

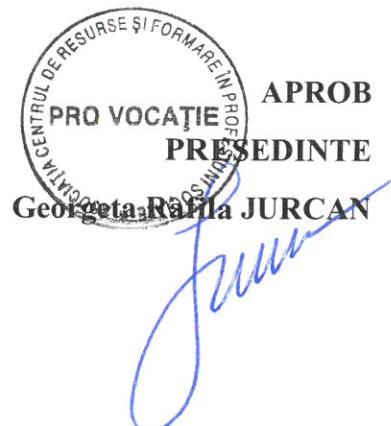


UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Nr. ieșire: 233_113907/04.02.2022



CAIETUL DE SARCINI

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității.

În cadrul acestei proceduri, Asociația Centrul de Resurse și Formare în Profesii Sociale (CRFPS) Pro Vocație îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Procedura simplificată este aplicată în vederea atribuirii contractului de achiziția de servicii de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” pentru participanții la programele de formare desfășurate în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE", POCU/ 138/ 4/1/ 113907.

Atribuirea contractului de achiziție publică care formează obiectul prezentei proceduri este necesară în vederea realizării activităților de care autoritatea contractantă este responsabilă în cadrul proiectului POCU/ 138/ 4/1/ 113907 "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE" cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, respectiv pentru stimularea prezenței beneficiarilor din cadrul proiectului la programele de formare profesională desfășurate în cadrul subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE" și creșterea gradului de ocupabilitate din Comuna Augustin prin îmbunătățirea abilităților și competențelor necesare pe piața muncii, inclusiv programe de formare în vederea achiziționării de



UNIUNEA EUROPEANĂ



competențe adresate unui număr de 340 de persoane, creșterea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginalizate cu populație de etnie romă (Comuna Augustin) care dobândesc o calificare în urma activităților de formare profesională adresate unui număr de 340 persoane și îmbunătățirea alfabetizării digitale a populației din comunitățile dezavantajate (Comuna Augustin) prin susținerea unui program de inițiere competențe informatice adresat unui număr de 280 de persoane.

Atribuirea contractului de achiziție publică în cauză este necesară, de asemenea pentru buna desfășurare a subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare și pentru atingerea indicatorului de rezultat 4S37 Persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginalizate care dobândesc o calificare la încetarea calității de participant.

Modalitatea de dobândire achiziția de servicii de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană”, hrana pentru participanții la programele de formare. Durata contractului este pentru o perioadă de 15 de luni, cu posibilitatea de prelungire printr-un act adițional în situația în care se impune acest lucru

2.1. Informații despre Autoritatea contractantă

Asociația Centrul de Resurse și Formare în Profesiuni Sociale (CRFPS) Pro Vocație, denumită în continuare CRFPS PRO VOCAȚIE, funcționează ca organizație neguvernamentală și este partener în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE ", cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020 al cărui solicitant este **Asociația ANCE EUROPE alături de următorii parteneri PRIMARIA COMUNEI AUGUSTIN, SCOALA GIMNAZIALA AUGUSTIN, NOI MEDIA PRINT S.A. .**

Asociația Centrul de Resurse și Formare în Profesiuni Sociale (CRFPS) Pro Vocație are sediul în București - Bld. Ghencea, nr. 24, sector 6, București, Cod postal: 061694, Tara: România, Punct de contact și punct de lucru: București, str Dornei, nr 53, sector 1, Telefon: 0213124060, Fax: 0213131684, E-mail: office@provocatie.ro.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor

Scopul achiziționării serviciilor de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” este stimularea prezenței beneficiarilor din cadrul proiectului la programele de formare profesională desfășurate în cadrul subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE



UNIUNEA EUROPEANĂ



INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE" și creșterea gradului de ocupabilitate din Comuna Augustin prin îmbunătățirea abilităților și competențelor necesare pe piața muncii, inclusiv programe de formare în vederea achiziționării de competențe adresate unui număr de 340 de persoane, creșterea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginalizate cu populație de etnie roma (Comuna Augustin) care dobândesc o calificare în urma activităților de formare profesională adresate unui număr de 340 persoane și îmbunătățirea alfabetizării digitale a populației din comunitățile dezavantajate (Comuna Augustin) prin susținerea unui program de inițiere competențe informatice adresat unui număr de 280 de persoane.

Atribuirea contractului de achiziție publică în cauză este necesară, de asemenea pentru buna desfășurare a subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare și pentru atingerea indicatorului de rezultat 4S37 Persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginalizate care dobândesc o calificare la încetarea calității de participant.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea contractantă

Beneficiile pe care autoritatea contractantă intenționează să le obțină prin achiziția serviciilor de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” constă în atingerea obiectivelor și realizarea indicatorilor propuși în cererea de finanțare "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE", POCU/ 138/ 4/1/ 113907. Asigurarea unei pachete tip hrană în fiecare zi pentru participanții la programele de formare derulate de către autoritatea contractantă în cadrul subactivității subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare, programe de calificare nivel 2 (360 de ore – 75 de zile) și programe de specializare - (60 de ore - 15 zile și 112 ore - 22 de zile).

Prânz cald constând în fel principal : garnitură – 200 g, carne 150-200g , salată – 150-200g și pâine 100 g /porție precum și cafea/ceai/suc, zahăr și patiserie. Ambalajele și tacâmurile vor fi incluse. Transportul la sala de formare va fi inclus.

Numărul total de pachete tip hrană: maxim 17035 pachete tip hrană distribuite astfel:

- buc x 32,11 fără TVA = 1 buc/ zi/ 75 zile x 50 participanți = 3750 pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru peisagist floricultor, nivel calificare 2,
- buc x 32,11 fără TVA = 1 buc/ zi/ 75 zile x 50 participanți = 3750 pachete tip „hrană” participanții la programul de formare pentru lucrător în comerț, nivel calificare 2,
- buc x 32,11 fără TVA = 1 buc/ zi/ 75 zile x 25 participanți = 1875 de pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru îngrijitor batrani la domiciliu, nivel calificare 2;
- buc x 32,11 fără TVA = 1 buc/ zi/ 15 zile x 100 participanți = 1500 de pachete tip „hrană” pentru participanții la program de formare pentru comunicare în limba engleză, specializare,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- buc x 32,11 fără TVA = 1 buc/ zi/ 22 zile x 280 participanti = 6160 de pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru (competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere);

17035 pachete tip hrană x 32,11lei = 546.993,85 lei (fără TVA)

2.4 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea

Obiectul de activitate al CRFPS PRO VOCAȚIE îl constituie organizarea următoarelor programe de formare:

- 1 program de formare pentru peisagist floricultor, nivel calificare 2, 360 ore (75 zile), 2 grupe, pentru 50 de persoane,
- 1 program de formare pentru lucrător în comerț, nivel calificare 2, 360 ore (75 zile) pentru 50 de persoane,
- 1 program de formare pentru îngrijitor bătrâni la domiciliu, nivel calificare 2, 360 ore (75 de zile) pentru 25 de persoane
- 1 program de formare pentru comunicare în limba engleză, specializare, 15 de zile pentru 100 de persoane;
- 1 program de formare pentru (competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere), 22 zile pentru 280 de persoane în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE", POCU/ 138/ 4/1/ 113907.

3. Descrierea serviciilor solicitate

3.1. Descrierea obiectivului general al proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE", cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Obiectivul general al proiectului îl constituie scăderea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate cu populație de etnie romă (Comuna Augustin, jud. Brașov). Atingerea obiectivului general al proiectului va avea drept rezultat îmbunătățirea situației materiale, sociale și profesionale a 551 de persoane din Comuna Augustin aflate în risc de sărăcie și excluziune socială dintre care 155 de etnie romă prin intermediul unor măsuri integrate care vizează educația, ocuparea forței de muncă, încurajarea antreprenoriatului prin acordarea de microgranturi, dezvoltarea serviciilor medicale, medico-sociale și sociale, îmbunătățirea condițiilor de locuire, reglementarea actelor de proprietate și promovarea multiculturalismului



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

3.2. Obiectivul general la care contribuie achiziția de servicii de catering

Achiziția serviciilor de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” este stimularea prezenței beneficiarilor din cadrul proiectului la programele de formare profesională desfășurate în cadrul subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE" și creșterea gradului de ocupabilitate din Comuna Augustin prin îmbunătățirea abilităților și competențelor necesare pe piața muncii, inclusiv programe de formare în vederea achiziționării de competențe adresate unui număr de 340 de persoane, creșterea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginalizate cu populație de etnie romă (Comuna Augustin) care dobândesc o calificare în urma activităților de formare profesională adresate unui număr de 340 persoane și îmbunătățirea alfabetizării digitale a populației din comunitățile dezavantajate (Comuna Augustin) prin susținerea unui program de inițiere competente informatice adresat unui număr de 280 de persoane.

Atribuirea contractului de achiziție publică în cauză este necesară, de asemenea pentru buna desfășurare a subactivității 3.3. Derularea sesiunilor de formare inițiere/calificare/specializare/perfecționare și pentru atingerea indicatorului de rezultat 4S37 Persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginalizate care dobândesc o calificare la încetarea calității de participant.

3.3. Obiectivul specific la care contribuie prestarea serviciilor

Obiectivul urmărit prin aplicarea prezentei proceduri din a cărei documentație face parte prezentul caiet de sarcini este achiziția de servicii de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” pentru participanții la programele de formare desfășurate în cadrul proiectului "AUGUSTIN – ABORDARE INTEGRATĂ PENTRU ȘANSE EGALE ȘI PROSPERITATE", POCU/ 138/ 4/1/ 113907.

3.3.1. Serviciile solicitate

Autoritatea contractantă își propune să achiziționeze următoarele servicii de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” astfel:

- 3750 pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru peisagist floricultor, nivel calificare 2, 360 ore (75 de zile), 2 grupe, pentru 50 de persoane, câte o porție pe zi;
- 3750 pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru lucrător în comerț, nivel calificare 2, 360 ore (75 de zile) pentru 50 de persoane câte o porție pe zi;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- 1875 pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru îngrijitor batrani la domiciliu, nivel calificare 2, 360 ore (75 de zile) pentru 25 de persoane câte o porție pe zi;
- 1500 pachete tip „hrană” pentru participanții la program de formare pentru comunicare în limba engleză, specializare, 60 de ore (15 de zile) pentru 100 de persoane câte o porție pe zi;;
- 6160 pachete tip „hrană” pentru participanții la programul de formare pentru (competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere), 112 ore (22 zile) pentru 280 de persoane câte o porție pe zi;

Valoarea totală estimată pentru serviciile de catering în vederea furnizării unor pachete tip „hrană” este de: 596.223,3 (cu TVA), 546993,85 lei (fără TVA) ce cuprind cheltuieli cu hrana astfel:

- Hrana curs limba engleza câte o masă pe zi timp de 15 zile pentru 100 de persoane, total 1500 porții, cu o valoare estimată de 52499,85 (cu TVA) și 48165 lei (fără TVA) ;
- Hrana curs îngrijitor bătrâni la domiciliu câte o masă pe zi timp de 75 zile pentru 25 de persoane, total 1875 porții, cu o valoare estimată de 65624,81 (cu TVA) și 60206,25 lei (fără TVA) ;
- Hrana curs lucrător în comerț câte o masă pe zi timp de 75 zile pentru 50 de persoane, total 3750 porții, cu o valoare estimată de 131249,63 (cu TVA) și 120412,50 lei (fără TVA) ;
- Hrana curs peisagist floricultor câte o masă pe zi timp de 75 zile pentru 50 de persoane, total 3750 porții, cu o valoare estimată de 131249,63 (cu TVA) și 120412,50 lei (fără TVA) ;
- Hrana curs TIC (competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere) câte o masă pe zi timp de 22 zile pentru 280 de persoane, total 6160 porții, cu o valoare estimată de 215599,38 (cu TVA) și 197797,60 lei (fără TVA).

Nr. crt.	Serviciu	u.m	Total cantitate	Valoare fara TVA	COD CPV	Loc de prestare	Data de prestare a serviciilor solicitată
1.	Hrana curs Lb.Engleza 15 zile/pers * 32,11 lei/zi fara TVA	portii	1500	48.165,00	55520000-1	Sala de formare, com. Augustin, județul Brașov	Prestarea serviciilor se va face potrivit graficului stabilit
2.	Hrana curs PEISAGIST FLORICULTOR 75 zile/pers*32,11 lei/zi fara TVA	portii	3750	120.412,50	55520000-1	Sala de formare, com. Augustin, județul Brașov	Prestarea serviciilor se va face potrivit graficului stabilit
3.	Hrana curs TIC 22 zile/pers*32,11 lei/zi fara TVA	portii	6160	197.797,60	55520000-1	Sala de formare, com. Augustin, județul Brașov	Prestarea serviciilor se va face potrivit graficului stabilit
4.	Hrana curs LUCRATOR IN COMERT 75 zile/pers*32,11 lei/zi fara TVA	portii	3750	120.412,50	55520000-1	Sala de formare, com. Augustin, județul Brașov	Prestarea serviciilor se va face potrivit graficului stabilit
5.	Hrana curs Ingriditor Batrani 75 zile/pers*32,11 lei/zi fara TVA	portii	1875	60.206,25	55520000-1	Sala de formare, com. Augustin, județul Brașov	Prestarea serviciilor se va face potrivit graficului stabilit

Planul alimentar va cuprinde cel puțin următoarele specificații:

O porție zilnică pentru o persoană trebuie să cuprindă:

- Ciorbă/supă/ supă cremă
- Fel principal
- Pâine
- Desert/fructe

- Apa minerală/plată
- Ciorbă (250 gr. + 50 gr./persoană)/ Supă cremă/supă (250 gr./persoană);
- Felul principal (550 gr./persoană) va conține minimum minim preparat din carne de vită/pui/porc/pește (200 gr./persoană greutate după preparare), garnitură din legume (150 gr./persoană), salată (150 gr./persoană). Atât carnea de porc, pasare, vita cât și pestele autohton (crap, pastrav, salau) trebuie să fie fără os (de exemplu pulpe dezosate, file de salau etc), grăsime max 20% per meniu;
- Paine (150 gr.)
- Desertul (200 gr.) trebuie să conțină neaparat prăjitură și fruct
- **Bauturi non alcoolice 500 ml/ participant-apa minerală/plată (500 ml)**



UNIUNEA EUROPEANĂ



Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime :

Produsele vor trebui să respecte următoarele caracteristici:

- ✓ Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:
 - evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
 - mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate puternic, să fie moderat sărate.
 - Mâncărurile scăzute (pentru felul II) pot consta într-un preparat din carne cu garnitură și legume sau dintr-o mâncare scăzută cu carne și asortată cu legume. Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, la aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc.
 - Pâinea se va prezenta sub formă de chifle, cornuri sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție.
 - Coordonatorul activității P5 împreună cu reprezentantul firmei de catering vor stabili meniul lunar, ținând cont de factorii enumerați mai sus.
 - Prestatorul nu are voie să modifice meniul stabilit, fără acordul autorității contractante și trebuie să țină cont de faptul că persoanele beneficiare ale mesei de prânz trebuie să beneficieze de o hrană sănătoasă și echilibrată nutrițional.
 - În cadrul ofertei, prestatorul va avea obligația să prezinte cel puțin 14 planuri de alimentație zilnică cu respectarea celor precizate cu privire la condițiile specifice anterior menționate.
- ✓ La întocmirea „Planului de alimentație zilnică/meniu”, trebuie să se țină cont de următorii factori:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
 - anotimpul în care se aplică meniurile;
 - planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul a cel puțin 14 zile să nu se repete felurile de mâncare;
 - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de cei care le consumă;
 - mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
 - să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Meniurile vor fi alcătuite respectând normele legale în vigoare OMS 975/1998 și OMS 976/1998 precum și de următoarele aspecte:

- Necesitatea realizării unui aport echilibrat al factorilor nutritivi (proteine, lipide și glucide) trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.
- Prestatorul trebuie să respecte elementele din piramida alimentară



UNIUNEA EUROPEANĂ



pentru nutriția adulților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

- Prestatorul trebuie să folosească la alcatuirea meniurilor zilnice, alternativ carne de pui, porc, vita și pește, precum și diferite tipuri de legume
- Mâncarea trebuie să fie caldă la furnizarea către beneficiari;
- ✓ Ofertantul, tert sustinator sau subcontractantul (daca e cazul) trebuie să prezinte disponibilitatea livrării pachetelor de hrană și în zilele de week-end (sfârșit de săptămână), fără a presupune costuri suplimentare (de exemplu plata orelor suplimentare).
- ✓ Ofertantul, tert sustinator sau subcontractantul (daca e cazul) trebuie să prezinte autorizație emisă de DSP, valabilă și aviz emis de DSVSA conform Ordinului ANSVSA nr.111 /2008 actualizat, respectiv Ordinului nr. 976/1998, cu modificările și completările ulterioare.
- ✓ Ofertantul, tert sustinator sau subcontractantul (daca e cazul) trebuie să prezinte ca deține/dispune de (prin oricare din mijloacele legale -contract de cumpărare, contract de închiriere, contract de leasing, contract de comodat alte modalități de dobândire a acestuia) mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile. Ofertantul va prezenta în copie lizibilă documentele în cauză, cu mențiunea „conform cu originalul”, totodată mijlocul de transport trebuie să fie autorizat în baza Ordinului ANSVSA 111/ 2008, cu modificările și completările ulterioare.
- ✓ Ofertantul, tert sustinator sau subcontractantul (daca e cazul) trebuie să prezinte ca deține/dispune de autorizație emisă de DSP, valabilă și aviz emis de DSVSA conform Ordinului ANSVSA nr.111 /2008 actualizat, respectiv Ordinului nr. 976/1998, cu modificările și completările ulterioare.
- ✓ Ofertantul, tert sustinatorul sau subcontractantul (daca e cazul) trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering, prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- ✓ Ofertantul, tert sustinator sau subcontractantul (daca e cazul) trebuie să aibă capacitatea să prepare numărul de porții zilnice și să livreze hrana la ora solicitată,
- ✓ La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor, prestatorul va trebui să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutritional, celor înlocuite.
- ✓ Cerințele minime din caietul de sarcini sunt obligatorii sub sancțiunea excluderii din procedură.

4.3 Condiții privind ambalarea, livrarea, recepția și transportul

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce ar face alimentele improprie consumului uman.

Mijloacele și containerele de transport (dulapuri calde) utilizate trebuie să respecte următoarele condiții:

- menținerea curăteniei pentru a preveni contaminarea alimentelor;
- să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar, să aibă temperatura optimă.

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,



UNIUNEA EUROPEANĂ



depozitare, prezentare și servire;

Mijloacele de transport trebuie să fie avizate sanitar-veterinar.

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică. Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la maxim 60 minute de la preparare și punerea în recipientele de servire, în caz contrar, mancarea caldă va fi menținută la o temperatură de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mancarea în vesela de unică folosință, va folosi tacamuri de unică folosință, servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu oferite.

Ofertantul trebuie să prezinte în propunerea tehnică, dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului, din care să facă parte cel puțin următoarele:

- vehicule de transport hrana, autorizate ANSVSA, în conformitate cu ordinul;
- lazi izoterme pentru transportul caserolelor individuale;
- lazi marcate "numai pentru alimente"
- alte dotări considerate a fi necesare, în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție 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 specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, beneficiarul are dreptul să îi respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica pretul, 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 se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare în termen de maxim două ore de la primirea notificării, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp - maxim 2 ore. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrana administrată (mancare gătită sau hrana rece), va fi păstrată în frigider, 48 de ore, de către prestator/furnizor, conform legislației în vigoare. Ofertantul va prezenta dovezi privind autorizarea de către Direcția de Sănătate Veterinară pentru servicii de catering.

Recepția serviciilor se va realiza în baza unui Proces verbal de recepție lunar, semnat de un reprezentant al Autorității Contractante și un reprezentant al Prestatorului. Procesul verbal de recepție va avea ca și anexe:

1. Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu (numerotate de la I la N), nr. porțiilor livrate, semnăturile părților;
2. Lista de participanți – un centralizator, pe zile, cu persoanele beneficiare ale hranei.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate.

În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașinile izoterme puse la dispoziție de Prestator.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și



UNIUNEA EUROPEANĂ



recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente 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 există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.

Numărul de porții stabilit reprezintă un număr maximal de porții ce ar trebui livrate. Livrarea hranei se face pe bază de comandă, transmisă cu 5 zile înainte de începerea unui nou program de formare. Această comandă va cuprinde numărul de porții pe fiecare zi din zilele de desfășurare a programelor de formare respective. Contractantul va livra zilnic exact numărul de porții prevăzut pentru ziua respectivă în cadrul comenzii. Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport. Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualilor inspectori/controlori.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor 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.

Se recomandă ca hrana să fie servită la maxim 60 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de +60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max.+8 grade Celsius pentru hrana rece. Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Se aplica criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-pret pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, calculata dupa punctajele specificate dupa cum urmeaza:

Nr. Crt.	Factori de evaluare	Pondere/Punctaj
1	Pretul ofertei - valoarea totala pentru asigurarea serviciilor de catering în cadrul proiectului	40% / 40 puncte
2	Experienta profesionala a personalului desemnat, formată din bucatari si ajutor de bucatar, cu experiență în domeniul culinar	30% / 30 puncte
3	Conditii de diversificare a meniului oferit	30% / 30 puncte
	Total	100 %/ 100 puncte

Detalii privind aplicarea algoritmului de calcul

Evaluarea ofertelor se va efectua in modul urmatoar: se alocă un număr de puncte Pmax pentru fiecare factor de evaluare prezentat mai sus, conform formulelor prezentate pentru fiecare factor, in care:

- ✓ "Pmax" este punctaj maxim alocat;
- ✓ "Pn" este punctaj ofertant "n" pentru pretul ofertat;
- ✓ "n" (1, 2, 3 etc.) este numărul dat ofertei, functie de numărul de ordine crescătoare in care a fost receptionata la sediul Beneficiarului.

Punctajul total al ofertelor se calculeaza prin insumarea punctelor acordate factorilor de evaluare stabiliti a fi luati in considerare, ofertele urmand a fi clasificate in ordinea descrescătoare a punctajelor astfel rezultate.

Oferta castigatoare va fi oferta care va intruni cel mai mare punctaj al factorilor de evaluare, rezultat in urma aplicarii algoritmului de calcul descris mai jos.

Punctajul maxim posibil de obtinut este 100.

Nicio oferta nu poate fi declarata castigatoare daca nu intruneste cel puțin 50 de puncte.

- Punctajul pentru factorul de evaluare "*Pretul ofertei*", se acorda astfel:
 - Se definește "*Pretul ofertei*" ca suma totala a preturilor unitare pentru fiecare prestatie in parte, prestatie care cuprinde serviciile de catering prevazute in caietul de sarcini;
 - a. Pretul ofertei cel mai scazut dintre preturile ofertelor este considerat "*Pret minim*" si i se acorda punctaj maxim alocat **Pmax-of = 40 de puncte**;
 - b. Pentru alt pret Pn-of, decat cel prevazut la pct.b), se acorda punctaj, astfel:

$$Pn-of = (Pret\ minim / pret\ ofertant\ n) \times punctaj\ maxim\ alocat$$

- Punctajul pentru factorul de evaluare "*Experienta profesionala a personalului desemnat*" se acorda astfel:
 - a. Pentru detinerea de "*Experienta profesionala a personalului desemnat-formată din bucatar si ajutor de bucatar, cu experiență în domeniul culinar*", denumit in continuare "*Experienta*", i se acorda punctajul maxim alocat **Pmax-experienta = 30 puncte, calculat dupa numărul de ani de experienta profesionala astfel:**



$P_{max-experienta} = \text{Bucatar cu vechime 10 ani} + \text{Ajutor de bucatar (un numar de 2 persoane)}$

b. Pentru alte valori P_n -experienta, decat cel prevazut la pct.a), se acorda punctaj, astfel:

$$P_n\text{-experienta} = (\text{Experienta minima} / \text{Experienta ofertant } n) \times P_{max-experienta}$$

- Punctajul pentru factorul de evaluare " *Conditii de diversificare a meniului oferit* " se acorda astfel :
 - Pentru repetarea unui meniu la 14 zile, se acorda punctajul maxim alocat **$P_{max-rezultate} = 30$ puncte;**
 - Pentru repetarea unui meniu la 7 zile, se acorda punctajul **$P_{min-rezultate} = 15$ puncte;**
 - Pentru repetarea unui meniu la 5 zile punctajul **$P_n\text{-rezultate} = 0$ puncte.**

Este declarata câştigatoare oferta care îndeplineste cel mai mare punctaj in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

Punctaj maxim total 100 puncte.

Totalul punctajului aferent unei oferte se calculeaza prin insumarea punctajelor obtinute in cadrul fiecarui factor de evaluare, astfel:

Punctaj total (PT) = Punctaj factor "Pretul ofertei" + Punctaj factor 'Experienta profesionala'+ Punctaj factor de evaluare "

Clasamentul final se va realiza in ordinea descrescatoare a punctajelor obtinute (PT-punctaj total), oferta desemnata castigatoare fiind cea care a obtinut cel mai mare punctaj.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire

Dupa aplicarea criteriului de atribuire, in cazul aparitiei situatiei de egalitate a ofertelor clasate pe primul loc, departajarea se va realiza, dupa caz, dupa cum urmeaza:

Caz 1 – dintre ofertele clasate pe primul loc, oferte cu acelasi punctaj obtinut in urma aplicarii criteriului de atribuire, oferta desemnata castigatoare va fi oferta cu cel mai mic pret ofertat.

Caz 2 –in cazul ofertelor clasate pe primul loc, cu acelasi punctaj obtinut in urma aplicarii criteriului de atribuire si cu acelasi pret ofertat, departajarea se va face prin reofertarea pretului, respectiv reofertarea unei pret mai mic fata de pretul ofertat initial.

4. DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de 15 luni de la data semnarii de catre ambele parti, putand fi prelungit prin acordul partilor prin act additional.

5. CONDITII DE RECEPTIE A SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi decontate la finalizarea cursului, in functie de procesele verbale incheiate, pe baza de factura fiscala. Plata serviciilor se va efectua in termen de 60 zile de la semnarea procesului verbal de prestare a serviciilor si de la primirea facturii fiscale.

Preturile prezentate in oferte se vor pastra nemodificate pe toata perioada de derulare a contractului, incepand de la data incheierii contractului de prestari servicii semnat de ambele parti.

6. TERMENUL DE EXECUTIE

Prestatorul va asigura derularea contractului privind prestarea serviciilor mentionate in caietul de sarcini, de la semnarea lui, pe toata durata contractului.

7. PERIOADA PROGRAMATA PENTRU PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Intervalul de prestare efectiva a serviciilor se va stabili de Autoritatea Contractanta, dupa incheierea contractului de achizitie de servicii, in conformitate cu planul stabilit de autoritatea contractanta.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Perioada de derulare: februarie 2022 –aprilie 2023.

8. LOCUL DE PRESTARE A SERVICIULUI

Locatia de prestare a serviciilor de catering se va fi in cadrul centrului din comuna Augustin, jud. Brasov.

9. MODALITATI DE PLATA

Pretul va fi exprimat in lei si va fi ferm. Nu se accepta actualizarea lui. Plata se va efectua în contul bancar al ofertantului declarat câștigător.

CRFPS PRO VOCATIE va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 60 (saizeci) zile de la prestare și semnarea procesului verbal de receptie a serviciilor.

10. PRECIZARI SUPLIMENTARE:

Autoritatea contractanta poate solicita ofertantului clarificari in orice etapa a procesului de achizitie.

Limba de redactare a ofertei: limba romana.

Oferta va fi ferma si nu se poate modifica pe toata perioada de derulare a contractului de prestari servicii. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

Oferta de pret va fi depusa in plic sigilat la sediul autoritatii contractante pana la data de 15.02.2022, ora 16:00.

Oferta de pret poate fi trimisa prin curierat/ servicii postale la punctul de lucru al autoritatii contractante situat in str. Dornei nr. 53, Bucuresti, sector 1.

Se vor oferta pentru toate serviciile. Nu se accepta oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

Oferta depusa dupa data si ora limita de depunere, nu va fi luata in considerare.

Termenul in care se va incheia contractul: 5 zile de la stabilirea ofertei castigatoare. Verificarea si monitorizarea serviciilor de catering presupune verificarea directa de catre reprezentantii autoritatii contractante a modului in care sunt realizate aceste servicii.

Operatorul economic are obligatia de a transmite oferta in format fizic, in plic inchis la adresa: Bucuresti, Str. Dornei, nr. 53, sector 1 până la data si ora-limita de depunere a ofertelor prevazute în invitația de participare.

11. OFERTA TEHNICA

Se vor prezenta informatiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel incat aceasta sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice din documetatia tehnica aferenta.

Propunerea tehnica va respecta cerintele minime tehnice impuse . Aceasta trebuie sa reflecte asumarea de catre ofertanti a tuturor cerintelor si obligatiilor prevazute in caietul de sarcini si in documentatia tehnica aferenta, parte integranta a documentatiei de atribuire.

In Formularele puse la dispozitie de autoritatea contractanta ofertantul va completa si informatiile cu privire la existenta unei sustineri de terta parte (daca va fi cazul). Tertul/ tertii vor completa informatii cu privire la nivelul lor de experienta prin raportarea la activitatea din trecut.

Se va solicita tuturor ofertantilor, ca odata cu depunerea ofertelor sa prezinte,pe langa angajamentul tertului sustinator, si acordul de asociere sau acordul de subcontractare, dupa caz .

Prin angajamentul ferm, tertul/ tertii confirma prezentand documente justificative, dupa caz, faptul ca vor sprijini ofertantul in vederea indeplinirii obligatiilor contractuale, fie prin precizarea modului in care va interveni concret, pentru a duce la indeplinire respectivele activitati pentru care a acordat sustinerea, fie prin identificarea resurselor tehnice si profesionale pe care le va pune la dispozitie ofertantului.

Totodata, prin angajament ferm, tertul/tertii se vor angaja ca vor raspunde in mod solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achizitie publica. Raspunderea solitara a tertului/tertilor sustinatori se va angaja sub conditia neindeplinirii de catre acestea/acestia a obligatiilor de sustinere asumate prin angajamente.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

In cazul depunerii unei oferte comune (asociere) fiecare operator economic membru al asocierii va prezenta Formularul denumit Acord de Asociere cu informatiile referitoare la modul de indeplinire a cerintelor privind capacitatea tehnica privind implicarea in executarea viitorului contract.

12. OFERTA FINANCIARA

Pretul ofertei se va exprima sub forma unui tarif/ beneficiar in lei fara TVA si va include:

- pretul serviciilor reprezentand prepararea hranei/ beneficiar;
- pretul pachetului suport- operatiuni pentru prepararea, ambalarea si transportul hranei la locatia precizata de autoritatea contractanta .

- Pretul ofertei are caracter ferm si nu se modifica pe durata de derulare a contractului.

Perioada de valabilitate a ofertei: 90 zile de la data limita pentru depunere a ofertelor.

13. ALEGEREA SI JUSTIFICAREA CRITERIILOR DE CALIFICARE SI SELECTIE

A. Situatiia personala a ofertantilor

Operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca e cazul) nu trebuie sa se afle in situatiile prevazute la art. 59 si 60 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, actualizata. In acest sens operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca e cazul), vor depune declaratia privind conflictul de interese.

Operatorii economici, tertii sustinatori si subcontractantii (daca e cazul) nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, art. 165 si art. 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice. Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintelor privind situatia personala : se vor complete Formularele (**anexe**) de catre operatorii economici participanti la procedura de atribuire cu informatii aferente situatiei lor.

Documente justificative :

1. Certificat constatator privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat) la momentul prezentarii certificatului constatator. Certificat fiscal cu privire la impozite si taxe eliberat de autoritatea fiscala competenta pentru sediul social, sediile secundare, precum si pentru punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata a impozitelor taxelor si contributiilor de asigurari sociale , din care sa rezulte ca operatorul economic nu are datorii scadente la bugetul de stat la momentul prezentarii certificatului fiscal. In cazul in care unul sau mai multe puncta de lucru ale ofertantului nu se incadreaza in situatia de a fi platitoare de taxe si impozite locale, se va prezenta o declaratie pe propria raspundere.

2. Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau al celor care au putere de reprezentare, de decizie sau de control in cadrul acesteia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC /act constitutiv

3. Alte documente edificatoare (autorizatii, acreditari)

Pentru persoane juridice straine

Operatorul economic va prezenta documente edificatoare – eliberate de autoritati ale tarii de origine (certIFICATE, caziere judiciare, alte documente echivalente) pentru a rezulta apartenenta/inregistrarea la organe din tara respectiva prin care sa dovedeasca ca si-a indeplinit obligatiile de plata a impozitelor, taxelor si contributiilor catre buget. Documentele vor fi traduse de un traducator autorizat, limba de redactare a ofertei fiind limba romana.

In cazul in care in tara de origine sau in tara in care este stabilit ofertantul nu exista prevederi legale referitoare la declaratia pe propria raspundere , se accepta o declaratie autentica data in fata unui notar, a unei unitati administrative sau judiciare sau a unei asociatii profesionale care are competente in acest sens .

Conform prevederilor legale in vigoare, in materia achizitiilor publice, operatorii economici, indiferent de forma de participare trebuie sa faca dovada ca nu se regasesc in situatiile prevazute de



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

art. 59 și 60, art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată.

B. Capacitatea de exercitare a capacității profesionale :

Operatorii economici, terții sustinatori și subcontractanții (dacă e cazul) ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul achiziției.

Document justificativ: Prezentarea certificatului constatator emis de ONRC sau în cazul ofertanților străini document echivalent emis de țara de rezidență, însoțit de traducere autorizată în limba română.

Documentul justificativ va fi depus și de terții sustinatori, dacă este cazul.

14. DISPOZIȚII FINALE

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă, respectiv de protecție mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.

De asemenea, operatorul economic va face dovada că deține toate autorizațiile și avizele sanitare-veterinare și funcționare necesare pentru desfășurarea activității de catering.

Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

În cazul în care intervin schimbări legislative, Contractantul are obligația de a informa Autoritatea contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității contractante în legătură cu schimbările legislative. În cazul în care o astfel de situație este aplicabilă trebuie precizat în Contract mecanismul de soluționare a unor astfel de situații.

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24.

Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă și Contractant este dat de legislația aplicabilă în vigoare în România pentru achiziții publice de bunuri la momentul inițierii procedurii de atribuire:

- a) Legea privind achizițiile publice nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- b) Legea privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor nr. 101/2016;
- c) Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- d) Legea 346/2004 privind stimularea înființării dezvoltării IMM-urilor ;
- e) www.anap.gov.ro.

Intocmit,

Alina APOSTOAI
Responsabil achiziții