



**Cofinanțat de
Uniunea Europeană**



Aprobat,

RECTOR,

Prof.univ.dr.ing.Dan Cașcaval

Avizat,

Manager Proiect ID 326666,

Conf.dr. ing. Dragoș George Astaneai

Caiet de sarcini privind achiziția de Servicii de organizare evenimente-Școala de vară, perioada
30.06.2025 – 6.07.2025, proiect ID 326666 – Primul Student Electro din familie

1. Introducere

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează oferta tehnico-economică. Cerințele impuse prin caracteristicile tehnico-funcționale vor fi considerate minimale. În acest sens orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini se va lua în considerare doar în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

2. Tipul achiziției

Modalitatea de achiziție publică este în conformitate cu prevederile legii 98/2016 privind achizițiile publice de servicii de organizare evenimente - cod CPV 79952000-2, servicii cuprinse în Anexa 2 din lege, procedura de achiziție fiind procedura aplicabilă serviciilor sociale și altor servicii specifice.

3. Tipul contractului

Categoria serviciilor ce se vor achiziționa va fi servicii de organizare evenimente - cod CPV 79952000-2, respectiv "Servicii de organizare Școală de vară".

4. Descrierea serviciilor

Achiziția va avea ca obiect externalizarea serviciilor de organizare a unei școli de vară ce se va desfășura la Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași, Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, în spațiile din B-dul Dimitrie Mangeron nr.21-23, Iași, pentru un număr total de 30 de elevi și 3 însoțitori: 10 de elevi cu 1 însoțitor proveniți de la Liceul Tehnologic Vasile Sav din Roman, B-dul Republicii nr. 46, Roman, 10 elevi și 1 însoțitor de la Liceul Tehnologic Ion Mincu, Vaslui, str. Castanilor nr.6, Vaslui și 10 elevi și 1 însoțitor de la Liceul Tehnologic Petru Poni Iași, Iași.

Serviciile de organizare evenimente, respectiv de organizare Școală de vară, perioada 30.06.2025 – 6.07.2025 vor conține:

- a). Servicii de transport cu autocarul/microbuzul tur-retur de la liceele ce sunt implicate în proiectul ID 326666-Primul Student Electro din familie, respectiv de la Vaslui și Roman la spațiile școlii de vară ale universității și înapoi la licee, pentru grupul țintă și însoțitori.
- b). Servicii de transport cu autocarul/autobuzul pentru grupul țintă și însoțitori, pentru vizitarea orașului Iași și a companiei Phinia situată în parcul industrial Miroslava din Iași.
- c). Servicii de catering pentru grupul țintă și însoțitori, pe perioada desfășurării școlii de vară
- d). Servicii de organizare tur ghidat cu acces la obiective, asigurare acces vizionare film.

a). Serviciile de transport cu autocarul/microbuzul tur-retur de la liceele ce sunt implicate în proiectul ID 326666-Primul Student Electro din familie, respectiv de la Vaslui și Roman la spațiile școlii de vară ale universității și înapoi la licee, pentru grupul țintă și însoțitori.

Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar pentru transportul cu autocarul/microbuzul:

Serviciu de transport rutier de persoane, cu autocarul/microbuzul pe traseul Vaslui (Liceul Tehnologic Ion Mincu, strada Castanilor nr.6, Vaslui)-Iași (Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi din Iași, Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, B-dul D. Mangeron nr.23, Iași)-Vaslui (Liceul Tehnologic Ion Mincu, strada Castanilor nr.6, Vaslui), pentru 10 de elevi și 1 însoțitor. Transportul de la liceu la spațiile cazare din Iași se va face într-o luni, respectiv pe data de 30.06.2025, cu plecare din Vaslui la ora 9:00 iar returul la liceul din Vaslui se va face într-o duminică, respectiv pe data de 06.07.2025, cu plecare din Iași la ora 10:00. Distanța aproximativă a traseului dus-întors este de **164 km**.

Serviciu de transport rutier de persoane, cu autocarul/microbuzul pe traseul Roman (Liceul Tehnologic Vasile Sav, B-dul Republicii nr.46, Roman)-Iași (Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi

din Iași, Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, B-dul D. Mangeron nr.23, Iași)-Roman (Liceul Tehnologic Vasile Sav, B-dul Republicii nr.46, Roman pentru 10 de elevi și 1 însoțitor. Transportul de la liceu la spațiile cazare din Iași se va face într-o luni, respectiv pe data de 30.06.2025, cu plecare din Roman la ora 9:00 iar returul la liceul din Roman se va face într-o duminică, respectiv pe data de 06.07.2025, cu plecare din Iași la ora 10:00. Distanța aproximativă a traseului dus-întors este de **204 km**.

Parametri de funcționare minim acceptați de către Beneficiar:

-mijloacele de transport care fac obiectul ofertei trebuie să îndeplinească toate prevederile legale referitoare la circulația pe drumurile publice a autovehiculului care execută transportul de persoane, prestatorul trebuie să facă dovada că deține licență pentru transportul național de persoane.

- mijloacele de transport care fac obiectul ofertei trebuie să posede inspecția tehnică periodică valabilă (I.T.P.), prestatorul trebuie să facă dovada că starea tehnică a mijloacelor de transport persoane, corespunde reglementărilor naționale de siguranță rutieră și de protecție a mediului înconjurător.

-ofertantul va suporta toate cheltuielile de transport: combustibil, taxe de drum și parcare, salariul și masa șoferului

-mijloacele de transport utilizate pentru transportul în afara județului Iași să aibă în dotare și să fie funcționale: sistem de încălzire, de aer condiționat;

Piese de Schimb: dacă beneficiarul consideră că este cazul (becuri, etc.)

Instrumente și Accesorii: truse de prim ajutor, stingătoare de incendiu;

Manuale: manualul de utilizare al autocarului/autobuzului

Cerințe de Întreținere: mijloacele de transport să fie în stare foarte bună de funcționare, să fie salubrizate, spălate și dezinfectate

Alte cerințe: Pe parcursul prestării serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri prestatorul și subcontractanții acestuia (dacă este cazul) au obligația de a respecta pe parcursul executării contractului, reglementările obligatorii în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. În acest sens, informații detaliate pot fi obținute de la ministerele de resort (<http://www.mmuncii.ro/j33/index.php/ro/> și <http://www.mmediu.ro/>).

Prestatorul se obligă să asigure și să respecte toate obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecția muncii astfel cum sunt acestea prevăzute în Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, cu modificările și completările ulterioare, precum și în celelalte acte normative subsecvente acestora. Prestatorul este unicul răspunzător pentru orice accident, dauna și/sau avarie ocazionate de îndeplinirea obiectului contractului.

b). Servicii de transport cu autocarul/autobuzul pentru grupul țintă și însoțitori, pentru vizitarea orașului Iași și a companiei Phinia situată în parcul industrial Miroslava din Iași

Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar pentru transportul cu autocarul/autobuzul:

Serviciu de transport rutier de persoane, cu autocarul/autobuzul pe traseul stabilit pentru vizitarea orașului Iași a unui număr de 30 elevi și 5 însoțitori, cu scopul de a vizita obiectivele: Biblioteca Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași, Sala Pașilor Pierduți, Parcul Copou. Plecarea se va face în data de 2.07.2025, ora 9:00 de la spațiile de cazare din Iași – Campus Tudor Vladimirescu, iar sosirea la spațiile de cazare se va face în aceeași zi, la ora 13:00.

Serviciu de transport rutier de persoane, cu autocarul/autobuzul cu scopul de a vizita compania Phinia, lider în industria automotive din regiune, situată în parcul industrial Miroslava din Iași, a elevilor și însoțitorilor. Plecarea se va face în data de 3.07.2025, ora 9:00 de la spațiile de cazare din Iași – Campus Tudor Vladimirescu, iar sosirea la spațiile de cazare se va face în aceeași zi, la ora 13:00.

Ofertantul de servicii trebuie:

- să facă dovada că dispune de angajați/colaboratori calificați – documente care atestă calificarea.

- să facă dovada că dispune de mijloacele de transport necesare-carte de identitate AUTO, autorizații, licență de transport/declarație pe proprie răspundere, ITP la zi, contract de prestări servicii.

Parametri de funcționare minim acceptați de către Beneficiar pentru mijloacele de transport:

-mijloacele de transport care fac obiectul ofertei trebuie să îndeplinească toate prevederile legale referitoare la circulația pe drumurile publice a autovehiculului care execută transportul de persoane, prestatorul trebuie să facă dovada că deține licență pentru transportul național de persoane.

- mijloacele de transport care fac obiectul ofertei trebuie să posede inspecția tehnică periodică valabilă (I.T.P.), prestatorul trebuie să facă dovada că starea tehnică a mijloacelor de transport persoane, corespunde reglementărilor naționale de siguranță rutieră și de protecție a mediului înconjurător.

-oferantul va suporta toate cheltuielile de transport: combustibil, taxe de drum și parcare, salariul și masa șoferului

-mijloacele de transport utilizate pentru transportul în afara județului Iași să aibă în dotare și să fie funcționale: sistem de încălzire, de aer condiționat;

Piese de Schimb: dacă beneficiarul consideră că este cazul (becuri, etc.)

Instrumente și Accesorii: truse de prim ajutor, stingătoare de incendiu;

Manuale: manualul de utilizare al autocarului/autobuzului

Cerințe de Întreținere: mijloacele de transport să fie în stare foarte bună de funcționare, să fie salubrizate, spălate și dezinfectate.

Alte cerințe: Pe parcursul prestării serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri prestatorul și subcontractanții acestuia (dacă este cazul) au obligația de a respecta pe parcursul executării contractului, reglementările obligatorii în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. În acest sens, informații detaliate pot fi obținute de la ministerele de resort (<http://www.mmuncii.ro/j33/index.php/ro/> și <http://www.mmediu.ro/>).

Prestatorul se obligă să asigure și să respecte toate obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecția muncii astfel cum sunt acestea prevăzute în Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, cu modificările și completările ulterioare, precum și în celelalte acte normative subsecvente acesteia. Prestatorul este unicul răspunzător pentru orice accident, dauna și/sau avarie ocazionate de îndeplinirea obiectului contractului.

c). Servicii de catering pentru grupul țintă (30 elevi) și 3 însoțitori, pe perioada desfășurării scolii de vară

Serviciile de catering se vor realiza în perioada 30.06.2025 – 6.07.2025 pentru un număr de 30 de elevi și 3 însoțitori. Cateringul va începe în ziua de 30.06.2025 cu masa de prânz și se va termina în ziua de 6.07.2025 cu masa de mic dejun.

Locația: la spațiul de cazare din Campusul Studentesc "Tudor Vladimirescu" Iași – Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi din Iași.

Ofertantul de servicii trebuie:

-să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru Proiectul "Primul Student Electro din familie", în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare

-să prezinte lista de meniuri cu minim o săptămână înainte de prima zi a școlii de vară

Meniul va fi compus din:

-mic dejun – ex:sandviș, cereale, ceai/lapte/ iaurt, fruct (mere, banane, pere), apă plată

-prânz – ex: ciorbă sau supă, felul II (carne porc/vită/pui/pește și legume, paste, salate), fruct/desert, apă plată

-cina- ex:budincă de macaroane cu brânză/ budincă cartofi cu carne/orez cu carne/legume cu carne, apă plată

Ofertantul de servicii trebuie:

-să facă dovada unei bune conduite în desfășurarea activității, prin recomandare/recomandări din partea beneficiarilor

-să facă dovada că dispune de angajați calificați-bucătar, ajutor bucătar, cu experiență în lucrul cu copiii, documente care atestă calificarea

Oferta tehnică:

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât să reiasă că ofertantul a înțeles complexitatea contractului ce urmează a fi atribuit. Oferta va fi elaborată astfel încât să conțină în mod clar și fără echivoc toate serviciile solicitate mai sus. Întocmirea ofertei tehnice cât și prestarea serviciilor se va face cu respectarea regulilor obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare în România.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite

- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor

- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie sărate moderat

- mâncărurile scăzute (pentru felul II) – un preparat din carne cu garnitură sau o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne, etc). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc mușchi sau pulpă, pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, la aburi, la cuptor, la rotisor sau pane

- garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc;

- pâinea se va prezenta sub formă de chifle, cornuri sau felii, iar porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție; produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.

Desertul va fi reprezentat de:

- un produs de panificație sau patiserie-plăcinte (mere, brânză, dovleac, etc), briose, tarte, prăjituri de casă, chec, cozonac, croissant cu umplutură (ciocolată, vanilie, brânză, etc.), gogoși cu umplutură (brânză, gem de fructe, etc.) sau orice alte deserturi echilibrate nutrițional – 150 gr. Produsele de panificație se vor prepara exclusiv în laboratorul propriu al firmei de catering.

- un fruct/fructe de sezon(mere, pere, banane, portocale, etc.)-150gr.

- desertul va fi ambalat individual, după caz, în pungi de plastic sau folie de plastic de uz alimentar sau, atunci când consistența acestuia o cere, în caserole speciale pentru desert.Fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau coală de hârtie. Unde este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare.

Firma de organizări evenimente/catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul autorității contractante. Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Condiții privind ambalarea, livrarea, recepția și transportul hranei:

Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant cu mijloace proprii care trebuie să fie avizate de către instituțiile abilitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute la o temperatură adecvată, curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor în vigoare.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Ofertantul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- certIFICATE sanitar-veterinare
- certificat de conformitate
- aviz de însoțire marfă

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu (cantitativ și organoleptic), de către personalul responsabil de servirea hranei la recepția acesteia.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerințe specifice privind alimentele:

-toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce năsurile adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

-produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

-se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare.

-în caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de +60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. +8 grade Celsius pentru hrana rece.

Achizitorul:

-are obligația de a pune la dispoziția ofertantului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut și pe care le consideră necesare pentru îndeplinirea contractului-documentele justificative, actele și informațiile necesare acestuia pentru îndeplinirea obligațiilor

-va fi responsabil de atribuirea și implementarea contractului de achiziție, sens în care va nominaliza o persoană responsabilă cu urmărirea derulării procedurii de achiziție și a implementării contractului

-are obligația de a transmite ofertantului comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite copiilor, zilnic, până la ora 18:00, pentru mesele din ziua următoare

-are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de ofertant), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore și se prezintă oricând eventualilor inspectori/controlori.

Ofertantul:

-are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând Autorității Contractante toate autorizațiile de funcționare și transport

d). Servicii de organizare tur ghidat cu acces la obiective turistice, asigurare acces vizionare film:

Organizarea unui tur ghidat pe traseul stabilit pentru vizitarea zonei centrale a orașului Iași: Piața Unirii, Bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, Piața Palatului Culturii, Complex Palas cu vizitarea obiectivelor turistice: Catedrala Mitropolitană, Biserica Trei Ierarhi, Palatul Culturii (minim 2 muzee din cadrul Complexului Muzeal Moldova) pentru un număr de 30 elevi și 3 însoțitori. Plecarea se va face în data de 5.07.2025 iulie , ora 9:00 de la spațiile de cazare din Iași – Campus Tudor Vladimirescu, iar sosirea la spațiile de cazare se va face în aceeași zi, la ora 13:00.

Prestatorul de servicii de organizare evenimente va asigura accesul la obiectivele turistice de pe fiecare traseu și va asigura plata taxelor de intrare, acolo unde este cazul, atât pentru cei 30 elevi cât și pentru 3 însoțitori.

Asigurarea accesului pentru vizionare film la cinematograful Cinema City Iași – Iulius Mall pentru un număr de 30 elevi și 3 însoțitori. Vizionarea unui film ales de către elevii participanți la școala de vară din grila de proiecție a cinematografului din data de 2 iulie 2025. Vizionarea filmului va fi organizată pentru intervalul orar 16:00 – 22:00, în funcție de filmul ales. Organizarea accesului pentru vizionare unui film la cinematograful va fi făcută pentru data de 2 iulie 2025.

5. Valoarea estimată a serviciilor de Organizare evenimente pentru Școala de vară ID326666, în perioada 30.06.2025 – 6.07.2025 pentru grupurile țintă și însoțitori, respectiv pentru un număr de 30 elevi și 3 însoțitori de la liceele parteneri asociați în proiect din Iași, Roman și Vaslui este de 63.000,00 lei fără TVA.

6. Recepția serviciilor:

Recepția serviciilor de organizare evenimente se va realiza pe baza unui proces verbal încheiat între reprezentanții autorității contractante și reprezentanții firmei prestatoare. Procesul verbal va fi însoțit de toate documentele justificative/certificările/autorizațiile, de devizul de calcul al serviciilor, de liste cu date de identificare și semnături ale beneficiarilor serviciilor atât pentru transport cât și catering, de lista meniurilor propuse întocmită de Ofertant și aprobată de Achizitor/sau cea propusă de Achizitor, de borderoul de porții livrate (în care se consemnează zilnic ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu, numărul porțiilor livrate, semnăturile părților), lista de participanți (un centralizator cu copii prezenți, completat zilnic de către reprezentanții ofertantului și însoțitori și reprezentantul Autorității Contractante).

Prestatorul va respecta normele de protecție a datelor personale ale elevilor și însoțitorilor.

În urma încheierii procesului verbal și a predării tuturor documentelor justificative către autoritatea contractantă, prestatorul va emite e-factura aferentă serviciilor recepționate.

7. Oferta financiară:

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului de servicii organizare evenimente – Servicii organizare Școala de vară proiect ID 326666-Primul Student Electro din familie, ofertă financiară întocmită pe baza unui deviz ofertă ce conține toate serviciile incluse în pachetul de servicii de organizare evenimente (servicii de transport, servicii de catering, etc.) conform standardelor și normativelor în vigoare.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii, de Codul fiscal referitor la plata TVA pentru fiecare serviciu. Oferta financiară va acoperi toate costurile ofertantului cu prestarea serviciilor, cum ar fi, dar fără a se limita la: salarii/onorariile datorate de către ofertant salariaților/colaboratorilor săi, responsabili cu prestarea serviciilor și taxele datorate către bugetul consolidat al statului, precum și orice taxe, impozite, taxe/bilete intrare muzee, amenzi, etc., cheltuieli generate de / și pentru executarea contractului de prestări de servicii ce face obiectul prezentei proceduri.

8. Clauze generale ofertă

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire.

Autoritatea contractantă are dreptul să solicite în original orice document cu regim special a cărui valabilitate este condiționată de prezentarea în această formă.

Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către Autoritatea Contractantă și asumată de ofertant.

Perioada de valabilitate a ofertelor prevăzută în invitația de participare și în documentația de atribuire, trebuie să fie stabilită astfel încât să cuprindă toate etapele până la momentul încheierii

contractului. Atunci când stabilește perioada de valabilitate a ofertelor, Autoritatea contractantă va lua în considerare estimările privind perioada necesară pentru analiza și evaluarea ofertelor, perioada necesară pentru verificările legate de aceste activități, precum și perioada legală prevăzută pentru rezolvarea eventualelor contestații. Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita prelungirea valabilității ofertelor, precum și, după caz, a garanției de participare, în situații excepționale care impun o astfel de prelungire. În cazul în care un operator economic nu se conformează acestei solicitări, oferta va fi respinsă ca fiind inacceptabilă.

Riscurile transmiterii ofertei inclusiv forța majoră sau cazul fortuit cad în sarcina operatorului economic care transmite respectiva ofertă.

Ofertantul va prezenta în cuprinsul ofertei documente doveditoare pentru calificările personalului propus pentru ducerea la îndeplinire a contractului.

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de 60 de zile de la termenul limită de primire a acesteia.

9.Criteriul de atribuire:

Conform prevederilor art 187 alin (1) din Legea nr.98/2016 autoritatea contractantă va atribui contractul de achiziție publică ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

Conform prevederilor art. 187 alin. (2), (3) lit d. din legea 98/2016 oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic va fi stabilită pe baza criteriului de atribuire „prețul cel mai scăzut”.

