

**Se aproba,
Primar,
Rotaru Gheorghe**

**CAIET DE SARCINI
pentru atribuire de contract**

***Furnizare și distribuție meniu tip sandwich și un fruct în cadrul
Programului Național “Masă Sănătoasă” pentru Scoala Gimnaziala nr.1 Domnita, județul Iasi***

INTRODUCERE

În cadrul acestei proceduri COMUNA TIBANA, Județul IASI îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Adresa: Comuna Tibana

Telefon 0232 325 900

Fax: 0232 325 900

E-mail: comunatibana2016@gmail.com

Pagina web:

COMUNA Tibana este unitatea administrativ-teritorială de bază care cuprinde populația rurală unită prin comunitate de interese și tradiții, alcătuită din satele Tibana (reședința), Domnita, Garbesti, Poiana Manastirii, Vadu Vejii, Alexeni, Runcu, Oproaia, Moara Ciornei, Poiana de Sus. Primăria comunei Tibana se încadrează în categoria instituțiilor care oferă servicii de administrație publică locală.

Sursa de finanțare: bugetul de stat, prin Programul Național „Masă sănătoasă” în anul 2025.

Clauză suspensivă contract:

Conform H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevi din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, din sume din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București,

astfel în anul 2025, se alocă, suma estimată de 1.123.000 mii lei în beneficiul preșcolarilor și elevilor din maximum 1.462 de unități de învățământ preuniversitar de stat, așa cum este prevăzut în H.G. nr. 163/2025.

În lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea susținerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al comunei Tibana, societățile comerciale participante la aceasta procedură își vor asuma, prin însușirea clauzelor contractuale, rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, în situația în care finanțarea de la bugetul de stat va fi anulată.

Durata contractului: pana la sfarsitul anului scolar 2025-2026.

Procedura de achiziție aplicată: „procedura proprie” aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, conform prevederilor art. 68, alin (1), lit. h) și alin. (2), lit. b), respectiv art. 111 din același act normativ.

Coduri CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles , și anume:

se va folosi termenul de Ofertant - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;

se va folosi termenul de Contractant - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;

se va folosi termenul de Prestator - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului.

PREAMBUL

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor ține cont de prevederile:

- Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Ordinului comun al Ministrului Educației și al Ministrului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 3.352/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Hotărârii Guvernului nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei prevăzute în Legea

bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”;

- Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială nr.1 Domnita din Comuna Tibana nu are posibilitatea de a asigura sandwich în regim propriu și nici nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde în cadrul unităților de învățământ arundate, pentru aceștia s-a optat pentru suport alimentar prevăzută în art. 3, alin. (1), lit. c) din H.G nr. 23/2025 și anume „pachetul alimentar”-sandwich.

OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii Școala Gimnazială nr.1 Domnita (inclusive unitatile de invatamant arundate).

Unitati scolare arundate la Școala Gimnazială nr.1 Domnita:

Vor primi zilnic suportul alimentar doar elevii prezenți la activitățile didactice. Acesta nu se acordă pe perioada vacanțelor, a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

VALOAREA ESTIMATĂ A ACHIZIȚIEI

Cursuri:

- 8 sep – 24 oct 2025 → 35 zile de curs, luni–vineri
- 3 nov – 19 dec 2025 → 35 zile de curs, minus 1 zi liberă legală (1 decembrie) → 34
- 8 ian – 3 apr 2026 → 62 zile de curs, minus 1 săptămână de vacanță mobilă (5 zile) → 57
- 15 apr – 19 iun 2026 → 48 zile de curs, minus 2 zile libere legale (1 mai și 1 iunie) → 46

Total zile de servire masă: $35 + 34 + 57 + 46 = 172$ zile.

Număr porții pentru 511 copii: $172 \times 511 = 87.892$ porții.

Am folosit structura oficială a anului școlar (intervalele de cursuri și vacanțe) și faptul că săptămâna de vacanță din februarie este o singură săptămână aleasă între 9 feb și 1 mar 2026 – indiferent de săptămâna aleasă, se scad 5 zile de curs.

Am scăzut doar zilele libere legale care cad în perioade de cursuri: 1 dec 2025, 1 mai 2026, 1 iunie 2026. Alte sărbători (Crăciun, Anul Nou, Bobotează, Paște etc.) cad în vacanțe sau în weekend și nu afectează zilele de servire.

Calcul valoare estimata a contractului

Număr porții pentru 511 copii: $172 \times 511 = 87.892$ porții.

Calcul $87,892 \times 13,52$ lei fara tva = 1.209.393,92 lei fara tva

Valoarea estimată a contractului ce urmează a fi atribuit este de 1.209.393,92 lei fără T.V.A., respectiv 1.342.427,26 lei cu T.V.A., calculată în funcție de numărul de elevi și de zilele de școală din perioada luna mai și până la finalul anului 2025.

Valoarea maximă/beneficiar/zi este de 15 lei inclusiv T.V.A. (13,52 lei fără T.V.A.)/menu tip sandwich și un fruct, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului unitar). Prestatorul va avea obligația de a livra zilnic numărul de porții în funcție de comanda zilnică transmisă de către reprezentanții unității școlare.

Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare (sumă) stabilită în contract.

Decontarea și plata se va face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la unitatea școlară, în cazul nostru Scoala Gimnaziala nr.1 Domnita.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile școlare.

Având în vedere că Scoala Gimnaziala nr.1 Domnita are structuri școlare arundate se va desemna câte un responsabil coordonator local de program la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, cum ar fi: recepție produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii de evidență zilnică a livrării meniului tip sandwich și un fruct, completare formulare raportare perioadă. La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului. La nivelul UAT Comuna Tibana coordonarea programului este asigurată de către UAT Comuna Tibana și Școala Gimnazială nr.1 Domnita, care elaborează și transmite rapoarte periodice, respectiv raportul final privind implementarea proiectului, cu sprijinul unităților de învățământ arondate.

DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula de la data semnării de către părți până la sfârșitul anului școlar 2025-2026 în perioada desfășurării activității didactice, Prestatorul având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea meniului tip sandwich și un fruct pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școala Gimnazială nr.1 Domnita (cu structurile arondate) în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei și Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”.

CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de meniuri tip sandwich și fruct, respectiv porții sandwich, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering pentru furnizarea suportului alimentar, precum și valorile asociate acestuia, s-a ținut cont de numărul total de beneficiari (511 elevi), comunicat de Școala Gimnazială nr.1 Domnita în adresa nr. 832/14.08.2025.

În funcție de structura anului școlar pentru fiecare ciclu de învățământ și de numărul de elevi din structurile de învățământ arondate, este nevoie de un număr de 87.892 meniuri tip sandwich și fruct, care vor fi alocate până la finalul anului școlar 2025-2026.

CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au elevii prezenți fizic la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete - suport alimentar necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete - suport alimentar, corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în cel mult 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea Prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile școlare.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ. Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Inspectoratul școlar județean este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației a oricăror modificări apărute la nivelul unităților de învățământ, în ceea ce privește numărul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desființarea unor niveluri de învățământ.

Serviciile de stat sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor realizează controale oficiale în vederea verificării modului în care sunt respectate condițiile generale și speciale de igienă stabilite în legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor, iar Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor realizează controale oficiale conform atribuțiilor specifice legislației privind etichetarea produselor alimentare. Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează acest program sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, conform competențelor legale.

Având în vedere că Școala Gimnazială nr.1 Domnita are structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil coordonator local de program la nivelul fiecărei structuri.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării meniului tip sandwich și un fruct, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

CONDIȚII DE CALIFICARE. DOCUMENTE OBLIGATORII DE DEPUȘ

Criterii de calificare și selecție

Caietul de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și reprezintă minimumul de cerințe descrise în mod obiectiv pe baza cărora se va elabora propunerea tehnică și financiară.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului. Orice anexă aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de sarcini, reprezintă parte integrantă a acelui capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini sunt considerate ca minimale.

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

Ofertele care nu satisfac cerințele Caietului de sarcini sunt considerate ca neconforme.

Situația personală:

Se solicită prezentarea declarațiilor privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice; - Formulare 2, 3, 4 (în original).

Se solicită depunerea de certificate de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor fiscale către bugetul de stat (pentru societatea care participă la licitație) și bugetul local (pentru societatea care participă la licitație - de la sediul social și punctul de lucru al societății), valabile la data depunerii ofertei (în original sau în copie conform cu originalul).

Se solicită Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de

reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/ actul constitutiv (în original sau în copie conform cu originalul).

Se solicită depunerea unei declarații pe propria răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59, 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. Ofertantul nu trebuie să fie în conflict de interese cu persoane cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante - Formular 5 (în original).

Aceste documente trebuie prezentate atât pentru ofertant, cât și pentru asociați, subcontractanți și/sau terți susținători (dacă este cazul).

În cazul unei asocieri, a unei subcontractări sau a unei terțe susțineri se solicită în original Acordul de asociere - Formular 6, Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului - Formular 7 și/sau Acord de subcontractare - Formular 8, după caz.

Capacitatea profesională:

Se solicită depunerea certificatului de înregistrare fiscal (în copie conform cu originalul).

Se solicită depunerea unui certificat constatator emis de O.N.R.C. valabil la data de depunere a ofertelor, din care să rezulte următoarele informații: obiectul de activitate autorizat care să includă activitățile care fac obiectul prezentei proceduri, acționarii, administratorul ofertantului (în copie conform cu originalul).

5622 – Alte servicii de alimentație n.c.a.

Această clasă include catering industrial, în alte cuvinte, pregătirea și furnizarea de alimente pe baza unor aranjamente contractuale cu clientul, pentru o perioadă determinată. De asemenea, este inclusă operarea de concesiuni alimentare (de exemplu, la facilități sportive și similare). Alimentele pot fi pregătite direct în incinta organizației clientului sau într-o unitate centrală.

Această clasă include:

activități ale contractorilor de servicii alimentare (de exemplu, pentru companii de transport)
operarea de cantine sau cafenele (de exemplu, pentru fabrici, birouri, spitale sau școli), pe bază de concesiune

Această clasă exclude:

fabricarea de produse alimentare perisabile
vânzarea cu amănuntul de produse alimentare perisabile

Pentru activitatea încadrată în cod CAEN 5622 este necesar să dispună de:

Se solicită depunerea Autorizației sanitare de funcționare pentru realizarea activității contractului (în copie conform cu originalul).

Se solicită depunerea Autorizației de funcționare sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering (în copie conform cu originalul).

Se solicită **Certificat HACCP**

Ofertantul trebuie să facă dovada implementării și certificării unui sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), conform Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare.

Document solicitat: copie a certificatului emis de organism acreditat RENAR sau echivalent.

Se solicită **Certificări ISO**

Se solicită prezentarea unor certificări valabile de management al calității, mediului, sănătății și siguranței ocupaționale, precum și al siguranței alimentelor, respectiv:

- ISO 9001:2015 (sistem de management al calității)
- ISO 14001:2015 (sistem de management de mediu)
- ISO 45001:2023 (sistem de management al sănătății și securității ocupaționale)
- ISO 22000:2019 (sistem de management al siguranței alimentelor)

Document solicitat: copii certificate valabile, emise de organisme acreditate.

Se solicită **Experiență similară**

Ofertantul trebuie să facă dovada prestării, în ultimii 3 ani, a cel puțin unui contract de catering pentru unități școlare, spitale sau instituții publice, cu o valoare comparabilă (minim 500 porții/zi).

Document solicitat: contract/act adițional + recomandare/recepție.

Se solicită **Dotări și logistică suplimentară**

Ofertantul trebuie să dețină sau să aibă acces la:

- minim 3 vehicule frigorifice autorizate ANSVSA pentru transport produse perisabile;
- spațiu de depozitare frigorifică autorizat;
- laborator propriu sau contract cu laborator autorizat pentru analize microbiologice periodice.

Documente solicitate: copii CIV auto + certificate ANSVSA, autorizație spațiu depozitare, contract laborator.

Se solicită **Personal specializat suplimentar**

Existența unui nutriționist/dietetician acreditat în echipa ofertantului (sau prin contract de colaborare), responsabil de avizarea meniurilor săptămânale.

Document solicitat: contract/atestat profesional.

Se solicită **Asigurare de răspundere civilă**

Ofertantul trebuie să dețină o poliță de asigurare de răspundere civilă profesională pentru activitatea de catering/alimentație publică, care să acopere eventuale daune produse beneficiarilor.

Document solicitat: copie poliță.

Se solicită Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior începerii acestora 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 - Formular 9 (în original);

Se solicită depunerea unei declarații privind respectarea obligațiilor din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă - Formular 10 (în original);

Pentru personalul implicat în procesul de pregătire, ambalare și distribuție a meniului tip sandwich și un fruct se va face dovada deținerii unui certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform OMS nr. 2209/4469/2022 și a fișei de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform H.G. nr. 355/2007 (în copie conform cu originalul).

Se solicită depunerea unui Extras din Revisal, valabil la data depunerii ofertei, din care să reiasă numărul de angajați activi, cu meseria pe care o deține fiecare (în original).

Se solicită Declarația privind personalul de conducere, organizare, preparare și livrare a meniului tip sandwich și un fruct - Formular 11 (în original).

Datele prezentate în lista nominală cu personalul trebuie să corespundă extrasului Revisal, în caz contrar se va considera că nu s-au depus documentele solicitate.

Se solicită Declarația utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe - Formular 12 (în original).

Se solicită depunerea documentului care să certifice deținerea mijloacelor de transport produse alimentare autorizate sanitar veterinar, cartea de identitate și certificatul de înmatriculare a autovehiculelor (în copie conform cu originalul).

Se solicită depunerea acordului cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal - Formular 13 (în original).

Se solicită depunerea Declarației pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini - Formular 14 (în original).

Se va prezenta modelul de contract însoțit, semnat și ștampilat (în original).

Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei (în original).

În cazul nerespectării condițiilor mai sus prezentate, oferta se respinge ca neconformă.

Garanția de participare-Nu este cazul

Garanția de bună execuție-nu este cazul

PROPUNEREA TEHNICĂ

Propunerea tehnică va conține descrierea produselor și serviciilor cu prezentarea tuturor caracteristicilor în conformitate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini, aplicabile obligatorie prezentei achiziții. În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta informații cu privire la materiile prime utilizate, produsele alimentare ce se vor pregăti, cu specificarea furnizorilor/producătorilor, documente justificative de la producător din care să rezulte caracteristicile alimentelor de bază/materia primă.

Se va transmite Propunerea tehnică - Formular nr. 15, cu anexele aferente.

Perioada de valabilitate: 90 zile de la data limită de depunere a ofertei.

Considerații generale

Suportul alimentar constă în Pachet alimentar pentru elevii Scoala Gimnaziala nr.1 Domnita:

Sandwich compus din pâine (chiflă/baton/baghetă) + umplutură pe bază de carne slabă sau brânză + legume crude (roșii, castraveți, salată etc.), aproximativ 120 g;

Meniul conține obligatoriu un fruct întreg (portocală, pară, piersică, caisă, măr, banană sau echivalent) - aprox. 100 g.

Acestea sunt normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pentru elevi.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii. Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Ofertanții au obligația de a prezenta în propunerea tehnică minimum 5 variante de meniu tip sandwich și un fruct, astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se furnizeze același meniu.

Acestea vor fi certificate de un nutritionist salariat sau colaborator. (condiție obligatorie în caz contrar oferta este declarată neconformă)

Prezentarea ofertei sub numărul de meniuri impus în prezenta documentație duce la declararea ca inadmisibilă a acestora din punct de vedere tehnic.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Pachetul alimentar propus trebuie să aibă la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa nr. 3 din Normele metodologice de aplicare a O.U.G. nr. 97/2018, respectiv H.G. nr. 93/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 97/2018 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare.

Lista cu beneficiarii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu pot beneficia de pachetul alimentar și, în consecință, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute, stabilită pentru un suport alimentar/elev, va fi întocmită de către unitatea de învățământ conform cererilor formulate în baza prevederilor art. 3, alin. (4) din Hotărârea nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” și normele minime obligatorii de aplicare și specificațiile tehnice. Situația se transmite de către conducerea unității de învățământ Prestatorului.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, vor păstra și vor prezenta organelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare structura școlară a unității de învățământ li vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, Autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, comunicată de unitatea de învățământ, pe care o va corela cu situația existentă la Prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra

documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR I .286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist, care va fi comunicat de unitatea de învățământ prestatorului. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi prevăzute ca anexă la contractul de servicii, în funcție de cererile beneficiarilor.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Se interzice ofertarea preparatelor la grătar și/sau cuptor procesate sau procurate din comerț sub forma preparată și introducerea lor în cadrul meniului tip sandwich și un fruct. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, oferta va fi respinsă ca neconformă.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Pachetul alimentar trebuie să fie pregătit în ziua livrării.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

ziua producerii pentru sandwich;

24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandwich-uri.

Trebuie avut în vedere faptul că hrana trebuie servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, deoarece unitățile școlare nu dispun de spații amenajate, în care să fie asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale.

Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar se va face zilnic, de luni până vineri, între orele 08:00-10:00 în locațiile detaliate în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite, în scris, din partea unității de învățământ.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către structurile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții suport alimentar, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către Prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete în intervalul orar solicitat.

Metode de testare și control

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, beneficiarul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască suportul alimentar în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere unilaterală a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Distribuția alimentelor

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat.

Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar pentru elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat, astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprietate consumului uman, contaminate sau să pericliteze sănătatea.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

denumirea produsului; de exemplu: sandwich cu șuncă și roșii, sandwich cu unt, cașcaval și salată;

lista ingredientelor;

substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;

cantitatea netă;

data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ... cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

condiții de depozitare;

o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar; mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”; numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVI

Mențiune privind respectarea principiilor stabilite de Hotărârea nr. 23/2025 – Programul Național „Masă Sănătoasă”

Unitatea de învățământ solicită ca, în cadrul prezentului contract, produsele livrate să fie **sandwich-uri proaspete**, preparate și ambalate în condiții igienico-sanitare corespunzătoare.

Totodată, facem precizarea că prevederile **Anexei nr. 2 la Hotărârea nr. 23/2025** privind instituirea Programului Național „Masă Sănătoasă” sunt obligatorii și trebuie respectate de către operatorul economic, după cum urmează (enumerarea având caracter de reamintire a cadrului legal în vigoare):

- nu se utilizează aditivi alimentari, conservanți sau potențiatori de aromă/gust peste limitele legale;
- ingredientele folosite trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii alimentari permisi;
- preparatele trebuie să fie gătite sau pregătite în dimineața zilei în care sunt livrate și păstrate în condiții sanitar-veterinare corespunzătoare;
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, precum și a ouălor fierte nesectionate;
- se recomandă îmbogățirea rațiilor cu legume și produse proaspete;
- unitatea de învățământ are obligația păstrării probelor alimentare timp de 48 de ore, motiv pentru care fiecare livrare trebuie să fie însoțită de o probă gratuită de meniu.

Această mențiune are caracter de **reamintire și conformare la cadrul legal**, iar produsul solicitat rămâne **sandwich-ul**, conform opțiunii unității de învățământ.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor verbale de recepție și constatare și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 48 ore înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Având în vedere art. 187, alin. (3), lit. d), din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, criteriul de atribuire este CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PREȚ, iar oferta câștigătoare se stabilește print-un algoritm de calcul specific.

Factorii de evaluare folosiți de autoritatea contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț, sunt următorii:

Componenta financiară (ponderea 15%) - P(n);

Prețul total al ofertei: Punctaj maxim acordat: 15 puncte.

Punctajul se acordă astfel:

pentru cel mai scăzut preț se acordă punctaj maxim alocat - 15 puncte;

pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul se calculează proporțional, astfel:

$P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / \text{Prețul } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$

Componenta tehnică (ponderea 60%), din care:

2.1. Ponderea materiei prime din prețul unitar (60%) - MP(n): Punctaj maxim acordat: 60 puncte.

Algorimul de calcul:

Ofertantul va ține cont de faptul că cel puțin 60% din prețul unitar al meniului tip sandwich și un fruct per beneficiar se va alocă pentru achiziția materiei prime. Pentru un nivel al ponderii sub 60% oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic și va fi declarată neconformă și respinsă. Pentru ofertarea a 60% din prețul unitar al meniului tip sandwich și un fruct pentru achiziția materiei prime nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

Punctajul se acordă astfel:

pentru ofertantul care alocă cea mai mare pondere din prețul meniului tip sandwich și un fruct materiei prime se acordă punctajul maxim alocat - 60 puncte.

pentru celelalte oferte punctajul MP(n) se calculează proporțional, după următoarea formulă:

$MP(n) = (\text{Ponderea ofertată} / \text{Ponderea maximă}) \times \text{punctaj maxim alocat}.$

Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acestora în cadrul prețului unitar propus (declarații de conformitate pentru materia primă folosită, specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori, etc).

În vederea demonstrării prețului materiei prime din total preț/porție, ofertanții vor prezenta o anexă la propunerea financiară care să conțină calculația de preț ca medie a variantelor de meniu.

2.2. Calificare personal (25%) - CP(n): Punctaj maxim acordat: 25 puncte.

Algoritm de calcul:

Ofertantul trebuie să facă dovada deținerii de personal calificat în meseria de bucătar bucătar sau echivalent. Se va transmite dovada deținerii pentru personalul propus a unor documente de calificare, eliberate de sistemul de calificare acreditat la nivel național sau internațional (instituții de învățământ sau organisme/centre de perfecționare acreditate).

Punctajul se acordă astfel:

pentru prezentarea documentelor în cauză pentru un număr mai mare de 4 persoane - se acordă 25 puncte;

pentru prezentarea documentelor în cauză pentru un număr de 3-4 persoane - se acordă 15 puncte;

pentru prezentarea documentelor în cauză pentru un număr de 2 persoane - se acordă 10 puncte.

Oferta care nu prezintă dovada deținerii cel puțin a unui bucătar calificat în meseria de bucătar/ajutor de bucătar sau echivalent este considerată neconformă și va fi respinsă.

Pentru personalul propus se solicită depunerea unui Extras din Revisal ITM din care să se facă dovada apartenenței față de Ofertant și să se regăsească pe Lista nominală solicitată la documentele pentru capacitatea profesională.

PROPUNEREA FINANCIARĂ

Propunerea financiară va fi prezentată conform formularului de ofertă, în lei fără TVA, cu două zecimale cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare - Formular nr. 16 (în original). În cazul în care valoarea fără TVA, inclusă în propunerea

financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Valoarea totală fără TVA va fi stabilită astfel:

Valoarea totală fără TVA = 87.892 (nr. porții) x prețul fără TVA/ meniu tip sandwich și un fruct oferat

Valoarea totală cu TVA va fi stabilită astfel:

Valoarea totală cu TVA = 87.892 (nr. porții) x prețul cu TVA/ meniu tip sandwich și un fruct oferat.

Oferta financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă. Propunerea financiară se va prezenta prin completarea modelului de formular și anexei puse la dispoziție în cadrul documentației de atribuire.

Propunerea financiară are caracter ferm și obligatoriu pe toată durata de derulare a contractului. Nu se acceptă ajustarea prețului.

Prețul include: cheltuielile de transport, încărcare, descărcare, toate cheltuielile și comisioanele care vor fi angajate de vânzător în condițiile de livrare. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de fiecare ofertant.

Oferta câștigătoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare, în acord cu prevederile art. 139 din H.G. nr. 395/2016.

În conformitate cu H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a prețurilor, per porție, pe următoarele categorii:

materie primă/produse alimentare;
prepararea hranei;
transport.

În mod obligatoriu, cel puțin 60% din prețul unitar al meniului tip sandwich și un fruct per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acestora în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc).

DISPOZIȚII FINALE

Ofertanții au răspunderea de a depune ofertele la adresa indicată în termenul stabilit în prezenta documentație.

Ofertele depuse după data și ora stabilite vor fi respinse.

Ofertele vor fi deschise la data și ora specificate în anunțul public. Comisia de evaluare va consemna existența actelor de calificare, a propunerii tehnice și propunerii financiare, urmând ca evaluarea ofertelor să se realizeze în cadrul ședințelor ulterioare.

Dacă autoritatea contractantă identifică erori de fond în documentele achiziției care nu au fost clarificate înainte de data expirării anunțului, procedura se va anula, se vor corecta erorile identificate și se va relua procedura.

În procesul de analiză a ofertelor, Autoritatea contractantă poate solicita clarificări cu privire la ofertele depuse, Ofertanții fiind obligați să răspundă în termenul stabilit de beneficiar.

Ofertele vor fi respinse în următoarele situații:

- a fost depusă după data și ora limită de depunerea ofertelor;
- a fost depusă la o altă adresă față de cea indicată în anunț;
- a fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește cerințele minime de calificare, așa cum au fost prevăzute în prezenta documentație;
- propunerea financiară are un cost mai mare sau neobișnuit de scăzut;
- constituie o alternativă la prevederile cerințelor tehnice minime;
- nu respectă prevederile Caietului de sarcini;
- ofertantul nu răspunde la clarificări în termenul indicat de beneficiar sau răspunsul nu este concludent;
- prin răspunsurile la solicitări de clarificări se completează sau modifică oferta depusă;

În niciun caz, autoritatea contractantă nu va fi răspunzătoare pentru daune legate de anularea procedurii.

Riscurile transmiterii ofertei conform cerințelor, inclusiv forța majoră, cad în sarcina ofertantului.

Întocmit,

Consilier Achizitii Publice

Matei Mihaela-Andreea