. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
5. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinarași pentru siguranța alimentelor, precum și în condițiile igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
6. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul- pilot au obligativitatea de a pastra **48 de ore** probe din alimantele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca , a maionezelor, indiferent de anotimp.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

- ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, **servicii de catering**;
- la prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate încadrul acestui **caiet de sarcini**;

Pachet alimentar, compus din:

Ingredient Cantitate Procent din greutatea totală a pachetului produse de panificație (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g Maximum 50% din greutatea totala a pachetului;

Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g Minimum 25% din greutatea totala a pachetului;

Legume(rosii, castraveti, salata sau alte produse similare) 40 g Maxim 25% din greutatea totala a pachetului;

Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine, caisa, piersica etc.

Pentru respectarea principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, în conformitate recomandărilor I.N.S.P, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitatile de învățământ preuniversitare, în condiții de siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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.

Școala va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente ficărei distribuții.

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

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013, de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – **copii cu diabet, intoleranță la lactoză** sau alte probleme de natura 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.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

⊗ 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

⊗ Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurarea de către beneficiar- unitatea de învățământ.

⊗ Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizată și controlată.

⊗ Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii 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.

Ambalare, etichetarea, marcarea

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă 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;

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 si siguranta al produselor alimentare;

h) declarație nutrițională:

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, 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	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale 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) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**";

k) denumirea/ numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" 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**".

⊗ În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

⊗ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea 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 recurg din aceasta.

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Dezinfectia mijlocului auto de transport produse alimentare, dupa fiecare transport in parte(conform Regulament CEnr.852/2004, anexa 2,cap.IV).

Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

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

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea continuării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 306/2021, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

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

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

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

DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și 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 igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolarii și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi **10 lei inclusiv TVA**, pentru un elev, care cuprinde și prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Se vor respecta toate prevederile menționate în Caietul de sarcini și Fisa de date.
2. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini și Fisei de date, vor fi considerate neconforme.
3. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini și Fisei de date, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (conf. art. 51 alin 2 din Legea 98/2016). Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

NOTĂ: pentru buna aprovizionare și îndeplinirea tuturor solicitărilor noastre considerăm că o Societate Comercială cu un punct de lucru situat la o distanță mai mare de 15 km (de la poarta școlii până la adresa punctului de lucru), este scos din **competiție**.

Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va fi depusă de ofertant, în plic sigilat cu mențiunea oferta financiară, odată cu depunerea documentelor de calificare, până la data limită de depunere a ofertelor.

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă nr. 6.

Pretul total oferit va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la pret, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei oferte comune, propunerea financiară va fi semnată de liderul asocierii precum și de toți ceilalți membri ai asocierii sau de liderul asocierii în condițiile prezentării de mandat expres de împuternicire din partea celorlalți asociați. În cazul unei discrepante între pretul unitar și pretul total, se va lua în considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

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

Modul de prezentare a ofertei

Oferta se transmite împreună cu:

- 1.1. Declarație pe propria răspundere privind eligibilitatea, respectiv neîncadrarea în prevederile art.164 din Legea nr. 98/2016, **FORMULAR 1**, în original;
- 1.2. Declarația privind neîncadrarea în prevederile art.165 și art.167[[U1] din Legea nr. 98/2016, **FORMULAR 2 și 3**, în original;
- 1.3. Declarație pe propria răspundere privind conflictul de interese, respectiv neîncadrarea în prevederile art.59-63 din Legea nr. 98/2016, **FORMULAR 4**, în original;
- 1.4. Declarație privind principalele servicii prestate în ultimii 3 ani, **FORMULAR 5**, în original;

- 1.5. Formular de ofertă - **FORMULAR 6**, în original;
- 1.6. Scrisoare de înaintare - **FORMULAR 7**, în original;
- 1.7. Garanția de participare/scrisoarea de Garanție Bancară –**FORMULAR 8**, în original ;
- 1.8. Propunere tehnică – **FORMULARUL 9**, în original;
- 1.9. Certificat Constatator eliberat de Oficiul National al Registrului Comertului, în original sau în copie "conform cu originalul" din care reiese ca informațiile cuprinse în acesta sunt reale/acuale la data limită de depunere a ofertelor, din care să rezulte ca domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului procedurii (servicii de catering);
- 1.10. Certificat de Înregistrare la Registrul Comertului, copie "conform cu originalul";
- 1.11. Document care certifică deținerea de mijloc de transport produse alimentare – **autorizate sanitar- veterinar** în copie "conform cu originalul" .
- 1.12. Document care certifică ca persoana desemnata pentru distribuția pachetelor deține certificatul de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr.1225/5031/2003, în copie "conform cu originalul" ;
- 1.13. Împuternicire și copie Carte de identitate a împuternicitului (daca este cazul);
- 1.14. Declarație pe propria răspundere privind încadrarea în categoria IMM;
- 1.15. Certificate fiscale de unde rezulta lipsa datoriilor RESTANTE cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării..

Documentele care însoțesc oferta se vor depune la biroul registratură al Primăriei Doftena până la data și ora limită de depunere .

Ofertele trebuie să conțină toate documentele și informațiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: limba română, orice document prezentat în alta limbă va fi tradus autorizat și legalizat.

Orice operator economic are dreptul de a transmite oferta. Operatorii economici au obligația de a transmite oferta numai până la termenul limită pentru depunerea ofertelor în plic sigilat, completat cu numele în clar, stampilat și denumire obiect ~**Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale „Scarlat Longhin” Doftena** ~.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către persoana împuternicită legal de către acesta. Documentele trebuie să fie tipărite sau scrise cu cerneala neradiabilă, numerotate crescător de la prima până la ultima pagină.

Formularul de contract se va depune însoțit de eventuale propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice, propuneri care se vor accepta numai în măsura în care acestea nu vor fi în mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractantă.

Intocmit,

HÂRBU MARIA

