

ANUNT DE PARTICIPARE

Nr.2573/31.08.2026

Denumire achizitie: Servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu in cadrul Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026

Data publicarii: 31.08.2026

In atentia tuturor operatorilor economici,

COMUNA LESU si SCOALA GIMNAZIALA nr. 1 Lesu, in calitate de Beneficiar al proiectului **Programul national „Masa sanatoasa”, conform HG nr. 1171 din 30 decembrie 2025**, solicita ofertantilor interesati care au ca obiect de activitate servicii de catering sa depuna oferte conform specificatiilor tehnice din caietul de sarcini si fisa de date a achizitiei anexate, pana in data de **08.09.2026, orele 10:00**

Tip achizitie: SERVICII

Cod CPV: 55524000-9-Servicii de catering pentru scoli

Descrierea achizitiei: Servicii de catering pentru elevi in cadrul **Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026, conform HG nr. 1171/30.12.2025** - valoare maxima 16,5 lei/beneficiar TVA inclus.

Valoare estimata per unitate (pachet alimentar) fara TVA: 14,86 lei fara TVA.

Valoarea estimata a contractului ce urmeaza a fi atribuit este de **269.664,42 lei fara TVA**, pentru anul 2026 (respectiv lunile: septembrie, octombrie, noiembrie, si decembrie 2026):

Nr. crt.	Luna calendaristica	Nr. zile în care se desfășoară cursuri	Nr. elevi/zi	Valoare maximă estimată/beneficiar – lei fără TVA	Valoare totală fără TVA
1	Septembrie 2026	18	263	14,86	70.347,24
2	Octombrie 2026	16	263	14,86	62.530,88
3	Noiembrie 2026	20	263	14,86	78.163,60
4	Decembrie 2026	15	263	14,86	58.622,70
	TOTAL VALOARE ESTIMATĂ	69	263	14,86	269.664,42

Locul de executare

Precizare: porțiile vor fi livrate zilnic la sediul Școlii Gimnaziale nr. 1 Lesu si la scolile aparetinatoare, din Comuna Lesu, județul Bistrita Nasaud, in intervalul orar mentionat mai jos.

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu, o data pe zi, respectiv:

Nr. Crt.	Localitatea	Adresa	Numarul maxim de pachete alimentare pe locatie / zi	Conditii de livrare
1	Lesu	GPN nr. 1 Lesu	42 pachete alimentare	Intre orele 11:00 – 11:40,

2	Lunca Lesului	GPN nr. 1 Lunca Lesului	20 pachete alimentare	se va livra pachetul alimentar din ziua aferenta.
3	Lesu	Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu	121 pachete alimentare	
4	Lunca Lesului	Scoala Gimnaziala nr. 2 Lunca Lesului	80 pachete alimentare	
TOTAL			Maxim 263 pachete alimentare / Zi	

Modalitatea de transmitere a ofertei: la sediul Primariei Comunei LESU, Adresa: Strada: Principala, nr. 133A, Localitate: Lesu; Cod Postal: 427115; Tara: Romania; Codul NUTS: RO112 Bistrita-Nasaud; - prin posta sau curier sau personal.

Criterii de calificare si selectie:**Documente solicitate:**

In vederea participarii la procedura simplificata proprie de atribuire a contractului de servicii de catering, fiecare ofertant va depune o singura oferta care sa contina:

A. - *Formularele standard:*

Formular A	Scrisoare de inaintare
Formular A	Scrisoare de inaintare
Formular B	Cerere de participare la procedura
Formular C	imputernicire
Formularul nr. 1	Formular de oferta
Formularul nr. 2	DECLARATIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016
Formularul nr. 3	DECLARATIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016
Formularul nr. 4	DECLARATIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 165 din Legea 98/2016
Formularul nr. 5	DECLARATIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 167 din Legea 98/2016
Formularul nr. 6	DECLARATIE PRIVIND RESPECTAREA LEGISLATIEI PRIVIND CONDITIILE DE MEDIU, SOCIAL SI CU PRIVIRE LA RELATIILE DE MUNCA PE TOATA DURATA DE INDEPLINIRE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 7	FISA DE INFORMATII GENERALE
Formularul nr. 8	DECLARATIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII IN ULTIMII 3 ANI
Formularul nr. 9	DECLARATIE PRIVIND UTILAJELE, INSTALATIILE, ECHIPAMENTELE TEHNICE DE CARE DISPUNE OPERATORUL ECONOMIC PENTRU INDEPLINIREA CORESPUNZATOARE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 10	DECLARATIE PRIVIND EFECTIVUL MEDIU ANUAL AL PERSONALULUI ANGAJAT \$1 AL CADRELOR DE CONDUCERE
Formularul nr. 11	PROPUNERE TEHNICA

B.-Certificat unic de inregistrare, in copie semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul".

C.-Act constitutiv sau Statut in copie, din care sa reiasa ca are ca obiect de activitate, o incadrare corespunzatoare obiectului contractului pentru care depune oferta - in copie semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul"

D.-Certificat constatator emis de ONRC. din care sa rezulte obiectul de activitate al respect.ului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aibii corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie reale/actuale la data limita de depunere a ofertelor".

De asemenea, in Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe langa Tribunalul Teritorial, trebuie sa se regaseasca si urmatoarele informatii: datele de identificare ale operatorului economic, actionarii si asociatii, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administratie, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atasa in oricare din formele: original sau copie lizibila semnata si stampilata cu mentiunea " conform cu originalul. "

E.-Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul de stat, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente. Acest certificat trebuie depus in original si trebuie sa fie valabil la data depunerii ofertelor.

F.-Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul local, eliberat de catre Directiile fiscale locale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente. Acest certificat trebuie depus in original si trebuie sa fie valabil la data depunerii ofertelor.

G.-Autorizatie de functionare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisii de catre ANSVSA., in copie semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul".

H.-Autorizatie pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica, emisa de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in copie semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul"

I.-Dovada dotarii cu un mijloc de transport produse de catering autorizat, in copie semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul" – minim 2 buc, din care minim una full electric

J.- Dovada achitarii garantiei de participare (Documentul de platii) in original sau in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul ” sau alta forma de constituire conform legii.

K.Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv, valabil la data prezentarii.

Acest cazier trebuie depus in original si trebuie sa fie valabil la data depunerii ofertelor.

L. Autorizație sanitară de funcționare emisă de DSP

Autorizație sanitară de funcționare valabilă, emisă de Direcția de Sănătate Publică, pentru spațiul în care vor fi preparate și porționate produsele alimentare destinate executării contractului de servicii de catering.

M. Document emis de DSVSA

Document de înregistrare/autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, valabil, emis de DSVSA pentru unitatea de catering în care vor fi preparate și porționate produsele alimentare destinate executării contractului.

N. Autorizație de mediu sau document privind neîncadrarea

Autorizație de mediu valabilă pentru spațiul în care se desfășoară activitatea de catering, în cazul în care activitatea și capacitatea unității sunt supuse obligației de autorizare potrivit legislației de mediu.

În situația în care, potrivit legislației aplicabile, pentru activitatea desfășurată nu este obligatorie obținerea autorizației de mediu, ofertantul va prezenta documentul emis de autoritatea competentă pentru protecția mediului din care rezultă că activitatea nu este supusă autorizării.

Documentele prezentate de la punctele L, M,N trebuie să fie valabile la data-limită de depunere a ofertelor și să corespundă spațiului/unității efectiv utilizate pentru prepararea, porționarea și livrarea hranei în cadrul contractului. În cazul în care activitatea va fi realizată printr-un subcontractant sau într-un spațiu deținut de un terț, se vor prezenta documentele de autorizare ale unității respective, împreună cu documentul care dovedește dreptul ofertantului de a utiliza spațiul pe durata contractului. ”

O.-Îndeplinirea cerințelor mentioante in caietul de sarcini si fisa de date a achizitiei.

PROPUNEREA TEHNICA va contine descrierea modului de realizare a serviciilor de catering in conformitate cu caietul de sarcini, prezentarea listei cu personalul care deservește serviciul de catering, precum si modelul de contract insusit.

Ofertantul are obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini și va cuprinde următoarele:

1.Propunerea tehnica va contine minim informatiile solicitate in modelul de propunere tehnica-Formular nr.11.

2. Reperele privind managementul, logistica si planificarea aplicata pentru realizarea contractului. In aceasta sectiune, ofertantul, pe baza informatiilor mentionate in specificatiile tehnice din documentatia de atribuire si a cunostintelor proprii, trebuie sa faca o prezentare detaliata privind:

(A) planificarea activitatilor contractului prin care ofertantul sa indice toate etapele esentiale ale proiectului,

(B) strategia de aprovizionare cu resursele necesare realizarii contractului;

- (C) adecvarea la constrangerile fizice impuse de derularea contractului;
- (D) aspectele de ordin operational ale lucrarilor existente ce trebuie mentinute

3. Planul de management al riscurilor aferent proiectului. Se va prezenta abordarea propusă pentru managementul riscurilor în cadrul contractului, cu luarea în considerare a cerințelor incluse în caietul de sarcini. În aceasta secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

- A. Sistemul de gestiune a riscurilor și oportunităților
- B. Identificarea / gestionarea și minimalizarea riscurilor care pot afecta securitatea și sănătatea lucrătorilor și a celorlalți participanți la procesul de producție
- C. Riscuri de accidentare/măsuri de prevenire și protecție pe categorii de operațiuni
- D. Principalele măsuri de prevenire și protecție
- E. Analiza de riscuri aplicată la proiect, care va evidenția factorii de risc / sursele de pericol identificate / efectele factorilor de risc / modalități de gestionare a acestor riscuri

4. Organigrama cuprinzătoare care identifică în mod clar personalul pe care ofertantul trebuie să îl utilizeze la realizarea serviciilor incluse în contract. În această secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

- A. Rolurile și responsabilitățile personalului propus (minimal> manager de contract / sofer / distribuitor

- B. Liniile de comunicare între membrii echipei implicate în contract

Tot în această secțiune se va prezenta și Strategia anti-corupție utilizată de ofertant pentru prevenirea conflictului de interese

5. Declarație pe proprie răspundere prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider, din care să reiasă că, în întocmirea ofertei s-a ținut cont de condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă și că acestea se vor respecta pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspectoratul Muncii sau pe site-ul : <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie> (Formular nr. 2).

3. ANEXE Se solicită următoarele documente ca anexa la propunerea tehnică:

- Formular nr. 11.1 detaliere procentaj
- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică: - Cartea de identitate a vehiculului, -certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,- autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului, -în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.

- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal.
- Grafic de livrare. Se solicită întocmirea graficului de execuție a contractului - document ce va reflecta progresul în timp al proiectului coroborat cu o alocare adecvată de resurse umane și materiale necesare realizării contractului

Se va anexa modelul de contract asumat (Clauzele contractuale), semnat și ștampilat de reprezentantul legal al ofertantului sau propuneri de amendare a clauzelor obligatorii. Potrivit prevederilor legale în vigoare, orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări cu privire la conținutul documentației de atribuire și implicit și cu privire la clauzele contractuale obligatorii. Astfel, dacă un operator economic consideră că anumite clauze îi sunt în defavoare, va solicita autorității contractante clarificări, inclusiv modificarea lor, astfel încât, dacă aceste clauze vor fi amendate/modificate, ele să fie aduse la cunoștință tuturor operatorilor economici interesați, înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Cerințe privind siguranța alimentară și personalul

1. Sistemul HACCP

Prestatorul trebuie să dețină, să implementeze și să mențină, pentru unitatea în care se prepară hrana, un plan HACCP și proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, adaptate activităților de recepție, depozitare, preparare, porționare, ambalare, păstrare și transport al produselor alimentare.

Planul HACCP trebuie să cuprindă cel puțin:

- identificarea și evaluarea riscurilor;
- stabilirea punctelor critice de control;
- limitele critice;
- procedurile de monitorizare;
- măsurile corective;
- procedurile de verificare;
- evidențele și documentele necesare demonstrării aplicării sistemului.

Ofertantul va prezenta planul HACCP aplicabil unității în care va fi preparată hrana sau un extras relevant din acesta, împreună cu declarația privind implementarea și menținerea procedurilor HACCP pe întreaga perioadă de executare a contractului.

În cazul în care operatorul economic deține un certificat HACCP, ISO 22000 sau un alt certificat echivalent privind sistemul de management al siguranței alimentelor, acesta poate fi prezentat suplimentar, ca document doveditor. Lipsa unui certificat emis de un organism terț nu conduce la respingerea ofertei dacă ofertantul demonstrează implementarea efectivă a procedurilor HACCP.

Cerința este necesară pentru identificarea, evaluarea și controlarea riscurilor biologice, chimice și fizice care pot apărea în procesul de preparare și distribuire a hranei. Beneficiarii sunt copii/elevi, categorie pentru care respectarea normelor de siguranță alimentară este esențială. Obligația implementării procedurilor HACCP rezultă din art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

2. Personalul utilizat pentru executarea contractului

Prestatorul trebuie să asigure personal suficient și calificat pentru prepararea, porționarea, ambalarea și livrarea zilnică, în condiții de siguranță, a numărului de porții prevăzut în caietul de sarcini.

Personalul implicat direct în prepararea și manipularea alimentelor trebuie:

- să aibă raporturi legale de muncă cu prestatorul sau cu subcontractantul declarat;
- să fie înregistrat în REGES-ONLINE;
- să dețină fișe de aptitudine valabile, eliberate de medicul de medicina muncii, cu mențiunea „apt” pentru activitatea desfășurată;
- să fi efectuat examinările medicale necesare pentru personalul care manipulează produse alimentare;
- să dețină certificate valabile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, corespunzătoare activității desfășurate.

Se va prezenta lista nominală a personalului utilizat, extrasul relevant din REGES-ONLINE, fișele de aptitudine și certificatele privind instruirea în domeniul igienei.

Cerința asigură că persoanele care prepară și manipulează hrana sunt angajate legal, apte medical și instruite în domeniul igienei, reducând riscul contaminării alimentelor și al apariției toxiinfecțiilor alimentare. Fișa de aptitudine este reglementată de HG nr. 355/2007, iar instruirea privind noțiunile fundamentale de igienă este reglementată prin Metodologia din 13 iulie 2022.

3. Personal calificat – minimum 2 bucătari

Pentru executarea contractului, prestatorul trebuie să asigure minimum 2 persoane calificate în ocupația de bucătar, care vor participa efectiv la prepararea hranei.

Pentru fiecare persoană nominalizată se vor prezenta, anterior începerii prestării serviciilor:

- diplomă, certificat de calificare profesională sau alt document echivalent, recunoscut potrivit legislației;
- document din care rezultă raportul juridic dintre persoana respectivă și prestator ori subcontractantul declarat;
- fișă de aptitudine valabilă;
- certificat privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

Înlocuirea unei persoane nominalizate este permisă numai cu o persoană care îndeplinește cel puțin aceleași cerințe de calificare și aptitudine.

Solicitarea unui număr minim de 2 bucătari calificați este justificată prin necesitatea preparării zilnice și în timp util a aproximativ 263 de porții, respectării orelor de livrare, menținerii fluxurilor tehnologice distincte și asigurării continuității serviciului în caz de absență, concediu sau incapacitate temporară a unei persoane.

4. Servicii de dezinfectie, dezinfecție și deratizare

Prestatorul trebuie să asigure efectuarea periodică și ori de câte ori este necesar a operațiunilor de dezinfectie, dezinfecție și deratizare pentru:

- spațiile de recepție și depozitare a materiilor prime;

- spațiile de preparare, porționare și ambalare;
- anexele și spațiile de depozitare a deșeurilor;
- mijloacele de transport utilizate pentru livrarea produselor alimentare, în măsura în care operațiunea este aplicabilă acestora.

Operațiunile vor fi efectuate de un operator specializat și autorizat, în baza unui contract valabil.

Ofertantul va prezenta la depunerea ofertei:

- contractul pentru serviciile DDD;
- documentele de autorizare ale prestatorului DDD;
- graficul de efectuare a operațiunilor;
- procesele-verbale sau fișele de intervenție;
- dovezile privind igienizarea și dezinsecția periodică a mijloacelor de transport.

Documentele trebuie să acopere întreaga perioadă de executare a contractului.

Cerința urmărește prevenirea contaminării alimentelor și apariției dăunătorilor în spațiile de producție și depozitare, precum și menținerea condițiilor igienice ale mijloacelor de transport. Este necesară pentru păstrarea siguranței alimentelor pe întregul circuit, de la recepția materiilor prime până la livrarea porțiilor către beneficiari.

Potrivit art.137, alin.(3), litera b) din HG nr.395/2016, oferta este considerată neconformă dacă conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale pe care le-a stabilit autoritatea contractantă în cadrul documentației de atribuire, care sunt în mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urmă, iar ofertantul, deși a fost informat cu privire la respectiva situație, nu acceptă renunțarea la clauzele respective.

PROPUNEREA FINANCIARA Ofertantul are obligația de a elabora și de a prezenta Propunerea financiară astfel încât să respecte specificațiile precizate în Caietul de sarcini și documentația de atribuire.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată pe propria răspundere de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

Prețul total din Formularul de ofertă se va exprima în lei, fără TVA, și nu poate fi modificat pe perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiară va cuprinde:

1. Formularul 1 În cadrul ofertei financiare se va preciza atât valoarea totală a ofertei cât și prețul /porție fără TVA.

Prețul unitar maximal pe porție nu va depăși suma maximală de 14,86 lei fără TVA/porție și 16,50 lei cu TVA/porție.

Toate sumele din propunerea financiară trebuie exprimate în LEI, cu maxim două zecimale.

Plățile se vor face în LEI.

Toată corespondența legată de plăți, incluzând facturi, certificate de plată trebuie trimise Autorității Contractante în limba română.

La întocmirea prețului se vor respecta cuantumul și modul de plată al contribuțiilor sociale obligatorii, a contribuției asiguratorie pentru muncă, precum și a coeficienților de recapitulare conform prevederilor legale în vigoare la data limită de depunere a ofertelor.

Oferta /pret unitar are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată pe proprie răspundere de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

Valoarea totală este estimată la numărul total de porții posibile a se livra, în condițiile caietului de sarcini, prețul contractului fiind maximal și fiind decontate doar livrarile efective, conform caietului de sarcini.

Pretul total din Formularul de oferta se va exprima în lei, fără TVA, și nu poate fi modificat pe perioada de valabilitate a ofertei

Criteriul de atribuire:

Pentru determinarea ofertei castigatoare autoritatea contractanta utilizeaza criteriul de atribuire „ **Cel mai bun raport calitate – pret**” în conformitate cu prevederile art. 187, alin. 3, lit. a din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Ponderea materiei prime din prețul per porție	60% Punctaj maxim factor: 60

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se

acordă punctajul maxim : 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează astfel:

$P_{materie(n)} = P_{materie(min)}/P_{materie(max)} \times 60$,

unde:

$P_{materie(n)}$ - punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{materie(min)}$ - nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta admisibilă aflată sub

evaluare;

$P_{materie(max)}$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată

necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor: 40

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 propotional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Punctaj maxim total: 100

Perioada de valabilitate a ofertei: 60 zile

Termenul limita de depunere a ofertei: 08.09.2026, orele 10:00

Modalitatea de finalizare a achizitiei: incheiere contract de prestari servicii

Modalitatea de selectare:

Va fi selectata oferta operatorului economic care are „*cel mai bun raport calitate pret pentru serviciile solicitate*” care corespunde din punct de vedere a verificarii conformitatii ofertei cu solicitarile din documentatia de atribuire (**vezi fis a de date a achizitiei si caietul de sarcini**). Ofertantul care a primit o notificare in sensul ca oferta despusa de el este castigatoare, are obligatia **de a prezenta** la sediul comunei Lesu sau pe e-mail: achizitiipublice@primarialesu.ro , si alte documente solicitate de catre autoritatea contractanta.

Contractanta. Daca documentele transmise si propunerea tehnico-financiara sunt conforme, dupa deliberare.

- Netransmiterea de catre operatorul economic a raspunsului/documentelor in termenul solicitat, echivaleaza cu neacceptarea conditiilor impuse. in acest caz se va transmite notificare, operatorului economic clasat pe locul al II-lea conform descrierii de mai sus.
- in cazul in care oferta va fi neconforma, se va selecta oferta care ocupa locul urmator in clasament, pentru verificarea conformitatii.
- Operatorii economici au obligatia de a depune oferta la adresa, data si ora limita pentru depunere fiind stabilite in anuntul de participare.
- Oferta transmisa sau depusa la o alta adresa/e-mail decat cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunere se returneaza nedeschisa.

Eventuale **solicitari de clarificari** din partea operatorilor economici, vor fi facute in timp util nu mai taziu de 3 zile inainte de depunerea ofertelor, iar raspunsul autoritatii contractante va fi publicat cu minim 2 zile lucratoare inainte de deschiderea ofertelor, prin publicarea pe site-ul Primaria Comunei Lesu, județul Bistrița-Năsăud (www.primarialesu.ro).

Legislatie aplicabila: Procedura simplificata proprie privind atribuirea contractelor de achizitie publica/cadru care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa 2 la Legea achizitiilor publice 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei

Orice ofertant are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a-si retrage sau de a-si modifica oferta dupa expirarea datei limita pentru depunerea ofertei.

Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta are obligatia de a anula aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului de servicii de catering in urmatoarele cazuri:

- a)- daca nu a fost depusa nicio oferta;
- b)- daca toate ofertele depuse au fost respinse;
- c)- daca este imposibila incheierea contractului de servicii.

CLAUZA DE REVIZUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA

Estimand ca programul "Masa Sanatoasa", aprobat prin *Hotararea de guvern nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” in anul 2026*, va continua si in 2027, autoritatea contractanta Comuna LESU, isi rezerva dreptul de suplimentare a cantitatilor achizitionate in cadrul contractului de achizitie publica si prelungirea corespunzatoare a acestuia. Astfel, in situatia prelungirii programului Masa Sanatoasa si pentru anul 2027, autoritatea contractanta va solicita prelungirea valabilitatii contractului incepand cu data de 01.01.2027 si pana la data de 18.06.2027 (reprezentand **94 zile de scoala**, exclusiv vacante si zile libere) si suplimentarea cantitativa cu un numar de **24.722 portii (reprezentand 1 portie / elev x 263 elevi x 94 zile)**.

In mod indirect, ca urmare a suplimentarii cantitative a contractului, pretul acestuia va fi modificat corespunzator, tinand cont de numarul de pachete alimentare suplimentare si de tariful unitar ofertat de catre prestator, conform propunerii financiare.

Triful unitar fara TVA ramane nemodificat si in cazul in care contractul de prestarii servicii isi prelungeste durata. In drept, dispozitiile art 221 din Legea nr. 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare, alin (1), lit a), conform carora: "*Contractele de achiziție publică/Acordurile-cadru pot fi modificate, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, în următoarele situații: a) atunci când modificările, indiferent de valoarea acestora, au fost prevăzute în documentele achiziției inițiale sub forma unor clauze de revizuire clare, precise și fără echivoc, care pot include clauze de revizuire a prețului:...*" (s.n.)

Prezenta clauza de revizuire intemeiata pe prevederile art 221, alin 1, lit a) din Legea nr. 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare isi va produce efectele in conditiile in care programul national " Masa Sanatoasa" va fi aprobat si implementat si la nivelul anului 2027. In acest caz, se va incheia un act additional cu activarea prezentei clauze de revizuire.

Informatii suplimentare:

Pentru informafii suplimentare va rugam sa va adresati la sediul Primariei Comunei LESU, Adresa: Strada: Principala, nr. 133A, Localitate: Lesu; Cod Postal: 427115; Tara: Romania; Codul NUTS: RO112 Bistrita-Nasaud, tel: 0263375093, mail: achizitiipublice@primarialesu.ro

Fi sa de date a achizitiei si Caietul de sarcini sunt atasate prezentului anunt si fac parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei, constituind ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre ofertant propunerea tehnica.

Cu stima,

Primar,

Comuna LESU

POP IOAN

