

Direcția de Asistență Socială Brașov cu sediul în Brașov, str. Panselelor nr. 23 vă invita să depuneți oferta dumneavoastră de preț pentru achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra", conform cerințelor prevăzute în caietul de sarcini înregistrat cu nr. 34206/18.04.2019 până în data de 23.04.2019 ora 12.

Criteriul de atribuire a achiziției este **cel mai bun raport calitate-preț**. Va fi declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare, rezultat în urma aplicării algoritmului de calcul. Prețul ofertei se va exprima obligatoriu cu doar două zecimale. Prețul se actualizează numai în situația în care se va modifica prin HCL nivelul alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență social.

Achiziția se va finaliza prin încheierea unui contract de achiziție publică ce se va derula până la sfârșitul anului 2019. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta serviciile, în limita existenței resurselor financiare pentru perioada 01.01.2020- 30.04.2020.

Plata se va face în termen de 30 zile de la primirea facturii, în cont deschis la Trezorerie.

Oferta poate fi transmisă prin email: [achizitii@dasbv.ro](mailto:achizitii@dasbv.ro) sau poate fi depusă la sediul Direcției de Asistență Socială Brașov din Str.Panselelor nr. 23, Registratură, cu mențiunea „În atenția Biroului Achiziții Publice, Aprovizionare”.

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la tel. 0746-217984.

**CAIET DE SARCINI**  
**privind procedura simplificată proprie de atribuire a contractului**  
**de servicii de catering**

**1.OBJEKTUL ACHIZIȚIEI**

Achiziția va avea loc pentru selectarea în condiții de concurență a unui contractant/contractanți, persoană juridică, ce prestează servicii de catering (cod CPV: 55521000-8 – Anexa nr.2) pentru beneficiarii serviciilor oferite de către Centrul de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra".

**2.SCOPUL ACHIZIȚIEI**

Respectarea HCL nr.20/2017 privind aprobarea alocației zilnice de hrană pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra", care prevede acordarea unei mese de prânz în valoare de 7 lei cu TVA/zi.

**3.IGIENA PRODUCȚIEI ȘI PRELUCRĂRII ALIMENTELOR**

Unitățile vor avea asigurată și vor folosi permanent, în activitatea lor și pentru întreținerea utilajelor, instalațiilor și anexelor, grupurilor social-sanitare etc., apă potabilă curentă rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare din punct de vedere calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Unitățile vor fi dotate cu instalații pentru colectarea și îndepărțarea igienică a reziduurilor lichide, corespunzătoare normativelor legale în vigoare și întreținute permanent în bună stare de funcționare.

Colectarea reziduurilor solide, căt și a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanșe cu capac, confecționate din material rezistent și ușor de spălat și de dezinfecțat. Acestea vor fi depozitate în spații (încăperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate și amenajate în acest scop, prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muștelor și al rozătoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat, amenajat în pantă pentru gura de scurgere, căt și dotare cu posibilități de spălare.

Recipientele de colectare și spațiile de depozitare vor fi menținute în permanentă stare de curățenie, fiind o obligație principală a furnizorului.

Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acesta să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere. Condițiile de ventilație, încălzit, iluminat, zgomot și vibrații din unitățile de alimentație se vor încadra în normele de igiena muncii și igiena mediului.

Procesul de producție va fi stabilit încât să asigure desfășurarea fluxului tehnologic într-un sens și să evite încrușările între fazele insalubre și salubre. Se va asigura un raport corespunzător între spațiile de depozitare și de prelucrare culinară și capacitatea sălilor și spațiilor pentru consum.

Se vor asigura încăperi de producție și anexe pentru curățarea, spălarea și pregătirea materiilor prime, pentru întreținerea igienică a ustensilelor, a ambalajelor, păstrarea materialelor de curățenie.

Utilajele și mobilierul vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie ușor accesibile operațiunilor de întreținere igienică și vor fi confecționate din materiale rezistente la lovitură și coroziune, neferoase, ușor de curățat, care să nu

afecteze proprietățile nutritive, fizio-chimice și organoleptice și să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact.

Pentru păstrarea materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite ușor alterabile, unitățile vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentele (separate produsele crude de cele care au suferit prepararea termică, cele care emană mirosluri specifice de cele care împrumută mirosluri), cu volum stabilit în funcție de natura, durata de păstrare și cantitatea produselor destinate a fi depozitate și prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

Funcționarea instalațiilor frigorifice va fi asigurată în permanență, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată pe diagrama spațiului frigorific la fiecare 8 ore sau după caz, la 12 ore.

Spațiile destinate depozitării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curătenie, iar periodic și ori de câte ori este necesar se eliberează, vor fi curățate, reparate, dezinfecțiate și deratizate.

Se va efectua prin analiză de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de igienă privind materiile prime, auxiliare, semifabricate și produsele finite (la toate proprietățile inscrise în actele normative).

Unitățile vor fi dotate și aprovizionate după necesitate și în cantitate suficientă cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfecție). Substanțele dezinfecțante și concentrațiile în care se vor folosi trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății.

Incinta și încăperile vor fi astfel amenajate și dotate încât să nu permită accesul insectelor și al rozătoarelor.

Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminteii individuale a personalului, se vor asigura încăperi dotate cu dulapuri (vestiare).

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

Mijloacele auto pentru transportul alimentelor vor fi spălate și dezinfecțiate în mod corespunzător după fiecare transport.

Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite la transportul alimentelor, acolo unde există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere, tanuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil și care să nu se poată șterge într-o sau mai multe limbi comunitare care să prezinte faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate „doar pentru alimente”.

Periodic, se vor efectua lucrări de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor.

Se vor menține permanent în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat.

Se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice care să evite încrucișările materiei prime cu produsele finite alimentare, încrucișările produselor confiscate cu produse salubre, precum și încrucișarea ambalajelor curate cu cele murdare.

#### Prepararea alimentelor

Spațiile necesare pentru circuitele funcționale sunt sala de mese, spațiile de preparare a mâncărurilor, spațiile de păstrare a alimentelor, anexele social-sanitare.

Curățarea și spălarea legumelor și zarzavaturilor se va executa înainte de începerea altor procese de preparare propriu-zisă; imediat după această operațiune vor fi obligatorii spălarea și dezinfecțarea ustensilelor, a utilajelor, a meselor de lucru, curățarea pardoselii și evacuarea resturilor rezultate.

Spălarea veseliei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabil. Vesela pentru masa curată va fi păstrată în rafturi prevăzute cu perdele din pânză sau tifon, iar vesela de bucătărie pe rastele sau pe dulapuri închise.

Se vor respecta cu strictețe regulile de igienă la desfășurarea tuturor proceselor de prelucrare a alimentelor, se vor menține în permanență curătenia și ordinea în sala de preparare și se va asigura

dezinfecția zilnică, prin detergenți și substanțe dezinfectante, a ustensilelor, a utilajelor și a meselor de lucru.

Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, de substanțele de curățenie și de dezinfecție.

Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la o temperatură care să nu depășească + 5 grade Celsius. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește și preparate din carne crude.

Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie cu emailul degradat.

Aprovizionarea cu alimente ușor alterabile se va face în cantități care să nu depășească posibilitățile de păstrare și de prelucrare a acestora, în condițiile stabilite de actele normative.

Toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranșare, tocăre, preparare mititei, cârnați proaspeți, chiftele, etc.) se efectuează într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni. Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri de lemn marcate distinct, ustensile (mașina de tocăt, cuțite, topor, etc.), bazine și va fi racordat la instalația de apă caldă, rece și canalizare.

Materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri de lemn) diferite, marcate vizibil “pește crud”, “carne crudă”, “carne fiartă”, “legume crude”, “legume fierte”, “pâine”, etc.

Preparatele culinare finite, până la servirea de către consumatori, vor fi păstrate la minimum + 60 grade Celsius și la maximum + 80 grade Celsius (preparate calde) și 4 grade Celsius – 5 grade Celsius (mâncăruri reci).

Se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfecțate înainte de spargere.

Legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă.

#### **4. CERINȚE OBLIGATORII**

Ofertanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- asigurarea unui meniu variat compus din masa de prânz (supă/ciorbă + felul 2 + pâine)/beneficiar în valoare de 7 lei cu TVA și 6,42 lei fără TVA pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc ”Astra”, copii cu vîrstă cuprinse între 7 și 11 ani.
- asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare;
- asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr;
- consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat;
- se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, cum ar fi supă cu găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);
- mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.
- hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.
- alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftei de mâncare.
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vîrstei copilului;
- să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vîrstei și ritmului de creștere;
- să asigure un aport corespunzător de proteine/zi prin consumul de carne, ouă, produse

- lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia;
- să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele – inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;
- să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

Mâncarea va fi ambalată individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etansă, cu delimitare pentru produsele din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare.

Pâinea se va prezenta sub formă de chifle sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

**În cadrul serviciilor de catering, operatorul economic are obligația de a utiliza un procent minim de 20% de produse obținute din producții ecologice. Alimentele care vor fi furnizate vor avea o etichetă ecologică națională sau comunitară. Operatorul economic trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație.**

## 5. PREȚUL PRESTAȚIEI

Pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra":

Număr beneficiari/zile (porții): număr estimat 15 beneficiari x 126 zile (excepție luna august și septembrie 2019).

\*1 porție = 1 masă de prânz /zi, compusă din supă/ciorbă + felul 2 + pâine = 7 lei cu TVA, respectiv 6,42 lei fără TVA

Oferta de preț se va întocmi: Tip meniu (prânz) în sumă de 6,42 lei fără TVA / zi compus din ciorbă + felul 2 + pâine,

din care: Denumire preparate/Gramaj/Preț lei/preparate incluse în meniu.

## 6. METODA CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET

Metoda presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute, având în vedere factorii de evaluare indicați mai jos și punctele alocate pentru fiecare dintre aceștia.

Va fi declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare, rezultat în urma aplicării algoritmului de calcul de mai jos:

1. varietate tip meniu /zi în prețul de 6,42 lei fără TVA /zi pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra" **30 puncte**

Prin „varietate meniu” se înțelege numărul de meniuri oferită în prețul de 6,42 lei fără TVA /zi pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra":

a) pentru cel mai mare număr de meniuri se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;

b) pentru alt număr de meniuri decât cel prevăzut la lit a) punctajul se acordă astfel :

P varietate n=(nr.meniuri n / nr.meniuri max.) x punctaj maxim alocat.

### 2. cantitate/preparat

**30 puncte**

Se va evalua gramajul/preparat calculat ca medie aritmetică pentru toate tipurile de meniuri oferite în prețul de 6,42 lei fără TVA /zi pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra".

a) pentru cel mai mare gramaj/preparat se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;

b) pentru alt gramaj/preparat decât cel prevăzut la lit a) punctajul se acordă astfel :

P cantitate n=(gramaj n / gramaj max.) x punctaj maxim alocat.

### 3. transportul gratuit la sediul Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra"

**10 puncte**

### 4. pentru programul calității propus pentru prestarea serviciilor (gradul de acoperire a cerințelor de

igienă, protecția muncii, protecția mediului și calitatea pentru procedurile tehnice de execuție care urmează a fi aplicate, în funcție de nivelul dotărilor și materialelor utilizate la sediul blocului alimentar al ofertantului) ce face parte din propunerea tehnică prezentată de operatorul economic:

a) spații de depozitare pentru fiecare categorie de alimente; materii prime, semifabricate și produse finite

**7 puncte**

b) mese de lucru, vase, ustensile de bucătărie din inox

**7 puncte**

c) apă potabilă curentă, rece și caldă

**7 puncte**

d) respectarea fluxului tehnologic

**5 puncte**

e) recipienți izotermi pentru transportul hranei

**4 puncte**

## 7. CONDIȚII DE LIVRARE

Livrarea portiilor se va face de luni până vineri la sediul Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra", situat în Brașov, str. Venus nr.1.

Produsele sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile. Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Pentru a reduce generarea de deșeuri, alimentele trebuie să fie servite folosind tacâmuri și veselă din materii prime regenerabile. Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată din care să reiasă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație.

Lotul de produse trebuie să fie însoțit de următoarele documente:

- a) factură fiscală;
- b) certificat de calitate și garanție pentru cantitatea livrată.

## 8. RECEPTIA PRODUSELOR

Recepția calitativă va consta în:

- a) probe aspectuale și organoleptice;
- b) analize fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul, care se vor efectua la organism de analiză neutru, autorizat de organele în drept pentru efectuarea unor asemenea analize, acceptat de către ambele părți, pe cheltuiala furnizorului. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de prestator, suplimentar, față de cantitatea livrată. În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea unor cote egale din fiecare lot.

## 9. EXPEDIERE ȘI TRANSPORT

Expedierea produselor este în sarcina prestatorului și potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale prestatorului și în prezența delegatului acestuia.

Ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității preparatelor și pâinii, pe timpul transportului și depozitării, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

## 10. CONDIȚII MINIME DE CALITATE

În certificatul de calitate se va menționa și termenul de valabilitate.

Prestatorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen, în maxim 2 ore de la solicitare.

Achizitorul își rezervă dreptul de a refa analizele privind calitatea bunurilor la un laborator specializat, în orice moment anterior sau ulterior achiziției.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți.

Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiză emise de această unitate.

## **11. DURATA ȘI PREȚUL CONTRACTULUI**

Durata contractului: mai - decembrie 2019.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a opta pentru suplimentarea serviciilor de catering pentru perioada ianuarie – aprilie 2020, în măsura existenței resurselor financiare.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua/înceta contractul, notificând prestatorul cu 30 de zile înainte de producerea diminuării/încetării.

În luna august și septembrie 2019 nu se vor livra porții de hrană pentru beneficiarii Centrului de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc ”Astra”.

Pretul contractului se actualizează numai în situația în care se va modifica prin HCL nivelul alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială. În acest caz, prestatorul va prezenta o ofertă de meniuri care se va încadra în suma maximă alocată.

## **12. PREZENTAREA OFERTEI**

Operatorul economic va elabora propunerea tehnică detaliat, urmând precizările din caietul de sarcini. Se vor respecta cerințele solicitate prin caietul de sarcini astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini.

În situația în care se constată că ofertantul nu a respectat cerințele caietului de sarcini, oferta tehnică se consideră neconformă.

Ofertantul are obligația să completeze o *Declarație pe proprie răspundere privind obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă*; ofertantul are obligația să indice faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, precum și cele din domeniile mediului și social și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului, astfel cum sunt indicate în cadrul art.51 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare. În acest sens ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere conform art.51 alin. 2 din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare. Se consideră a fi necesară respectarea prevederilor legale cu privire la condițiile de muncă și protecția muncii în cazul manipulării, depozitării și transportului alimentelor. Informațiile detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul: <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>

Oferta va fi însoțită în mod obligatoriu de următoarele documente:

- autorizație sanitată de funcționare;
- autorizație sanitar-veterinar pentru mijlocul de transport al produselor de origine animală, conform Ordinului nr.57/24.06.2010 al Autorității Naționale Sanitar Veterinare și Pentru Siguranța Alimentelor, cu modificările ;
- certificat de la Oficiul Național al Registrului Comerțului;
- lista principalelor prestări de servicii similare cu cele care fac obiectul contractului prestate în ultimii 3 ani, calculați prin raportare la data limită de depunere a ofertelor (cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor publici sau privați). Din listă trebuie să rezulte că ofertantul a prestat servicii similare celor care fac obiectul prezentei achiziții.
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.165 și 166 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.59 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare. Persoanele care dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante definite conform art.21 alin.5 și 6 din HG nr.395/ 2016, cu modificările și completările ulterioare, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, sunt:
  - Mariana Topoliceanu – Director General;
  - Anca Gîteiu - Director General Adjunct;
  - Luana-Mădălina Crăciun – Director General Adjunct;
  - Roxana Bighiu – Șef Serviciu Juridic, Relații cu Publicul, Managementul Documentelor;
  - Roxana-Liliana Puchianu – Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
  - Nicolae Mereț – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
  - Alexandru Grigoruț – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;

- Gheorghe Comănelea – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Bianca – Maria Bărbier – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Daniela Bogdan – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Doina Rezuș – Șef Serviciu Contabilitate, Financiar, Buget;
- Angela Nan – Consilier, Serviciu Contabilitate, Financiar, Buget;
- Veronica Ioana Moane – Șef Serviciu Asistență Socială a Familiei și Copilului;
- Liliana Balasz – psihopedagog, Centru de îngrijire de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra".

Oferta de preț se va prezenta astfel încât să ofere toate informațiile cu privire la preț, va fi exprimată în lei, va fi fermă și fixă pe toată perioada derulării contractului.

Ofertantul trebuie să prezinte:

- Formular ofertă;
- Ofertă meniu
- Centralizator prețuri, ce reprezintă elementul principal al propunerii financiare.

Prețul ofertei se va exprima obligatoriu cu doar două zecimale.

Oferta semnată poate fi transmisă prin email: achizitii@dasbv.ro sau poate fi depusă la sediul Direcției de Servicii Sociale din Str.Panselelor nr. 23, cu mențiunea "În atenția Biroului Achiziții Publice, Aprovizionare", până în data de **23. APR. 2019** ora 12.00.

### **Mențiuni speciale**

Procedura simplificată proprie este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de alocarea creditelor bugetare cu această destinație, semnarea contractului făcându-se cu respectarea dispozițiilor referitoare la angajarea cheltuielilor din bugetele care intră sub incidența legislației privind finanțele publice. Având în vedere dispozițiile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și HG nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, Autoritatea Contractantă precizează că va încheia contractul cu ofertantul câștigător numai în măsura în care fondurile necesare achiziției vor fi asigurate prin alocarea creditelor bugetare cu această destinație. În cazul în care, din diferite motive, creditele bugetare nu vor fi alocate, Autoritatea Contractantă, după primirea notificării cu privire la neacordarea finanțării, își rezervă dreptul de a anula procedura de atribuire, în condițiile în care nu există o altă sursă de finanțare, în conformitate cu prevederile art. 212 alin. (1) lit.c) teza 2 din Legea nr.98/2016 cu modificările și completările ulterioare, fiind imposibilă încheierea contractului de achiziție publică.

Ofertanții din cadrul acestei proceduri înțeleg că Autoritatea Contractantă nu poate fi considerată răspunzătoare pentru vreun prejudiciu în cazul anulării procedurii de atribuire, indiferent de natura acestuia și indiferent dacă Autoritatea Contractantă a fost notificată asupra existenței unui asemenea prejudiciu. Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întregă răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă.

Aprobat  
Director General Adjunct  
Luana Mădălina Grăciu



Verificat Șef Birou Achiziții  
Publice, Aprovizionare  
Roxana Puchianu



Comisia de elaborare a caietului de sarcini  
Alexandru Grigorut – inspector  
Nicolae Meret – inspector  
Gheorghe Comănelea - inspector



(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE PRIVIND ELIGIBILITATEA**

(art. 164 din Legea 98/2016)

Subsemnatul, reprezentant împoternicit al .....  
.....(denumirea/numele si sediul/adresa operatorului economic)

declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre infracțiunile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, respectiv:

**a)** constituirea unui grup infracțional organizat, prevăzută de art. 367 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

**b)** infracțiuni de corupție, prevăzute de art. 289-294 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, și infracțiuni asimilate infracțiunilor de corupție prevăzute de art. 10-13 din Legea nr. 78/2000 pentru prevenirea, descoperirea și sancționarea faptelor de corupție, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

**c)** infracțiuni împotriva intereselor financiare ale Uniunii Europene, prevăzute de art. 18<sup>1</sup> -18<sup>5</sup> din Legea nr. 78/2000, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

**d)** acte de terorism, prevăzute de art. 32-35 și art. 37-38 din Legea nr. 535/2004 privind prevenirea și combaterea terorismului, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

**e)** spălarea banilor, prevăzută de art. 29 din Legea nr. 656/2002 pentru prevenirea și sancționarea spălării banilor, precum și pentru instituirea unor măsuri de prevenire și combatere a finanțării terorismului, republicată, cu modificările ulterioare, sau finanțarea terorismului, prevăzută de art. 36 din Legea nr. 535/2004, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

**f)** traficul și exploatarea persoanelor vulnerabile, prevăzute de art. 209-217 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;

**g)** fraudă, în sensul articolului 1 din Convenția privind protejarea intereselor financiare ale Comunităților Europene din 27 noiembrie 1995.

De asemenea, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, ca niciun membru al organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al societății sau cu putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acesteia nu face obiectul excluderii asa cum este acesta definit la art. 164 (1) din Legea 98/2016.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Prezenta declarație este valabilă până la data de \_\_\_\_\_.

(se precizează data expirării perioadei de valabilitate a ofertei)

Data completării .....

Operator economic,

(semnatura autorizată)

## OPERATOR ECONOMIC

(denumirea/numele)

**DECLARATIE**

privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și 167  
din Legea 98/2016

Subsemnatul(a)..... [se inserează numele operatorului economic persoana juridică], în calitate de ofertant la procedura de achiziția de ..... pentru achiziția de cod CPV ....., la data de ....., organizată de DSS Brașov declar pe proprie răspundere că:

**1. Nu ne-am încălcătat** obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat asa cum aceste obligatii sunt definite de art. 165, alin. (1) din Legea 98/2016.

**2.Nu ne aflăm** în oricare dintre următoarele situații prevazute de art. 167 (1) din Legea 98/2016, respectiv:

**a)** nu am încălcătat obligațiile stabilite potrivit art. 51, iar autoritatea contractantă poate demonstra acest lucru prin orice mijloc de probă adekvat, cum ar fi decizii ale autorităților competente prin care se constată încălcarea acestor obligațiilor;

**b)** nu ne aflăm în procedura insolvenței sau în lichidare, în supraveghere judiciară sau în încetarea activității;

**c)** nu am comis o abatere profesională gravă care îi pune în discuție integritatea, iar autoritatea contractantă poate demonstra acest lucru prin orice mijloc de probă adekvat, cum ar fi o decizie a unei instanțe judecătorești sau a unei autorități administrative;

**d)** nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;

**e)** nu ne aflăm într-o situație de conflict de interes în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză, iar această situație nu poate fi remediată în mod efectiv prin alte măsuri mai puțin severe;

**f)** nu am participat anteroar la pregătirea procedurii de atribuire ceea ce a condus la o distorsionare a concurenței, iar această situație nu poate fi remediată prin alte măsuri mai puțin severe;

**g)** nu ne-am încălcătat în mod grav sau repetat obligațiile principale ce-i reveneau în cadrul unui contract de achiziții publice, al unui contract de achiziții sectoriale sau al unui contract de concesiune încheiate anterior, iar aceste încălcări au dus la încetarea anticipată a respectivului contract, plata de daune-interese sau alte sancțiuni comparabile;

**h)** nu ne facem vinovati de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității contractante în scopul verificării absenței motivelor de excludere sau al îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție, nu a prezentat aceste informații sau nu este în măsură să prezinte documentele justificative solicitate;

**i)** nu am încercat să influențam în mod nelegal procesul decizional al autorității contractante, să obțină informații confidențiale care i-ar putea conferi avantaje nejustificate în cadrul procedurii de atribuire sau a furnizat din neglijență informații eronate care pot avea o influență semnificativă asupra deciziilor autorității contractante privind excluderea din procedura de atribuire a respectivului operator economic, selectarea acestuia sau atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru către respectivul operator economic.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

.....  
(semnătura autorizată )

Operator economic

(denumirea/numele)

### **DECLARATIE**

#### **privind neincadrarea in prevederile art.59 din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice (evitarea conflictului de interes)**

1. Subsemnatul/a....., în calitate de .....  
*(ofertant/candidat/ofertant asociat/subcontractant/ tert susținător)*, la procedura avand ca obiect ....., declar pe propria răspundere sub sancțiunea excluderii din procedura de achiziție publică și sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 59 din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice
2. Subsemnatul/a..... declar că voi informa imediat autoritatea contractantă dacă vor interveni modificări în prezenta declarație la orice punct pe parcursul derulării procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică sau, în cazul în care vom fi desemnați câștigători, pe parcursul derulării contractului de achiziție publică.
3. De asemenea, declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, situațiilor și documentelor care însotesc oferta, orice informații suplimentare.
4. Subsemnatul/a autorizez prin prezenta orice instituție, societate comercială, bancă, alte persoane juridice să furnizeze informații reprezentanților autorizați ai Autoritatii Contractate cu privire la orice aspect tehnic și finanicar în legătură cu activitatea noastră.

Data completarii:

Operator economic,

.....  
(semnatura autorizata)

#### *Nota*

Persoanele cu functie de decizie din cadrul autoritatii contractante, in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire, sunt cele mentionate in Anexa la prezentul formular

## **FORMULAR**

OPERATOR ECONOMIC

(denumirea/numele)

### **DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTĂRI DE SERVICII SIMILARE ÎN ULTIMII 3 ANI**

Subsemnatul, reprezentant imputernicit al .....  
*(denumirea/numele si sediul/candidatului/ofertantului)*

declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că datele prezentate în tabelul anexat sunt reale.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, situațiilor și documentelor care însotesc oferta, orice informații suplimentare în scopul verificării datelor din prezenta declarație.

Subsemnatul autorizez prin prezenta orice instituție, societate comercială, banca, alte persoane juridice să furnizeze informații reprezentanților autorizați ai .....  
..... (denumirea si adresa autorității contractante) cu privire la orice aspect tehnic și finanțier în legătură cu activitatea noastră.

Prezenta declarație este valabilă până la data de .....  
(se precizează data expirării perioadei de valabilitate a ofertei)

*Operator economic,*

.....  
(semnatura autorizată )

**Anexa formular**

Nr. Crt.	Obiectul contractului	Cod CPV	Denumirea/ numele beneficiarului/ clientului Adresa completa	Calitatea prestatorului *)	Prețul total al contractului	Procent îndeplinit de prestator %	Cantitate (U.M.)	Perioada de derulare a contractului **)
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1								
2								
.....								

Operator economic,

.....  
*(semnatura autorizată)*

- \*) Se precizează calitatea în care a participat la îndeplinirea contractului care poate fi de:  
contractant unic sau contractant conducător (lider de associație); contractant asociat; subcontractant.  
\*\*) Se va preciza data de începere și de finalizare a contractului.

## **FORMULAR**

.....  
*(denumirea/numele ofertant)*

### **FORMULAR DE OFERTĂ**

Către .....

*(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului .....  
*(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus mentionată, să prestăm ..... *(denumirea produsului)* pentru suma de .....  
*(suma în litere și în cifre, precum și moneda ofertei)* platibilă după recepția serviciului, la care se adaugă TVA în valoare de ..... *(suma în litere și în cifre, precum și moneda ofertei)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să prestăm serviciile în graficul de timp solicitat de autoritatea contractantă.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de ..... zile *(durata în litere și cifre)* respectiv până la data de ..... *(ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Precizăm că: *(se bifează opțiunea corespunzătoare)*

depunem ofertă alternativă, ale carei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar „alternativă”/„altă ofertă”.

nu depunem ofertă alternativă.

5. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este acceptată ca fiind câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

6. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice ofertă primită.

Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
*(nume, prenume și semnatură)*

*OPERATOR ECONOMIC*

**Formular**

*(denumirea/numele)*

**OFERTA DE MENIU**

TIP MENIU	DENUMIRE PREPARATE	GRAMAJ	PREȚ: ____ LEI FĂRĂ TVA DIN CARE:
PRÂNZ			
PRÂNZ DIETETIC			

**SE VA COMPLETA PENTRU TOATE MENIURILE OFERITE**

*(semnatura)*

*(denumire/nume operator economic)*

## FORMULAR

### CENTRALIZATOR DE PRETURI *pentru servicii*

Nr. crt.	Cantitate	Preț unitar fără TVA	Preț total fără TVA	TVA
Total general				

(semnatura)

(denumire/nume operator economic)