



Colegiul Tehnic Ioan C. Ștefănescu Iași

B-dul Socola nr. 51-53; Telefon 0232437404

Nr.4015/11.10.2024

Aprobat,

Director,

Prof. Liana Dolores Voinea



CAIET DE SARCINI în cadrul ACHIZIȚIEI DIRECTE de PRODUSE ALIMENTARE

COD CPV 15821000-9 PRODUSE DE PANIFICAȚIE PRĂJITE

COD CPV 15812000-3 PRODUSE DE COFETARIE SI PATISERIE



Colegiul Tehnic Ioan C. Ștefănescu Iași

B-dul Socola nr. 51-53; Telefon 0232437404

I Dispoziții generale

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice.

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

Ofertarea de produse având caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini și termene de livrare care le depășesc pe cele solicitate, conduce la respingerea ofertei ca fiind neconformă.

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii Contractului se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini, prevalează prevederile Caietului de sarcini.

Nu sunt admise propuneri tehnice/financiare din care lipsesc repere.

Ofertarea trebuie să se facă în funcție de unitatea de măsură specificată în caietul de sarcini.

Ofertele tehnice sau orice alte documente ale componentei tehnice din documentațiile de participare se vor întocmi și vor avea un conținut explicit, dar și punctual cu privire la parametrii tehnici calitativi solicitați prin documentația de atribuire.

NOTĂ: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de « sau echivalent ».

II. Date despre Autoritatea Contractantă:

Denumirea instituției: COLEGIUL TEHNIC IOAN C. ȘTEFĂNESCU IAȘI

Cod unic de înregistrare: 4701096

Forma juridică de constituire: instituție publică

Sediul: Municipiul Iași, Bd Socola nr 51-53 , Jud Iași

Date de contact: tel 0232/437404, e-mail: contabilitate.stefanescu@yahoo.com

III. Modalitatea de atribuire aplicabilă:

Modalitatea de atribuire a contractului de furnizare: Achiziție directă, conform prevederilor Legii 98, art 7, alin 5 , alin 7 lit (a), art 19 lit (a) (b).

IV. Obiectul principal al achiziției:



Atribuirea contractului de furnizare produse are în vedere achiziționarea alimentelor necesare unei bune desfășurări a activității Cantinei Colegiului Tehnic Ioan C Ștefănescu Iași și cuprinde și transportul acestora la sediul unității.

Modalitatea de achiziție este achiziție directă cu desfășurare on-line, în care sunt cuprinse următoarele categorii de produse

PRODUSE DE PANIFICAȚIE PRĂJITE

PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE

PRODUSE DE PANIFICAȚIE PRĂJITE COD CPV 15821000-9

Nr crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantități necesare	Caracteristici produse
1.	15821000-9	Gogoși (simple)	buc	3000	<p>Produs prăjit obținut din : făină albă , drojdie, zahăr, margarină, ulei, ulei de palmier.</p> <p>Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide.</p> <p>Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine prăjit, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut.</p> <p>Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii.</p> <p>Produsul este livrat în navete .</p> <p>Se livrează împreună cu ambalaje și zahăr pudră.</p> <p>Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.</p> <p>Gramaj minim: 54g</p>
2.	15821000-9	Gogosi umplute cu gem/ciocolată	buc	3000	<p>Produs prăjit obținut din : făină albă , drojdie, zahăr, margarină, ulei, ulei de palmier, gem diverse sortimente/ ciocolată tartinabilă.</p> <p>Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide.</p> <p>Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine prăjit, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut.</p> <p>Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii.</p> <p>Produsul este livrat în navete .</p> <p>Se livrează împreună cu ambalaje și zahăr pudră.</p> <p>Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.</p> <p>Gramaj minim: 70g, din care 20g umplutură</p>
3	15821000-9	Melci cu nucă	buc	5000	<p>Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, zahăr,</p>

					<p>premix aluat dulce, esență, margarină, umplutură cu nucă, esențe.</p> <p>Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide.</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic unui produs bine copt, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut.</p> <p>Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii.</p> <p>Produsul este livrat în navete .</p> <p>Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
4	15821000-9	Pizza	felie	2500	<p>Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, sos de pizza, ciuperci tăiate, mozzarella, salam, șuncă pizza, măslina rondele, ulei.</p> <p>Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide.</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut.</p> <p>Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii.</p> <p>Produsul este livrat în navete .</p> <p>Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.</p> <p>Gramaj minim: 230g, din care aluat 100g, umplutură 130g</p>
5	15821000-9	Rulou cu șuncă și cașcaval	buc	3000	<p>Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, margarină, ulei, sare , șuncă presată, mozzarella, semințe susan/mac.</p> <p>Greutate netă 120 g din care aluat 60g, șuncă 30g, mozzarella 30g.</p> <p>Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide.</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut, fără scrâșnet în dinți datorită impurităților minerale (pământ, nisip).</p> <p>Coajă: netedă, lucioasă, nearsă, fără crăpături, fără lipituri sau părți murdare.</p> <p>Culoarea: galben-aurie, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii.</p> <p>Produsul este livrat în navete .</p> <p>Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și</p>

						<p>calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine. Gramaj minim: 120g, din care aluat 60g, umplutură 60g</p>
6	15821000-9	Crenvurști aluat	în buc	3000		<p>Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, margarină, ulei, sare, semințe mac/susan, crenvurști. Greutate netă 120 g din care aluat 60g, crenvurști 60g. Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut, fără scrâșnet în dinți datorită impurităților minerale (pământ, nisip). Coaja: netedă, lucioasă, nearsă, fără crăpături, fără lipituri sau părți murdare. Culoarea: galben-aurie, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine. Gramaj minim: 120g, din care aluat 60g, umplutură 60g</p>
7	15821000-9	Covrigi polonezi	buc	2000		<p>Ingrediente: făina alba de grau, zahar, ulei, miere, drojdie, esenta rom si lamaie, sare. Un aluat pufos și moale, scufundat într-un sirop dulce și aromat cu esențăde vanilie. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine Gramaj minim: 100g</p>
8	15821000-9	Sfintisori miere si nuca	cu buc	400		<p>Ingrediente: făina alba de grau, zahar, ulei, miere, drojdie, esenta rom si lamaie, sare, nuca. Un aluat pufos și moale, scufundat într-un sirop dulce si acoperit cu nuca macinata. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.</p>

9	15821000-9	Placinte cu mar/branza/bostan	kg	200	<p>Gramaj minim: 120g, din care aluat 80g, nuca 40g</p> <p>Produce copt obținut din : făină albă , drojdie, zahăr, premix aluat dulce, esență, margarină, umplutură cu mar/branza/bostan, esențe.</p> <p>Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide.</p> <p>Gust: plăcut, caracteristic unui produs bine copt, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut.</p> <p>Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii.</p> <p>Produsul este livrat în navete .</p> <p>Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.</p> <p>Gramaj minim: 120g, din care aluat 60g, umplutură 60g</p>
---	------------	-------------------------------	----	-----	---

1. Cerințe minime de calitate:

Produsele livrate vor fi de calitate I.

Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare.

Produsele livrate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor" cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție sau în cazul viciilor ascunse. Produsele depreciate în perioada de garanție vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

Termenul de garanție și termenul de valabilitate, acordate produselor de către furnizor/ producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că minim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese.

2. Condiții de ambalare, marcare și etichetare:

În mod obligatoriu produsele vor fi marcate (etichetate) cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de



conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare.

Condiții de ambalare:

a. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului; b. Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

c. Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp în care produsul poate fi consumat și în care acesta trebuie să-și mențină caracteristicile calitative prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare, consum.

Nota 2: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de garanție. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

3. Condiții de transport și de livrare:

Produsele se vor transporta cu mijloace auto, special amenajate, astfel încât :

- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice;
- să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor;
- să evite contaminarea chimică sau biologică.

Produsele vor fi însoțite pe parcursul transportului de certificatul sanitar veterinar de transport, act ce atestă salubritatea produselor transportate și certificat de calitate. Fiecare transport trebuie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară, care să provină numai de la unități autorizate sanitar veterinar.

Personalul care asigură manipularea produselor pe timpul transportului va purta echipament de protecție.

Nelivrarea produselor în termenul stabilit duce la anularea comenzii. Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, cu prezența unui delegat la fiecare livrare.

Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 16:30. Pentru transportul produselor, furnizorul are obligația de a deține autorizațiile necesare conform legislației în vigoare.

Livrările se vor efectua, în baza comenzilor transmise de Autoritatea Contractantă.

Termenul de livrare:

Maxim 5(cinci) livrări pe săptămână în funcție de necesități, în intervalul orar 11:30-16:30.

La fiecare livrare, produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:



- Factura fiscală;
- Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;
- Certificat de calitate sau declarație de conformitate prin care producătorul/furnizorul garantează calitatea produselor livrate (pentru cantitatea respectivă).

4. Informații specifice, obligatorii pentru furnizor

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, ori de câte ori este necesar, calitatea produsului livrat, la un laborator independent. În acest caz, reprezentanții achizitorului vor marca cu elementele de identificare necesare proba de produs care urmează să fie dusă la analiză.

Beneficiarul autorității contractante are dreptul de a preleva mostre din produsul livrat și de a efectua analize fizico-chimice și microbiologice, în laboratoare specializate pe cheltuiala exclusivă a furnizorului, atunci când în urma recepției organoleptice se constată că produsul nu este corespunzător cu cerințele din specificațiile tehnice.

În acest caz, reprezentanții beneficiarului autorității contractante vor întocmi proces-verbal de recoltare mostre și vor marca cu elementele de identificare necesare probelor de produse, prelevate prin sondaj în prezența reprezentantului furnizorului, care urmează să fie duse la analiză. Cantitățile prelevate vor fi deduse din documentele de recepție și plată.

În cazul în care rezultatele analizelor, conform buletinelor de analize, nu corespund cerințelor/prevederilor din specificațiile tehnice aferente lezentului caiet de sarcini, furnizorul este obligat să înlocuiască produsele respinse, cu produse coresp și zătoare, în termen de 24 de ore de la primirea comunicării scrise în acest sens, de la autoritățile contrabante.

5. Recepția

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul autorității contractante de către comisia de recepție în prezența reprezentantului furnizorului, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția produselor.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, Autoritatea Contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate.

Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care beneficiarul semnează de primire pe toate documentele de livrare: factură fiscală, aviz de însoțire a mărfii, certificat de calitate sau declarație de conformitate. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.

PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE COD CPV 15812000-3

Nr crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantități necesare	Caracteristici produse
1.	15812000-3	Ștrudel cu măr	buc	3500	Bucăți în formă de rulou, din foietaj lungi de 10-12 cm, cu umplutură specifică din măr, arome, culoare, gust plăcut, pudrate cu zahăr pudră. Se livrează în tăvi de patiserie. Produsele să fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau

					echivalent. Gramaj minim: 100g
2.	15812000-3	Prăjitura Amandină	buc	1500	Bucăți în formă de pătrat, straturi de blat alternativ cu straturi cremă gust dulce, aromă specific, de minim 100g. Produsele trebuie să fie proaspete în termen de valabilitate, vor respecta gramajul stabilit și următoarele proprietăți organoleptice: formă - corespunzătoare cu tehnologia produsului; aspect exterior - plăcut, atrăgător, nedeformat, barotarea uniformă, netedă fără cute sau crăpături; culoare corespunzătoare, luciu caracteristic; aspect în secțiune - în straturi aproximativ egale de foaie și cremă cu grosimea uniformă, blatul uniform, cremă omogenă, fără goluri de aer și aderență la blat; gust, miros și culoare specifică sortimentului. Se livrează în chese, transportate în tăvi de patiserie . Produsele sa fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau echivalent. Gramaj minim: 100g
3.	15812000-3	Prăjitura Savarină	buc	1500	Bucati de forma rotunda umplute cu frisca și însiroate, de minim 100g. Produsele trebuie să fie proaspete în termen de valabilitate, vor respecta gramajul stabilit și următoarele proprietățile organoleptice: formă - corespunzătoare cu tehnologia produsului; aspect exterior - plăcut, atrăgător, nedeformat, barotarea uniformă, netedă fără cute sau crăpături; culoare corespunzătoare, blatul uniform, cremă omogenă, fără goluri de aer și aderență la blat; gust, miros și culoare specifică sortimentului. Se livrează în chese, transportate în tăvi de patiserie . Produsele sa fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau echivalent. Gramaj minim: 100g
4.	15812000-3	Tort diplomat	buc	750	Bucati in forma de patrat, straturi de blat alternativ cu straturi crema și frisca, gust dulce, aroma specific, cu un gramaj de minim 100g. Produsele trebuie să fie proaspete în termen de valabilitate, vor

					<p>respecta gramajul stabilit și următoarele proprietățile organoleptice: formă - corespunzătoare cu tehnologia produsului; aspect exterior - plăcut, atrăgător, nedeformat, barotarea uniformă, netedă fără cute sau crăpături; culoare corespunzătoare, luciu caracteristic; aspect în secțiune - în straturi aproximativ egale de foaie și cremă cu grosimea uniformă, blatul uniform, cremă omogenă, fără goluri de aer și aderență la blat; gust, miros și culoare specifică sortimentului. Se livrează în chese, transportate în tăvi de patiserie .</p> <p>Produsele sa fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau echivalent.</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
5.	15812000-3	Prajitura Emiliana	buc	700	<p>Prajitura din foietaj cu umplutura de vanilie și frisca, pudrate cu zahăr vanilat. Forma este dreptunghiulară. Greutatea de 100g. Aromă plăcută, caracteristică ingredientelor utilizate, fără miros străin</p> <p>Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tăvi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate. Produsele sa fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau echivalent.</p> <p>Se livrează în chese, transportate în tăvi de patiserie .</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
6.	15812000-3	Prajitura Negresa	buc	500	<p>Bucati de forma dreptunghiulara/patrata. Greutate între 70-100g. Prajitura trebuie să conțină: făina, margarina, ulei, cacao, praf de copt. Aromă plăcută, caracteristică ingredientelor utilizate, fără miros străin</p> <p>Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tăvi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil.</p>



					<p>Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate. Produsele sa fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau echivalent.</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
7.	15812000-3	Prajitura Ecler fondant	buc	2000	<p>Obținut din aluat opărit, făină, ulei, sare, ou. Coji de eclere umplute cu cremă tradițională de vanilie-lapte, ou, zahăr, arome, făină și glazate în ciocolată repartizată pe toată dimensiunea eclerului. Greutate minimă - 100g; forma specifică cu dimensiunea de 14- 15 cm ; gust dulce, plăcut, fără gust străin; culoare; galben auriu; aromă: plăcută, caracteristică, fără miros străin. Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tăvi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate. Produsele sa fie fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului potrivit standardului ISO 22000/2005 sau echivalent.</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
8.	15812000-3	Cozonac cu nuca și rahat	kg	55	<p>Produs de patiserie, bogat în umplutură, cu gust și aromă deosebite. Ingrediente :făină albă de grâu 000, apă, zahăr, drojdie, grăsimi vegetale, lapte, ouă, cacao, miez de nucă, rahat, mac, stafide, ulei vegetal, sare iodată, aromă vanilie, rom. În funcție de rețeta de fabricație, cozonacii mai pot conține și alte adaosuri sau substanțe pentru ameliorarea calității, avizate sanitar conform reglementărilor în vigoare. Aspect: formă dreptunghiulară, specifică,</p>

					<p>produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masă uniformă cu miez bine format. În secțiune, cu umpluturi diverse: nucă, mac, stafide, rahat, fără urme de funingine. Coajă cu suprafață mată, brun-roșcată, lucioasă, fără asperități, nearsă. Culoare: interior galben-auriu. Mod de prezentare și ambalare: în folie de plastic închise ermetic.</p> <p>Greutate minimă pe bucată: 1200g</p>
9.	15812000-3	Mini-păscuțe	buc	300	<p>Produs de patiserie, bogat în umplură, cu gust și aromă deosebite. Ingrediente : făină albă de grâu 000, apă, zahăr, drojdie, grăsimi vegetale, lapte, ouă, brânză de vaci/ciocolată, stafide, ulei vegetal, sare iodată, aromă vanilie. În funcție de rețeta de fabricație, pasca mai poate conține și alte adaosuri sau substanțe pentru ameliorarea calitatii, avizate sanitar conform reglementarilor în vigoare. Aspect : forma rotundă, specifică, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masa uniformă cu miez bine format. În secțiune, cu umpluturi diverse brânză/ciocolată. Fără urme de funingine. Coaja cu suprafața mată, brun-roșcată, lucioasă, :fără asperități, nearsă. Mod de prezentare și ambalare: în tăvi de patiserie.</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
10.	15812000-3	Tarta cu fructe (visine, caise)	kg	100	<p>Produs de patiserie ce conține blat (tip chec/pandispan) și fructe (visine/caise etc). Ingrediente: făina albă tip 000, apă, zahăr, grăsimi vegetale, praf de copt, ouă, fructe (proaspete/congelate)</p> <p>Mod de prezentare și ambalare: în tăvi de patiserie.</p> <p>Gramaj minim: 100g</p>
11.	15812000-3	Macedonia cu brânză sărată	buc	3000	<p>Bucăți patrulate, din aluat de foietaj, umplut cu telemea semisărată, ornate cu mac/susan. Se livrează ambalate individual.</p> <p>Gramaj minim: 120g</p>
12.	15812000-3	Brioșe	buc	2500	<p>Produs de patiserie din făină, ouă, lapte, praf de copt esențiat, zahăr.</p> <p>Aspect : forma rotundă, specifică, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masa uniformă cu miez bine format. Fără urme de funingine. Coaja cu suprafața mată, brun-roșcată, lucioasă, :fără</p>

					asperitati, nearsa. Mod de prezentare și ambalare: în chese, livrate în tăvi de patiserie. Gramaj minim: 120g
13.	15812000-3	Chec	kg	100	Produs de patiserie din faina, oua, lapte, praf de copt esente, cacao zahar. Aspect : forma paralelipipedica, turnata in chesa de hartie, la suprafata cu o crapatură longitudinala. Culoare: mozaicata, fara urme de arsura. Miez: masa marmorata de cacao, caracteristica unui produs bine copt, , cu pori uniformi, fara cocoloase sau urme de faina neframantata. Culoare galben deschis, marmorata. Aroma placuta, specifica ingredientelor folosite , fara miros de mucegai sau alt miros strain. Greutate minimă pe bucată:600g

1.Cerințe minime de calitate:

Produsele livrate vor fi de calitatea I. Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Produsele livrate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor" cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările ; completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea :412/18 octombrie 2004.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție sau în cazul viciilor ascunse. Produsele depreciate în perioada de garanție vor fi înlocuite gratuit de furnizor.

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că minim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese.

2.Condiții de ambalare, marcare și etichetare:

În mod obligatoriu produsele vor fi marcate (**etichetate**) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare - M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa



producătorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare.

Condiții de ambalare:

- a) Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;
- b) Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.
- c) Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp în care produsul poate fi consumat și în care acesta trebuie să-și mențină caracteristicile calitative prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare și consum.

Nota 2. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află sub cerința termenului de garanție, respectiv minim 80% din termenul de valabilitate. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

3. Condiții de transport și de livrare:

Produsele se vor transporta cu mijloace auto, special amenajate, astfel încât :

- să asigure pe toata durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice;
- să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor;
- să evite contaminarea chimică sau biologică.

Produsele vor fi însoțite pe parcursul transportului de certificatul sanitar veterinar de transport, act ce atestă salubritatea produselor transportate și certificat de calitate. Fiecare transport trebuie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară, care să provină numai de la unități autorizate sanitar veterinar.

Personalul care asigură manipularea produselor pe timpul transportului va purta echipament de protecție.

Nelivrarea produselor în termenul stabilit duce la anularea comenzii. Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, cu prezența unui delegat la fiecare livrare. **Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 12:00. Pentru transportul produselor, furnizorul are obligația de a deține autorizațiile necesare conform legislației în vigoare.**

Livrările se vor efectua, în baza comenzilor transmise de reprezentantul autorizat al unității contractante.

Termenul de livrare 1 (una) - 5 (cinci) livrări pe săptămână efectuate în intervalul orar 08:30-12:00, în maximum 24 de ore de la comanda efectuată de beneficiar.

La fiecare livrare, produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:

- Factura fiscală



- Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;
- Certificat de calitate sau declarație de conformitate prin care producătorul/furnizorul garantează calitatea produselor livrate (pentru cantitatea respectivă).

4. Informații specifice, obligatorii pentru furnizor

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, ori de câte ori este necesar, calitatea produsului livrat, la un laborator independent. În acest caz, reprezentanții achizitorului vor marca cu elementele de identificare necesare proba de produs care urmează să fie dusă la analiză.

Beneficiarul autorității contractante are dreptul de a preleva mostre din produsul livrat și de a efectua analize fizico-chimice și microbiologice, în laboratoare specializate spre cheltuiala exclusivă a furnizorului, atunci când în urma recepției organoleptice se constată că produsul nu este corespunzător cu cerințele din specificațiile tehnice.

În acest caz, reprezentanții beneficiarului autorității contractante vor întocmi proces-verbal de recoltare mostre și vor marca cu elementele de identificare necesare probele de produse, prelevate prin sondaj în prezența reprezentantului furnizorului, care urmează să fie duse la analiză. Cantitățile prelevate vor fi deduse din documentele de recepție și plată.

În cazul în care rezultatele analizelor, conform buletinelor de analize, nu corespund cerințelor/prevederilor din specificațiile tehnice aferente prezentului caiet de sarcini, furnizorul este obligat să înlocuiască produsele respinse, cu produse corespunzătoare, în termen de 24 de ore de la primirea comunicării scrise în acest sens, de la autoritățile contractante.

5. Recepția

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul autorității contractante de către comisia de recepție în prezența reprezentantului furnizorului, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția produselor.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, Autoritatea Contractanta are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate.

Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care beneficiarul semnează de primire pe toate documentele de livrare: factură fiscală, aviz de însoțire a mărfii, certificat de calitate sau declarație de conformitate. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.

Criteriul de atribuire : Cel mai bun raport calitate/preț

Pentru criteriul de atribuire "cel mai bun raport calitate/preț", factorii de evaluare sunt următorii:

- Propunere financiară (preț) - 40%;
- Propunere tehnică - lanțul de aprovizionare 30%
- Propunere tehnica – produse din Regiunea Nord Est -30%

DENUMIRE FACTOR EVALUARE	DESCRIERE	PONDERE
Prețul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor 40 puncte



Algoritm de calcul Punctajul se acorda astfel :

- a) Pentru prețul cel mai scazut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat respectiv 40 puncte
- b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculeaza astfel : $P(n) = \frac{\text{Preț minim ofertat}}{\text{prețul (n)}} \times \text{punctajul maxim}$

P (n) - punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare Preț minim- cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile

Prețul (n) -prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare

Factor de evaluare privind calitatea	Lanțul de aprovizionare	30% /Punctaj maxim factor 30 puncte
---	--------------------------------	--

Algoritm de calcul: 30% pentru factorul „lanțul de aprovizionare” astfel cum este prevăzut la Art. 8 din Legea nr 315/2004 privind dezvoltarea regională în România cu modificările și completările ulterioare și se va puncta astfel:

Prin lanțul de aprovizionare se înțelege circuitul de aprovizionare care implică un număr de operatori economici responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea produselor care fac obiectul contractului de furnizare a produselor.

Punctajul se va acorda astfel:

- a) Pentru livrările directe (de la producătorul original la consumatorul final) se acordă punctajul maxim de 30 puncte. Dovada se face prin documente care certifică calitatea de producător, conform legii 296/28.06.2004. Nu se admite doar declarația care atestă că operatorul economic ofertant este producătorul produsului ofertat, sau copie după factură. În cazul în care nu se prezintă acest document se va acorda punctaj 0 (zero).
- b) Pentru doi operatori economici (producător și intermediar) implicați în lanțul de aprovizionare - se acordă 20 puncte. Dovada se face prin documente ce atestă cine este producătorul, conform legii 296/28.06.2004, iar relația dintre producător și intermediar trebuie să fie demonstrată prin contract. În cazul în care nu se prezintă aceste documente se va acorda punctaj 0 (zero).
- c) Pentru trei operatori economici (producator și doi intermediari) implicați în lanțul de aprovizionare - se acordă 10 puncte; dovada se face prin documente ce atestă cine este producătorul, conform legii 296/28.06.2004 iar relația dintre producător, primul intermediar și al doilea intermediar trebuie să fie demonstrată prin contracte. În cazul în care nu se prezintă aceste documente se va acorda punctaj 0 (zero).
- d) Pentru ofertele care propun mai mult de trei operatori economici (producători și intermediari) implicați în lanțul de aprovizionare punctajul va fi 0 (zero).

Notă: pentru a obține punctajul corespunzător, operatorii economici trebuie să prezinte în cadrul ofertei contracte între operatorii economici implicați în lanțul de aprovizionare care să confirme livrarea directă de la producătorul original sau implicarea unui singur sau doi operatori economici în lanțul de aprovizionare. Dacă operatorii economici nu prezintă documente se vor acorda 0 (zero) puncte.

Factor de evaluare privind calitatea	Realizarea unei etape de producție în regiunea de	30% Punctaj maxim factor 30 puncte
---	--	---



	dezvoltare unde își are autoritatea sediul contractantă	
Algoritm de calcul: 30% pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă, astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regională în România cu modificările și completările ulterioare și se va puncta astfel:		
a) pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă punctajul va fi de 30 puncte .		
Dovada se face prin <u>documente</u> (acte care certifică exact zona unde se realizează etapa de producție), care atestă realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă pentru 30 puncte.		
b) în altă regiune de dezvoltare punctajul va fi 15 puncte .		
Punctajul maxim total: 100 puncte		

Împreună cu ofertele se depun dovada faptului ca agentul economic este producătorul produsului respectiv sau forma de colaborare cu producătorul produsului (contract de furnizare, orice formă de înțelegere scrisă semnată și ștampilată între producător și furnizorul care depune oferta).

Evaluarea ofertelor constă în acordarea pentru fiecare ofertă a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul descris în Fișa de date a achiziției. Clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare se întocmește în ordinea descrescătoare a punctajului acordat.

Notă: Factorul de evaluare este asociat prevederilor art. 187 alin. (5) lit. a) din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, referitor la condițiile de comercializare a produselor, respectiv canale scurte de distribuție care facilitează interacțiunea dintre consumatori și producători.

V. Garanții:

1. Garanția de participare-Nu este cazul

2. Garanția de buna execuție

Quantumul garanției de bună execuție este de 10% din valoarea fără TVA a contractului de furnizare și se constituie în conformitate cu prevederile art. 154, alin (3) din Legea nr. 98/2016.

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de furnizare.

VI. Disponibilitate

Nu se acceptă timpi de indisponibilitate.

VII. Extensibilitate/Modernizare – nu e cazul

VIII. Garanția produselor

Termenul de valabilitate acordat produselor de către furnizor/ producător este cel prevăzut de legislația în vigoare.

Autoritatea contractantă poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este:



- minim 80% din termenul total de valabilitate dat de producător pentru produsele care au un termen de valabilitate dat de producător mai mic de 6 luni;

- minim 6 luni pentru produsele care au un termen de valabilitate dat de producător mai mare de 6 luni.

- pentru produsele perisabile, în funcție de natura lor termenul de valabilitate poate varia astfel:

- torturi și prăjituri cu cremă – 48 h la o temperatură de 4-8 grade
- torturi , prăjituri cu frișcă – 24h la o temperatură de 4 grade
- produse de patiserie 24h -la o temperatură de 22-24 grade

Contractantul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite în interiorul acestui termen, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă, în cel mult 2 de ore, a produsului necorespunzător.

Autoritatea contractantă poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că maxim 10 % din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj.

IX. 2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Perioada de livrare a produselor ce fac obiectul contractului este de 12 luni de la data semnării contractului de către ambele părți. Termenul se calculează în conformitate cu art. 3 alin. 2 din Legea 98/2016. Livrarea se va efectua eșalonat, în funcție de necesități, în maxim 1 zi lucrătoare de la data transmiterii comenzilor de către autoritatea contractantă.

În cazul în care rămân cantități de alimente cuprinse în contract ce nu au fost consumate, perioada de livrare, implicit durata contractului, se prelungește pentru acestea până la epuizarea lor, data încetării contractului fiind data îndeplinirii de către ambele părți a obligațiilor contractuale.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la locul indicat de Autoritatea Contractantă, respectiv cantina Colegiului „Ioan C. Ștefănescu” Iași.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Ambalajele se marchează prin imprimare sau etichetare cu minimul de informații prevăzute de legislația în vigoare, respectiv Hotărârea nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor și Regulamentului U.E nr. 1169 din 25 octombrie 2011 cu privire la informarea consumatorilor privind produsele alimentare.

Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.



Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului. Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că l-a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

X. Atribuțiile și responsabilitățile Părților

Responsabilitățile contractantului:

Va furniza produsele în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare a serviciilor auxiliare furnizării (transport, etc), cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Va lua toate măsurile necesare pentru a preveni ori stopa orice situație care ar putea compromite derularea obiectivă și imparțială a Contractului.

Se va asigura că Personalul său nu se află într-o situație care ar putea genera un conflict de interese.

Responsabilitățile Autorității Contractante:

Să recepționeze produsele furnizate și să efectueze plata acestora. Termenul de plată este în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor în baza facturii și a documentelor justificative (declarație de conformitate, Notă intrare recepție și constatare diferențe).

Va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului (data și locul livrării, persoanele de contact, etc). În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

XI. Documentații ce trebuie furnizate Autorității Contractante în legătură cu produsele oferite

Furnizorii interesați vor posta în catalogul electronic reperatele, însoțite de: scrisoarea de înaintare, formularele de propunere tehnică și propunere financiară sub următoarele coduri CPV:

PRODUSE DE PANIFICAȚIE PRĂJITE COD CPV 15821000-9

PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE COD CPV 15812000-3

XI.1 Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va încarca în S.E.A.P., în catalogul electronic al ofertantului ca document anexat reperului (format PDF), Formularul de Propunere Tehnică va fi conform formularului pus la dispoziție de Autoritatea contractantă incluzând toate informațiile solicitate;

Documentele tehnice (fisele tehnice de produse) care nu conțin informații legate de prețuri, vor fi transmise la adresa de mail contabilitate.stefanescu@yahoo.com.



Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul prezentei secțiuni, respectiv cu cele prevăzute în cadrul Caietului de sarcini și a documentelor anexate la acesta, care fac parte integrantă din documentația de atribuire.

În acest scop, pornind de la propria expertiză a ofertantului în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile Autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnică va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de ofertant pentru execuția contractului.

Propunerea tehnică trebuie să cuprindă secțiunile din structura caietului de sarcini, după cum urmează:

- 1) Descrierea produselor astfel cum sunt identificate în caietul de sarcini
- 2) Graficul de livrare;
 - Informații referitoare la producător (inclusiv datele de contact ale acestuia);
 - Specificațiile /cerințele funcționale propuse (inclusiv cele extinse);
 - Propunerea tehnică va cuprinde denumirea produselor așa cum este precizată în caietul de sarcini, denumirea comercială a produselor, producătorul acestora și țara de origine pentru care se vor prezenta obligatoriu: fișe tehnice ale produselor/orice alte documente relevante în acest sens deținute de către producătorul acestora din care să reiasă specificațiile tehnice solicitate în caietul de sarcini. Nu se accepta fișa tehnică semnată de furnizor (operatorul economic care depune oferta), cu excepția cazurilor în care ofertantul este și producător.
 - Autoritatea își rezervă dreptul de a solicita și alte date tehnice pentru produse/componente, ce vor fi necesare în eveluarea ofertelor depuse.
 - Deviații de la specificațiile tehnice / cerințele funcționale extinse solicitate și impactul acestora asupra îndeplinirii contractului;
- 3) Modalitatea de îndeplinire a cerințelor referitoare la:
 - asigurarea disponibilității în contextul cerințelor incluse în Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului;
 - garanție și remedierea defectelor apărute în perioada de garanție în contextul cerințelor incluse în Caietul de Sarcini;
 - livrare în contextul responsabilităților și cerințelor incluse în Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului și încadrarea în termenul de livrare specificat;
 - ambalare și etichetare, inclusiv preluarea și eliminarea ambalajelor, în contextul responsabilităților și cerințelor incluse în Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului;
 - transportul produselor, inclusiv asigurare pe durata transportului în contextul responsabilităților și cerințelor incluse în Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului.
- 4) Anexe – cu alte informații solicitate de Autoritatea contractantă, cum ar fi:
 - a) **Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior** emiterii comenzii de livrare fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art. 219 din Legea nr. 98/2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la



H.G. nr. 395/2016, respectiv art. 232 din Legea nr. 99/2016, coroborate cu cele ale art. 156 din Anexa la H.G. nr. 394/2016, document ce și fi semnat cu și electronica extinsa conform prevederilor legale;

- b) **Declarație pe proprie răspundere a ofertantului din care să rezulte faptul că, la elaborarea ofertei**, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile privind protecția muncii care sunt în vigoare în România, precum și că le și respecta în vederea implementării contractului. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile privind sănătatea și securitatea muncii se pot obține de la **Inspekția Muncii** sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

Cu excepția eventualelor constrângeri de natură tehnică și/sau legală, în cazul în care vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în raport cu cerințele caietului de sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă. Specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, scop în care soluțiile oferite în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul ori de a solicita sistarea furnizării produselor până la remedierea situației constatate.

Ofertanții au libertatea de a-și prevedea propriile consumuri și metodologii de furnizare a produselor/echipamentelor, cu condiția respectării cerințelor cantitative (acolo unde există o astfel de obligativitate) și calitative prevăzute în caietul de sarcini sau, după caz, a actelor normative în vigoare care reglementează furnizarea unor asemenea produse. În acest sens, ofertanții trebuie să aloce în graficul de implementare a contractului timpuri suficienți de verificare și validare din punct de vedere cantitativ și calitativ a serviciilor conexe prestate în cadrul contractului.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislației în vigoare, inclusiv în cazul lipsei unui document aferent propunerii financiare/tehnice și/sau completarea greșită a unui document ori neprezentarea acestuia conținând cel puțin informațiile solicitate, poate conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă. Nu se admite copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice, ofertanții având obligația de a proba conformitatea ofertei cu cerințele acestuia prin prezentarea propriei abordări/metodologii asupra modului de îndeplinire a contractului și de rezolvare a eventualelor dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, prin raportare la conținutul propunerii tehnice mai sus menționat.

XI.2 Modul de prezentare a propunerii financiare

Furnizorii interesați vor posta în catalogul electronic reperatele, însoțite de formularul de propunere financiară sub următoarele coduri CPV:

PRODUSE DE PANIFICAȚIE PRĂJITE COD CPV 15821000-9

PRODUSE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE COD CPV 15812000-3

Propunerea Financiară va cuprinde prețul total ofertat, exprimată în lei (fără TVA), ca expresie a valorii oferite pentru cantitățile de produse aferente întregului contract de furnizare, precum și următoarele documente:



- 1) Formularul de Propunere Financiară (conform formularului pus la dispoziție de Autoritatea contractantă), incluzând toate informațiile solicitate. Anexa la formularul de Propunere Financiară trebuie depusă și în format electronic editabil (Excel), conform modelului atașat la documentația de atribuire, fără ca operatorii economici să modifice structura fisierului.
- 2) Documentele de fundamentare a prețului, dacă este cazul, vor fi transmise pe email contabilitate.stefanescu@yahoo.com

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la diversele condiții financiare și comerciale legate de formarea prețului ofertat (cum ar fi prețuri unitare aplicabile, exprimate în Lei, fără TVA), astfel încât să se poată proba asigurarea realizării tuturor activităților, cel puțin la nivelul calitativ solicitat prin caietul de sarcini, în marja prețului ofertat.

Totodată, intră în obligația ofertanților să demonstreze, la prima cerere scrisă a comisiei de evaluare, faptul că au prevăzut în cadrul ofertei resurse financiare suficiente pentru a îndeplini toate activitățile ce trebuie întreprinse de aceștia pentru a-și îndeplini în mod corespunzător obligațiile în cadrul contractului.

Propunerea financiară are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de către Autoritatea contractantă și asumată de ofertant. Cu excepția erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. (10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016/ art. 140 alin. (9) din Anexa la H.G. nr. 394/2016, nu vor fi permise alte omisiuni, necorelări sau ajustări ale propunerii financiare. Prin erori aritmetice în sensul acestor dispoziții se înțeleg inclusiv următoarele situații:

- a) în cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, va fi luat în considerare prețul unitar, iar prețul total va fi corectat în mod corespunzător;
- b) dacă există o discrepanță între litere și cifre, trebuie va fi luată în considerare valoarea exprimată în litere, iar valoarea exprimată în cifre va fi corectată corespunzător.

În vederea comparării unitare a ofertelor, se solicită ca toate prețurile să fie exprimate în cifre cu cel mult două zecimale. Niciun fel de cereri și pretenții ulterioare ale ofertantului legate de ajustări de prețuri, determinate de orice motive (cu excepția situațiilor prevăzute explicit în documentația de atribuire și/sau prin dispozițiile legale aplicabile), nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase între părțile contractante.

XI.3 Modul de prezentare a ofertei

Ofertanții au obligația de a transmite Scrisoarea de Ofertă, respectiv actul juridic prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în contractul de achiziție publică.

Ofertanții au obligația de a indica sau marca documentele/informațiile din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost sunt confidențiale, întrucât sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală. **Informațiile indicate de ofertanți ca fiind cofidențiale trebuie să fie însoțite de dovada care le conferă caracterul de confidențialitate, dovadă ce devine anexă la ofertă, în caz contrar nefiind aplicabile prevederile art. 57 alin. (1) din Legea nr. 98/2016.**



Ofertanții trebuie să transmită Oferta și documentele asociate doar în format electronic, conform instrucțiunilor din prezentul document, și doar prin încărcarea acestora în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic, cel târziu la data și ora limită pentru primirea Ofertelor specificate în Fișa de date a achiziției.

Autoritatea contractantă nu va lua în considerare nici o ofertă întârziată sosită după termenul limită de depunere a ofertelor, după cum este acesta specificat în fișa de date a achiziției.

Pentru transmiterea Ofertei în SEAP documentele care compun Oferta vor fi semnate cu semnătură electronică extinsă, bazată pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii și încărcate în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic.

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți sunt:

- Scrisoare de înaintare
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016
- Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare
- Declarație cu privire la livrarea produselor
- Formular ofertă tehnică
- Formular ofertă financiară

În cazul în care Ofertantul este un Operator Economic Individual și reprezentantul care semnează Oferta este altul decât persoana desemnată ca împuternicită să reprezinte Operatorul Economic pentru scopul acestei achiziții, Ofertantul va prezenta o Împuternicire scrisă, care va include informații detaliate privind reprezentarea.

În cazul unei Asocieri, Împuternicirea scrisă din partea fiecărui membru al Asocierii, inclusiv a Liderului pentru aceeași persoană/aceleași persoane prin care aceasta este autorizată/acestea sunt autorizate în calitate de semnatar/semnatari al/ai Ofertei să implice Ofertantul (în calitate de Asociere) în procedura de atribuire.

XI. Livrarea și recepția produselor.

Livrarea trebuie să fie însoțită obligatoriu de documentele menționate mai jos, în caz contrar marfa va fi refuzată:

- a) factura fiscală
- b) declarație de conformitate eliberat de producător/furnizor pentru produsele livrate în care sunt trecute următoarele date: numărul lotului, data fabricației, termenul de valabilitate, numărul buletinului de analiză.

Recepția produselor se va efectua pe baza de Nota de intrare recepție întocmită de Autoritatea contractantă semnată de comisia de recepție a Autorității Contractante. În cazul constatării unor neconformități se va întocmi un Proces verbal în care acestea vor fi detaliate.

Autoritatea contractantă poate refuza/respinge produse dacă la recepția calitativă constată că maxim 10 % din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.



Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj.

XII. Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat **numărul contractului**, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea/entitatea contractantă și prin SPV.

Factura va fi însoțită de documentele justificative prevăzute mai jos:

- a) declarație de conformitate eliberată de producător/furnizor pentru produsele livrate în care sunt trecute următoarele date: numărul lotului, data fabricației, termenul de valabilitate, numărul buletinului de analiză (unde este cazul) - livrată de contractant, odata cu produsul/produsele.
- b) avizul de expediție a produsului (de însoțire a mărfii) - livrat de contractant, odată cu produsele-când este cazul;
- c) Nota de intrare recepție întocmită de Autoritatea contractantă;

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor în baza facturii și a documentelor justificative.

XIII. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea 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/entității 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, respectiv (după caz):

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;+
- x. Ordin nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.



Colegiul Tehnic Ioan C. Ștefănescu Iași

B-dul Socola nr. 51-53; Telefon 0232437404

Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere, prin care să precizeze faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de reglementările obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, precum și că acestea vor fi respectate de către ofertant pe parcursul derulării contractului. Informații detaliate privind reglementările în vigoare privind condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspectoratul de muncă, de la Ministerul Muncii, Familiei și Protecției sociale, de pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html>. Informații detaliate privind reglementările în vigoare privind condițiile de mediu se pot obține de la Ministerul Mediului, Apelor și Pădurilor, de pe site-ul <http://www.mmediu.ro>.

XIV. Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

Durata contractului: **este de 12 luni.**

Livrarea se va efectua eșalonat, în funcție de necesități, în maxim 1 zi lucratoare de la data transmiterii comenzilor de către Autoritatea Contractantă.

În cazul în care în termen de 12 luni, de la data semnării contractului de ambele părți, rămân cantități de alimente ce nu au fost consumate, perioada de livrare, implicit durata contractului, se prelungește pentru acestea până la epuizarea lor, data încetării contractului fiind data îndeplinirii de către ambele părți a obligațiilor contractuale.

Întocmit,

Elena POSTOLACHE