



COLEGIUL NATIONAL „GARABET IBRĂILEANU”

Iasi, Strada Oastei nr. 1

Tel/Fax 0232-264470

Nr. 3573/01.09.2021



INVITAȚIE DEPUNERE OFERTE

În atenția operatorilor economici interesați

Prin prezenta invitație de participare, vă solicităm o ofertă privind serviciile de catering pentru copiii de învățământ preșcolar conform caietului de sarcini atașat.

COD CPV- Cod CPV 55524000-9

Depunerea ofertelor se face la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail conta_ibraileanu@yahoo.com precum și pe SICAP până pe data de 06.09.2021 ora 12.00.

Oferta va fi exprimată în lei.

Așteptăm cu interes ofertele dvs.

Director,

Prof. Chirilă Constantin





COLEGIUL NATIONAL „GARABET IBRĂILEANU”

Iasi, Strada Oastei nr. 1

Tel/Fax 0232-264470

Nr. 3572/01.09.2021



CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea de servicii de catering pentru
Cod CPV 55524000-9

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 copii. la sediul Grădinitei GPP10 Iași.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- 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.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copiii Grădinitei cu Program Prelungit GPP10 Iași, începând cu luna septembrie 2021, imediat după finalizarea și atribuirea procedurii.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii care frecventează Grădinita GPP10, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Grădinita GPP10, pentru un număr mediu de 84 de copii. Hrana constă în 3 mese pe zi pentru fiecare copil, începând cu data semnării contractului și până 31.12.2021 exceptând weekendurile și vacanțele. Locul de servire a meselor va fi în incinta grădinitei.

Operatorii economici interesați trebuie să aibă Certificarea Calității, respectiv ISO 9001, bucatarii să aibă certificate de bucatar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul

Educatiei. In acest sens, operatorului economic clasat pe primul loc in urma sedintei de evaluare a propunerilor financiare, i se va solicita sa faca dovada detinerii Certificatului de Calitate ISO 9001, a certificatului de bucatar pentru persoanele ce vor prepara mancarea. Aceste documente vor fi solicitate operatorului economic clasat pe primul loc in clasamentul intermediar dupa evaluare ofertelor financiare.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani).

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

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

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

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

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca.2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

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

Mancarurile sa nu fie grase, prajite, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie ! : nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Ofertantul va propune in oferta tehnica variantele de meniuri saptamanale pentru cele 3 mese zilnice (mic dejun, pranz si gustare), care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 7:30 si va fi valabila pentru mic dejun, masa de pranz si gustarea din ziua in curs. Comanda se va face de catre persoana desemnata de autoritatea contractanta.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea situatii speciale, respective diete speciale(ex. Alergeni), se vor pregăti meniuri adecvate.

Hrana calda este pentru un numar aproximativ de 84 de copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte (intre orele 08:30-15:30) de luni pana vineri respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Meniurile se vor pregati pentru un numar aproximativ de 84 de prescolari, de luni pana vineri, incepand cu luna 13 septembrie 2021 (imediat dupa finalizarea si atribuirea procedurii) pana la data de 31.12.2021 cu posibilitate de prelungire prin act additional până la aprobarea bugetului pe anul 2022.

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun - între orele 09.00 - 09.30;
- Masa de prânz - între orele 12.00 – 12.30;
- Gustarea – ora 15.30-16.00.

Tacâmurile pentru servirea mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către firma de catering.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 2 (două) ori pe zi, după cum urmează:

Denumire servicii	Cod CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering	55524000-9	1. Zilnic, între orele 8.00 – 8.30, se va livra: - micul dejun (din ziua respectivă) 2. Zilnic, între orele 11.15 – 11.45, se va livra: - prânzul (din ziua respectivă – felul I, II, desert, fruct)

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. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor se va face numai cu mijloace de transport (masina frigorifica) autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în lăzi închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme , separat pentru fiecare fel de mâncare. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.

Fiecare personal salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul autoritatii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Hrana beneficiarilor va fi servita la maxim 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

- **Meniu diversificat pentru preșcolari potrivit Ordin 1263/2008**
- **Cel mai bun raport calitate-pret (calitatea, impactul asupra mediului înconjurător, implicațiile sociale, soluțiile inovative)**
- **Disponibilitate de livrare conform programului de masă al unității**
- **Capacitate de livrare porționată a hranei**
- **Manifestarea intenției de participare în termen de 3 zile de la publicare anunțului**
- **Respectarea caloriilor pentru vârsta copiilor**
- **Firma de catering sa aiba un nutriționist la stabilirea meniului**

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Oferta va fi furnizată pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre autoritatea contractanta.

Operatorii economici interesati sa depuna oferta pentru servicii de catering vor intocmi oferta in conformitate cu cerintele minime prevazute in prezentul caiet de sarcini dar si din restul documentatiei de atribuire. Oferta trebuie sa contina propunerea financiara, propunerea tehnica detaliata a produselor.

Ulterior evaluarii sedintei de evaluare, operatorului economic clasat pe primul loc i se vor solicita:

- copie a autorizatiei DSV prestarii serviciilor de catering;
- copie a autorizatiei DSV pentru autoturismul cu care se va face transportul alimentelor necesare prepararii hranei;
- o recomandare din partea unei institutii publice unde la care operatorul economic a mai prestat astfel de servicii.

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

La prepararea mâncărilor, se vor folosi ingredientele prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric potrivit vârstei, pentru asigurarea dezvoltării fizice corespunzătoare și a unei excelente stări de sănătate și imunitate

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.) - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
 - sortimentul alimentelor prevazute în norma de hrana;
 - anotimpul în care se aplica meniurile;
 - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
 - realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de către cei care le consuma; - să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
 - să fie variată atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin 2 variante de "Planul meniu săptămânal";
- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei în vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spatiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată, din dotarea AC.

La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

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

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ.

• Prestatorul va prezenta la livrare declarația de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va face săptămânal în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de către autoritatea contractantă. Plata serviciilor se va face în termen de maxim 30 de zile de la acceptarea facturii la plată.

Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitare-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

- Pentru depozitare se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de gradinită.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- 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.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- În cazul în care se 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 cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul gradinitei vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în

termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Prestatorul se obligă să prezinte unității de învățământ buletinele probelor alimentare

DURATA CONTRACTULUI:

Contractul începe să-și producă efecte de la data semnării acestuia de către părți până la 31.12.2021.

PRETUL CONTRACTULUI:

- Pretul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport cu numărul prescolarilor prezenți la grădiniță în ziua efectuării comenzii, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii de catering.

BUGETUL ESTIMAT fara TVA

Operatori economici interesați, pe lângă oferta totală de preț, vor prezenta în oferta financiară prețul unui meniu pentru un copil/zi. Numărul maxim de porții este de 5712

MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de sarcini.

Depunerea ofertelor se face la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail conta_ibraileanu@yahoo.com precum și pe SICAP până pe data de 06.09.2021 ora 12.00.

Note:

- Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.
- Prin Propunerea Tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a serviciilor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.
- În urma evaluării tehnice, vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc elementele obligatorii, conform specificațiilor din caietul de sarcini al achiziției.
- În propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta variante de meniuri diversificate pentru 10 zile.
- Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul caloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.

La întocmirea planului de meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:

- la prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi , glucide, vitamine, substanțe minerale).
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate;
- hrana rece va fi preparată în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a produselor care au fost preparate cu mai mult de 2 (doua) ore înainte de servire;
- hrana rece de genul iaurturi va fi obligatoriu marcată prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare conform legislației în vigoare;
- la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume, făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- hrana se distribuie cu respectarea normelor de igienă sanitară
- hrana acordată corespunde criteriilor unei alimentații sănătoase
- hrana acordată trebuie să aibă termen de valabilitate în vigoare
- meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (doua) ore înainte de servire;
- felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natura produselor;

MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară va fi depusă la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail conta_ibraileanu@yahoo.com și pe SICAP până pe data de 06.09.2021 ora 12.00. Criteriul de atribuire „pretul cel mai scazut”.

Evaluarea ofertelor se va face prin compararea propunerilor financiare respectiv a valorilor maxime obținute prin înmulțirea pretului unitar cu cantitățile maxime. În cazul în care se constată că ofertele clasate pe primul loc au preturi egale, Autoritatea Contractantă va solicita operatorilor economici retransmiterea unor noi oferte financiare. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la termenul limită stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va depune la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail conta_ibraileanu@yahoo.com până pe data de 06.09.2021 ora 12.00.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic.

Nu vor fi luate în considerare ofertele depuse după expirarea datei limită stabilite pentru depunerea ofertelor. Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

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

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

Ofertantul nu are dreptul de a-și retrage sau de a-și modifica oferta după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei.

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

Ofertantul care nu respectă cerințele din invitația de participare sau caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil.

Ofertantii au obligația de a analiza documentația de atribuire și de a transmite oferta conform tuturor instrucțiunilor, formularelor, prevederilor contractuale și caietului de sarcini continute în această documentație.

ALTE INFORMATII

- ❖ Sursa de finanțare – Venituri proprii
- ❖ Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta este pe toată perioada contractuală;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limită pentru depunerea ofertelor este de 06.09.2021 ora 12.00;
- ❖ Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (trei zeci) de zile, de la emiterea facturii.

Verificat,
Ec. Paiu Ramona



Întocmit,
Adm. Ciobotaru Angela

