

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

Primaria COMUNEI LIVEZILE
JUDEȚUL Bistrita Nasaud

CAIETUL DE SARCINI

Servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala Livezile, in cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari si elevi din 450 unitati de invatamant preuniversitar de stat, aferent anului 2023

Cod CPV: 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru scoli (Rev .2)

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnica.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată in considerare, dar numai in măsura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedurii si va elabora propunerea in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering - pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevi, la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnazialii Livezile, comuna Livezile, jud. Bistrita Nasaud.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr. 98/2016, privind achizitiile publice
 - HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica / acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.
 - O.U.G. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- O.U.G. 124/2022 pentru modificarea Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, precum si pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune
- HG nr. 1152/2022 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonantei de urgen(ii a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achizitie publica ii constituie furnizarea / prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei (pachet alimentar) pentru elevii Scolii Gimnaziale Livezile, comuna Livezile cu data inceperii prevazuta in contract.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei (pachet alimentare) pentru elevii care frecventeaza cursurile scolii, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022, aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

CONSIDERATII GENERALE: DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la prestarea „Serviciilor de catering pentru Scoala Gimnaziala Livezile, comuna Livezile, judetul Bistrita Nasaud" in conditiile stabilite prin **Anexa 2 - SPECIFICATIILE TEHNICE** pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii si **Anexa 3 - Normele minime obligatorii** care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru preşcolari și elevi din **H O T Ă R Ă R E** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala Livezile, o data pe zi, respectiv:

Nr. Crt.	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare pe locatie / zi	Conditii de livrare
1	Livezile	GPN Livezile, Adresa: Livezile, nr. 525	47 pachete alimentare	intre orele 9:00-09:40 , se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva
2	Dumbrava	Scoala Primara Dumbrava, Adresa: Dumbrava, nr. 7	39 pachete alimentare	
3	Cusma	Scoala Primara Cusma, Adresa: Cuşma, nr. 42	52 pachete alimentare	
4	Dorolea	Scoala Gimnaziala Dorolea, Adresa: Dorolea, nr. 51	95 pachete alimentare	
5	Livezile	Scoala Gimnaziala Livezile, Adresa: Livezile, nr. 525	245 pachete alimentare	
	TOTAL		478 pachete alimentare / ZI	

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

Valoarea estimata pentru alegerea procedurii este: **230.204,80 lei fara TVA.**

Nr. crt.	Luna calendaristica	Nr zile in care se desfasoara cursuri	Nr. Elevi / zi	Valoare maxima estimata / beneficiar - lei fara TVA	valoare toata fara TVA
1	Noiembrie	19	478	13.76	124.968,32
2	Decembrie	16	478	13.76	105.236,48
	Total valoare estimata	35			230.204,80

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza:

Pachet alimentar, compus din:

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

Pachetul alimentar NU va putea depăși greutatea totala de 250 g.

Furnizorul va asigura **cel puțin 5 variante de pachete alimentare**, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana. In cadrul propunerii tehnice acesta va prezenta tipurile de pachete alimentare pe care le va livra in fiecare zi.

Autoritatea contractanta propune urmatoarele variante de meniu tip sandvici si fruct:

1. Sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume: paine feliata/ bagheta/chifla, unt, sunca pui, cascaval, salata, rosii si castravete;

2. Sandvici cu piept de pui la gratar cu legume crude: paine feliata/ bagheta/chifla, piept de pui la gratar, cascaval/ crema de branza, varza/salata, gogosar/morcov;

3. Sandvici cu pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude: paine feliata/ bagheta/chifla, pulpa de pui dezosata la gratar, cascaval/ crema de branza, varza/salata, gogosar/morcov;

4. Sandvici cu snitel de pui la cuptor cu legume crude: paine feliata bagheta/chifla, unt, snitel de pui, cascaval, salata, ardei, rosii, castravete;

5. Sandvici cu sunca, mozzarella si legume crude : paine feliata/ bagheta/chifla, sunca porc, mozzarella/ crema de branza, salata, ardei, rosii si castravete;

6. Un fruct intreg: mar, para, portocala, banana, mandarina/clementina.

ATENȚIE: In prezentarea variantelor de meniu, se va tine cont si de elevii cu probleme de natura medicala care au intoleranta la anumite alimente.

ELEVI CU PROBLEME DE NATURA MEDICALA = 11 ELEVI CU PROBLEME MEDICALE, DIN CARE:

- 6 elevi intoleranță la lactoză
- 1 elev alergie la căpșuni
- 1 elev alergie la ouă
- 1 elev intoleranță la cacao
- 1 elev intoleranță la murături
- 1 elev alergie la soia.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

IMPORTANT:

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

Produsele lactate — unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 — Brânzeturi cu pastă opărită — cașcaval.

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

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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

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

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate 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

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

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

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare — se menționează inclusive intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

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

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

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

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

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

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite.
Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

N O T Ă:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile
Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

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

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

IMPORTANT:

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

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Factorul tehnic va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/elev, produsele din carne si/sau branzeturi sau derivate din lapte sa fie de minim 50 g, iar depasirea acestei cantitati sa fie punctata prin urmatoarea formula: $P \text{ calitate} = \frac{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata}}{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata maxim}}$ unde P calitate reprezinta punctaj calitate	50% Punctaj maxim factor: 50

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

Algoritm de calcul: $P \text{ calitate} = \frac{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata}}{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata}} \times 50$ unde P calitate reprezinta punctaj calitate
Note:
i. greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata se va exprima in grame;
ii. Ofertele care prevad o greutatea a produselor carne sau branzeturi ofertata, mai mica de 50 grame , vor fi declarate neconforme

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	50% Punctai maxim factor: 50
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: $P(n) = \left(\frac{\text{Pret minim ofertat}}{\text{Pret } n} \right) \times \text{punctaj maxim alocat}$.		
Punctai maxim total: 100		

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria raspundere in sensul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al reatiilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016.

Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale side pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

In situatia in care un ofeltant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de paticipant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica contine si Condiitiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Modul de prezentare a propunerii financiare

Comuna Livezile
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Livezile,
Sat Livezile, nr. 161, tel: 0263/270034

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta il reprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Durata contractului:

Durata contractului este de Maxim 35 zile, care reprezinta numarul de zile in care se desfasoara cursuri, dar nu mai tarziu de 22.12.2023. Contractul se va desfasura in functie de comanda ferma primita in fiecare luna de derulare a contractului, dar nu mai taziu de 22.12.2023.

Durata de maxim 35 de zile, se va desfasura in perioada 06.11.2023 - 22.12.2023.

Cap.5. DOCUMENTELE CARE FAC PARTE INTEGRANTA A CAIETULUI DE SARCINI

- Postate pe site-ul: www.primarialivezilebn.ro

INTOCMIT
Responsabil Achizitiei Publice
Rus Alin Claudiu