



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară 6: Educație și competențe, Prioritatea de investiție 10i Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, non-formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Titlul proiectului: Happy – Servicii educaționale integrate în Comuna Voineasa

Contract nr.: POCU/74/6/18/107115

NR. 808/10.09.2019

Prof. STANCU MADRANA

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering pentru asigurarea hranei participanților la activitățile educaționale

"Școala după școala" derulate în cadrul proiectului Happy

POCU/74/6/18/107115

PREAMBUL

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru încheierea contractului privind achiziția de servicii de catering pentru asigurarea hranei participanților la activitățile educaționale "Școala după școală" (cod CPV: 55520000-1: SERVICII DE CATERING - (denumire conform Nomenclator), derulate în cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115 cofinanțat din Fondul Social European în cadrul POCU 2014 -2020 și constituie ansamblul cerințelor pe baza 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 tehnică prezentată, care se abate de la prevederile prezentului caiet de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din prezentul.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, în totalitate, cerințele caietului de sarcini va determina declararea neconformității ofertei respective și, în consecință, respingerea acesteia.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți ÎN CADRUL PROIECTULUI "Happy – Servicii educaționale integrate" - POCU/74/6/18/107115

INFORMATII GENERALE PRIVIND CONTRACTUL DE FINANTARE POCU/140/4/2/115088

Proiectul „Happy – Servicii educaționale integrate în Comuna Voineasa” este implementat de către COMUNA VOINEASA în parteneriat cu Școala Gimnazială sat Margaritesti, Comuna Voineasa, Școala Gimnazială Dragotesti, Școala Gimnazială Comuna Pîrscoveni, Școala Gimnazială Comuna Dobrun.

Scopul proiectului constă în prevenirea și diminuarea parasirii timpurii a școlii, precum și încurajarea înscrierii în sistemul de învățământ preuniversitar obligatoriu pentru un număr de 816 de copii și facilitarea integrării în sistemul educațional a unui număr de 210 de tineri și adulți care au abandonat timpuriu sistemul educațional, situați în zona de circumscripție a celor 4 școli tinta: Școala Gimnazială Margaritesti, Școala Gimnazială Dragotesti, Școala Gimnazială Pîrscoveni și grădinița arondata, Școala Gimnazială Dobrun din localitățile: Margaritesti, Dragotesti, Pîrscoveni, Dobrun, județele Olt și Dolj, prin măsuri educaționale integrate, stimularea accesului egal și participării active a copiilor la învățământul prescolar, primar și gimnazial de calitate, în special a grupurilor cu risc de parasire timpurie a școlii, și derularea unui program „A doua șansă”. Adresarea nevoilor specifice ale copiilor și părinților pentru înlăturarea barierelor din calea participării copiilor la școală vizează sprijinirea materială a prescolarilor și elevilor, dar și implicarea activă a părinților în educația copiilor cu vârste anteprescolare, prescolare și școlare prin activități de consiliere și educație parentală. De asemenea, se va asigura ameliorarea și diversificarea serviciilor educaționale prin transformarea mediului școlar într-unul prietenos și interactiv, desfășurarea de activități extracurriculare și de educație pentru sănătate, igienă și nutriție. Totodată, susținabilitatea instituțională și a programelor educaționale va fi asigurată prin dezvoltarea de parteneriate cu actori locali și regionali relevanți și diseminarea, transferul și valorificarea bunelor practici acumulate în cadrul proiectului.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, certificat constatator, documentul de înregistrare sanitară - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering.

CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE

- Ofertantul devenit contractor se obliga să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea rezultatelor solicitate.
- Achizitorul va desemna o persoană corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnată de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisă ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

LOGISTICA

- Ofertantul devenit contractor trebuie să dețină toate autorizațiile și certificările prevăzute ca obligatorii de legislația în vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate în perioada de valabilitate și să le prezinte oricând, la cererea Achizitorului.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinațiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente din materiale reciclabile adecvate care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte și după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate acestea trebuie să fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate și etichetate).
- Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servicii, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative și vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferite.
- Niciun echipament nu va fi achiziționat în numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârșitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului.

OBIECTUL ACHIZITIEI

1. Obiectul contractului – prestarea serviciilor de catering (pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul achizitorului) pentru asigurarea hranei participanților la activitățile educaționale "Școala după școala" derulate în cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115 .
2. Cod CPV: 55520000-1: *SERVICII DE CATERING (denumire conform Nomenclator), ANEXA NR.2 A LEGII 98/2016*
3. Cantitate – 10.050 meniuri complete formate fel principal și desert pentru cei 30 de copii participanți la activitățile educaționale "Școala după școala" derulate pe o perioadă de 67 de săptămâni școlare (30 copii x 5 zile/săptămână x 67 săptămâni).

4. Loc de prestare a serviciilor: SCOALA GIMNAZIALA SAT MARGARITESTI

Locația exactă de prestare a serviciilor va fi comunicată ofertantului desemnat câștigător după stabilirea de către autoritatea contractantă a locației în care vor fi desfășurate activitățile cu copiii și va fi prevăzută în contractul de achiziție publică – prestări servicii de catering care va fi încheiat la finalizarea prezentei proceduri.

Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la evenimentele desfășurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimată de desfășurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.

Ofertantul devenit contractor va transmite meniul propus pentru fiecare zi, conform solicitării achizitorului.

5. Perioada de prestare a serviciilor: Perioada de estimată pentru derularea cursurilor și prestarea serviciilor este67 săptămâni.....; perioada exactă de prestare a serviciilor fiind indicată în contractul de prestări servicii care va fi încheiat cu ofertantul câștigător al procedurii de negociere.

CERINTE PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

I. Cerințe generale:

Serviciul solicitat este de servicii de catering pentru asigurarea hranei participanților la activitățile educaționale "Școala după școala" derulate în cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115.

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor va asigura:
 - vesela de unică folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți participanții

- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanți pe toata perioada solicitata de achizitor si pentru numărul de persoane solicitat.
- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pentru ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma livrării din ziua precedenta.
- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pentru orice probleme de sanatate cauzate participantilor de o calitate necorespunzatoare a serviciilor de catering.

II. Specificatii tehnice:

1. Achiziția de servicii de catering care face obiectul prezentei proceduri NU este organizată pe loturi.

2. Serviciile solicitate vizeaza prestarea serviciilor de catering pentru participantii la activitatile educationale "Școala după școala"organizate in Comuna Voineasa in cadrul proiectului POCU/74/6/18/107115, de catre un operator economic specializat in domeniu, a unor activitati complexe ce vor consta in prepararea si livrarea hranei, pentru un număr total de maximum 30 de copii, 5 zile/săptămână, timp de 67 de săptămâni școlare.

3. Livrarile se vor face in intervalul orar stabilit între achizitor și ofertant de luni pana vineri. Programul va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile proiectului, la cerinta beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris, la inceputul fiecărei grupe si ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

4. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre beneficiar, iar caserolele si orice accesorii pentru servirea mesei, de catre prestator.

5. Mancarea va fi transportata cu mijloace de transport corespunzătoare în scopul menținerii condițiilor de temperatură si va fi pastrata calda in recipiente închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare. Pe parcursul derularii contractului, operatorul economic are obligatia de a mentine curate si in buna stare de functionare vehiculele utilizate pentru indeplinirea contractului, astfel încat produsele sa fie protejate impotriva contaminării si sa permita igienizarea.

6. Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi in locatiile de desfasurare a activitatilor.

7. Meniul va cuprinde in mod obligatoriu:

- Fel principal: preparate de baza din carne sau peste si garnitura
- Desert: dulciuri de bucatarie, dulciuri de cofetarie-patiserie sau fructe
- Paine

| Descrierea produsului pentru o portie/meniu | Caracteristici minime |
|---|-----------------------|
| Fel principal | |
| Carne de pasare/ porc/ vita sau peste | 100 grame |
| Garnitura | 250 grame |
| Paine | 50 grame |
| Salata | 50 grame |
| Desert | |
| Patiserie dulce(foetaj cu branza dulce si | |

| | |
|--|------------------|
| stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat) Sau Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea) Sau Fursecuri asortate | 80g (20g/produs) |
|--|------------------|

Se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau sub forma de saramuri prajite ori pregatite la cuptor.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Se face precizarea ca se solicita ca alimentele ce compun carnea sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitară.

In functie de modificările intervenite in frecventa elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numarul de portii, fără modificarea pretului unitar si fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în functie de reglementările legislative in vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

8. Ofertantul trebuie sa includa in meniul prezentat toate produsele de baza (carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzatoare a necesarului zilnic de calorii. Ofertantul castigator, viitorul prestator va trebui sa tina cont de eventualele restrictii dietetice ale participantilor. Informatiile de acest tip vor fi comunicate ofertantului castigator, devenit prestator anterior inceperii prestatiilor.

9. Ofertantii vor prezenta mai multe optiuni (cel putin doua optiuni) privind meniurile care sa corespunda conditiilor de mai sus.

10. Prestarea serviciilor se va realiza in urmatoarele conditii:

- la cel mai avantajos pret (tarif) de prestatie
- in cele mai performante conditii de efectuare a prestatiei, prin raportare la necesitatile obiective si la preferintele legitime ale beneficiarilor prestatiei;
- prin aplicarea celor mai eficiente si eficace metode de efectuare a prestatiei, pe baza utilizarii tehnicilor specifice industriei de reastaruratie.

III. Obligatii care revin viitorului prestator, respectiv ofertantului desemnat câștigător:

1. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligatia de a executa serviciile prevazute in contract cu profesionalism si promptitudine in conformitate cu prevederile caietului de sarcini.

2. Ofertantul castigator, viitor prestator, trebuie sa execute serviciile solicitate cu personal calificat.

3. Ofertantul castigator, devenit prestator, trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite in mod obligatoriu de certificate sanitar veterinare.
4. Ofertantul castigator, devenit prestator, isi asuma intreaga responsabilitate pentru calitatea si respectarea conditiilor igienico sanitare prevazute de legislatia in vigoare in ceea ce priveste prepararea hranei si este raspunzator de metodele de preparare si servire a hranei.
5. In cazul in care se constata abateri care pot produce consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, beneficiarul are dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar ofertantul castigator devenit prestator va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde costuri suplimentare.
6. La solicitarea expresa a beneficiarului, ofertantul castigator devenit prestator are obligatia de a prezenta fotocopii dupa documentele achizitionate livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate).
7. In cazul in care se vor constata cantitati lipsa, in momentul receptionarii zilnice a serviciilor, acestea se vor consemna in procesele zilnice de receptie a marfii, urmand ca ele sa fie livrate in maximum 30 de minute de la data constatarii.
8. In cazul in care ofertantul devenit castigator NU isi va putea onora obligatiile asumate cu privire la prestarea serviciilor pe durata activitatilor de training, autoritatea contractanta are dreptul de a achizitiona serviciile respective de la alti prestatori, iar ofertantul castigator va suporta prejudiciul creat beneficiarului, respectiv diferenta intre noul pret la care sunt achizitionate serviciile si pretul prevazut in contractul de achizitie publica incheiat in urma procedurii de negociere.
9. Beneficiarul NU va fi responsabil pentru eventualele costuri suplimentare generate ofertantului castigator, devenit prestator, de preluarea unor instructiuni suplimentare de la beneficiarii serviciilor de restaurant si servire a mesei, suplimentare fata de serviciile prevazute in contractul de achizitie publica, direct de catre personalul de deservire sau alti reprezentanti/categorii de personal/preupusi ai viitorului prestator.
10. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligatia sa anunte beneficiarul, in scris, in cel mai scurt timp, despre orice schimbari neprevazute ce s-ar putea ivi, inaintea sau in timpul executarii contractului..
11. Ofertantul castigator, viitor prestator, se obliga sa supravegheze prestarea serviciilor, sa asigure resursele umane, materialele, echipamentele si orice alte asemenea, de natura provizorie si / sau definitiva, cerute de si pentru contract.
12. Ofertantul castigator, viitor prestator, este raspunzator pentru siguranta tuturor operatiunilor si a metodelor de prestare utilizate precum si pentru calificarea (atestarea) profesionala a personalului folosit pe toata durata contractului.
13. Ofertantul castigator, viitor prestator, are obligatia sa utilizeze, pe perioada de derulare a prezentului, numai personal specializat si atestat, care poseda competente certificate si experienta in domeniu, pentru defasurarea activitatii cu achizitorul. Personalul prestatorului care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare.
14. Ofertantul castigator, viitor prestator, este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor, in conformitate cu graficul de prestare ce va fi convenit prin viitorul contract de prestari servicii.

15. Ofertantul castigator, viitor prestator nu va putea anula prestatiile comandate ferm de catre achizitor, din proprie initiativa, fara o justificare temeinica si fara o informare scrisa prealabila primita de la acesta. Exceptie fac eventuale cazuri de forta majora sau fortuite, ce vor fi anuntate, in scris, achizitorului, imediat ce se vor produce, dar nu mai târziu de o zi lucratoare de la ivirea evenimentului neprevazut. In cazul in care ofertantul castigator, viitor prestator va anula, total sau partial, prestatiile comandate ferm de catre achizitor, fara o justificare temeinica, insotita de o instiintare scrisa prealabila a acestuia, achizitorul va percepe penalitati si/sau daune-interese acestuia.

RECEPTIA SI PLATA SERVICIILOR

- Zilnic, pentru fiecare eveniment, livrarea numarului de portii comandate va fi consemnată într-un proces verbal de livrare, semnat de ambele părți in doua exemplare. Modelul de proces verbal de livrare va fi întocmit de comun acord de partile contractante după încheierea contractului si va cuprinde cel puțin luna, data, locația, număr porții livrate/recepționate, observații.
- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de activitățile realizate si acceptate de achizitor in baza procesului verbal de recepție calitativa si cantitativa a serviciilor semnat de către achizitor si ofertantul devenit contractor.
- Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptățit să pretindă achizitorului efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.
- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilității contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial.
- Această situație, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.
- Plățile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către achizitorului pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea achizitorului si numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părți.
- Facturarea se va face lunar, dupa intocmirea procesului verbal de receptie a seviciilor de catering pentru luna anterioara, in primele 10 zile ale lunii urmatoare.
- Plata serviciilor se va efectua în termen de 60 de zile, după primirea ultimului document necesar efectuării plății, în funcție de disponibilitățile bănești existente la momentul respective, ca urmare a rambursărilor cheltuielilor efectuate de către AMPOCU/OIRPOCU.

Valoare estimată per portie: 10,09 lei fără TVA

Nr. estimate de portii : 10.050 porții

Valoarea estimată totală: 101.404,50 lei fără TVA

Oferta va contine pretul în lei, fără TVA

PRECIZARI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnica depusa, ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii serviciilor care urmeaza a fi prestate cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini.

Prin propunerea tehnica, ofertantii vor indica, in mod expres variantele de meniu. Ofertantii isi vor asuma existenta resurselor necesare pentru indeplinirea contractului, prin prezentarea unei liste

a resurselor (materiale si umane) de care dispun. Ofertantii isi vor asuma angajamentul de prestare a serviciilor in locatiile si conditiile indicate de achizitor.

Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a serviciilor oferite precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.

Prin propunerea tehnica, in ceea ce priveste descrierea tehnica a serviciilor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu specificatiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in specificatiile tehnice pentru serviciile pentru care ofertantul depune oferta. NU se accepta oferte alternative. NU se accepta oferte parțiale.

Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor din caietul de sarcini.

Ofertantii vor elabora propunerea tehnica in conformitate cu prevederile din documentatia de atribuire si va indica in cadrul acesteia care informatii sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, dupa caz.

Ofertantii vor completa si vor prezenta, in cadrul propunerii tehnice, o Declaratie privind sanatatea si protectia muncii. Prin respectiva declaratie, ofertantii vor trebui sa confirme faptul ca, la elaborarea ofertei, au tinut cont de cerintele impuse, la nivel national, cu privire la sanatatea muncii si la protectia muncii, pe care se angajeaza sa le respecte pe parcursul indeplinirii viitorului contract de prestari de servicii. Informatii detaliate referitoare la conditiile de munca, protectia muncii, securitatea si sanatatea in munca pot fi obtinute de la inspectia Muncii sau de pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>

Neprezentarea, in cadrul propunerii tehnice, a specificatiilor tehnice complete ale unora sau altora dintre serviciile solicitate de autoritatea contractanta in Caietul de sarcini, atrage dupa sine eliminarea ofertei ca neconforma tehnic

Propunerea tehnica va fi prezentata in original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un imputernicit al acestuia.

ADMINISTRATOR FINANCIAR,
MARIN LIVIA MIHAELA