

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN GALAȚI  
**GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR. 39 GALAȚI**  
STR. ODOBEȘTI NR. 1 BIS ☎/☎ 0236 - 432724  
C.I.F. 36494142  
E-MAIL: galaticf5@yahoo.com

Nr. 1165/13.08.2025

Aprobat,  
Director,  
Prof. **Samoilă Gabriela**

**CAIET DE SARCINI**



**1. DISPOZIȚII GENERALE**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrant din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora propunerea tehnică în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari, la sediul Grădiniței cu Program Prelungit Nr.39 cu sediul în Galați, Str. Odobești, Nr. 1bis (relocată în B-dul.Milcov, Nr.15 )

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;  
HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.

**2. DATE DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:**

Grădinița cu P.P. Nr.39 situată în Galați, str. Odobești, nr. 1bis, Cod fiscal 36494142, e-mail: [galaticf5@yahoo.com](mailto:galaticf5@yahoo.com), telefon 0236/432724.

Adresa de internet a autorității contractante: <https://gradinita39galati.ro/>

Clădirea grădiniței situată în str. Odobești, nr. 1bis este în curs de modernizare și dotare cu facilități corespunzătoare pentru învățare. Astfel, preșcolarii vor avea acces la resurse educaționale actualizate, ceea ce le va oferi șansa de a se pregăti pentru provocările viitorului.

Având în vedere că unitatea școlară și implicit blocul alimentar se află în reparații capitale, astfel pregătirea alimentelor și servirea mesei preșcolarilor nu mai pot fi executate, suntem nevoiți să apelăm la Serviciile de catering pentru Grădinița cu P.P. Nr.39, situată în Galați, str. Odobești, nr.1 bis ( relocată în B-dul. Milcov, Nr.15 ) – 6 grupe preșcolari.

## **OBIECTUL ACHIZITIEI:**

Obiectul achiziției este pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei constând din mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul compus din felul 1 și felul 2 și gustarea de la ora 16,00, pentru preșcolarii din Grădinița cu Program Prolungit Nr.39 Galați

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii care frecventează cursurile grădiniței mai sus menționate, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

## **1. SCOPUL ACHIZITIEI:**

Scopul achiziției constă în asigurarea unei hrane corespunzătoare pentru copiii care sunt înscriși și frecventează Grădinița cu Program Prolungit Nr.39 Galați

Oferirea unei hrane echilibrate este esențială atât pentru dezvoltarea armonioasă a copiilor, cât și pentru creșterea capacității lor de concentrare și învățare pe timpul zilei.

## **2. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:**

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii din:

- Grădinița cu Program Prolungit Nr.39 — situată în Galați, str.Odobești, nr. 1 Bis (relocată în B-dul. Milcov, Nr.15)

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare. Porțiile zilnice vor fi livrate în cate două tranșe, asigurând astfel servirea lor în condiții optime de temperatură astfel:

1. Micul dejun și gustarea de la ora 10.00 se va livra în intervalul 08.00-08.30

### ***1.1. Micul Dejun poate conține:***

- Ou fiert 50 gr, omletă la cuptor cu brânză de vaci/cașcaval/brânză puțin sărată 80 gr, roșie/ardei gras/castravete + o cană cu ceai/lapte 250 ml, pâine 40 gr.
- tartine cu produse lactate (caș, cașcaval, mozzarella, unt, cremă de brânză ) și ou + o cană cu ceai/lapte, 80-90 gr.
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse făinoase (griș cu lapte, orez cu lapte, etc); 200 ml / 30 gr
- fulgi de porumb cu iaurt 140 gr /30 gr
- terci de ovăz cu stafide 250 g
- lapte/lapte cu cacao cu tartine cu unt și miere (250 ml, 40 gr, 20gr, 15gr), unt și gem ( 250 ml, 40 gr, 20gr, 15g )

### ***1.2 Gustarea de la ora 10:00 va fi compusă din***

- fructe 100 - 150 gr

2. Prânzul și gustarea de la ora 16:00 se va livra în intervalul 11.30- 12.00.

**2.1 Prânzul va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare + pâine:**

- felul 1 supe, ciorbe de legume, ciorbe cu carne, supe creme (200 gr/50 gr), mămăligă cu brânză și smântână (80 gr, 60 gr, 50 gr)
- felul 2 - fripturi, tocănițe, mâncăruri de legume etc. + garnituri (legume sote, piure de cartofi/ pilaf, sosuri etc.) și/sau salate. 200 gr / 90 gr, budinci (de paste cu brânză, puțin sărată 200 gr) macaronadă/paste cu carne 200 gr.

**2,2. Gustarea de la ora 16:00 va fi compusă din:**

- Fructe 200 gr
- produse lactate: iaurt, chefir, sana. 140 g /330 g
- produse de patiserie preparate în laborator sau bucătăria proprie 60 gr.

La efectuarea livrărilor ofertantul va prezenta următoarele documente: avizul de însoțire a mărfii și declarație de conformitate.

Ofertantul trebuie să asigure meniuri corespunzătoare pentru copiii cu diverse intoleranțe alimentare sau cu diverse regimuri alimentare, care să se încadreze în același preț ca restul meniurilor și al căror număr va fi comunicat împreună cu comanda principală.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante o probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi preșcolarilor grădinițelor (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi pastrată de către autoritatea contractantă în frigider, timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil. Comanda cu numărul estimativ de porții se va comunica la ora 20.00 în ziua anterioară livrării, iar numărul exact de porții ce va fi facturat, se va comunica până la ora 08:30 pentru ziua în curs, după efectuarea prezenței copiilor.

Comanda se va transmite telefonic de administratorul de patrimoniu al autorității contractante sau de persoana care îl înlocuiește.

## **5. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI**

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii (Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice 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). Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite 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.

Ofertantul trebuie să întocmească " Meniul săptămânal pe baza normelor de hrană, aprobat de achizitor. La întocmirea "Meniului săptămânal" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
  - mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
  - să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară (este exclus procesul de prăjire).
- Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

**Principiile care trebuie respectate în pregătirea meniului pentru preșcolari;**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă în apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide cereale, ca de exemplu supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite;
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
9. Este interzisă folosirea cremelor de orice fel (cu ouă, frișcă sau maioneză);

MENIU SĂPTĂMÂNA 1

| <u>ZIUA</u> | <u>MIC DEJUN</u>                                                                      | <u>GUSTARE</u><br>ora 10:00 | <u>PRÂNZ</u>                                                                                                                  | <u>GUSTARE</u><br>ora 16:00 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| LUNI        | Lapte cu orez                                                                         | Măr                         | Supă de legume cu găluște;<br><br>Fasole verde cu piept de pui, pâine;                                                        | Banana                      |
| MARȚI       | Ceai de fructe cu lămâie și miere<br><br>Omletă cu cașcaval, roșie, castravete, pâine | Măr                         | Ciorbă de perișoare, pâine;<br><br>Cartofi franțuzești cu salată de varză cu morcov;                                          | laurt<br>Baton cu susan     |
| MIERCURI    | Lapte<br>Pâine cu unt și gem de fructe                                                | Măr                         | Supă cremă de legume, crutoane;<br><br>Pui cu sos de roșii și usturoi , orez turcesc și salată de castraveți cu mărar, pâine; | Brânzoaică                  |
| JOI         | Ceai de fructe cu lămâie și miere Pâine cu cremă de brânză, ou fiert și castravete    | Măr                         | Ciorbă de legume, pâine;<br><br>Chiftele de curcan la tavă, piure de cartofi și salată de varză;                              | laurt<br>Brioșă             |
| VINERI      | laurt<br><br>Pâine cu unt și cașcaval, ardei gras                                     | Măr                         | Mămăliguță cu brânză și smântână;<br><br>Piept de pui cu legume mexicane sotate, pâine 30g;                                   | Chec                        |

## MENIU SĂPTĂMÂNA 2

| <u>ZIUA</u> | <u>MIC DEJUN</u>                                                                                                   | <u>GUSTARE</u><br>ora 10:00 | <u>PRÂNZ</u>                                                                                                                 | <u>GUSTARE</u><br>ora 16:00     |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| LUNI        | Terci de ovăz<br>cu stafide                                                                                        | Măr                         | Ciorbă de legume, pâine;<br><br>Fusilli cu piept de pui în sos<br>de roșii, mozzarella;                                      | Kefir/Sana                      |
| MARȚI       | Ceai de<br>mentă cu<br>lamâie și<br>miere Pâine<br>cu omletă la<br>cuptor cu<br>branză de<br>vaci și ardei<br>gras | Măr                         | Ciorbă de legume dreasă cu<br>ou, pâine;<br><br>Friptură de pui cu usturoi cu<br>orez sarbesc, salată de varză<br>cu morcov; | Iaurt<br>Pandișpan<br>cu vișine |
| MIERCURI    | Lapte<br><br>Pâine cu unt<br>și miere                                                                              | Măr                         | Supă de legume cu paste<br>alfabet, pâine;<br><br>Piept de pui cu cartofi<br>țărănești și castravete cu<br>mărar;            | Iaurt<br>Spirale cu<br>unt      |
| JOI         | Ceai de<br>fructe cu<br>lămâie și<br>miere<br>Pâine cu unt,<br>mozzarella și<br>castravete                         | Măr                         | Ciorbă de fasole, pâine;<br><br>Ostropel de curcan cu<br>mămăliguță;                                                         | Baton cu<br>susan<br>iaurt      |
| VINERI      | Lapte<br><br>Pâine cu<br>unt, ou fiert<br>și măsline                                                               | Măr                         | Supă de curcan cu tăiței de<br>casă;<br><br>Fish fingers și cartofi nature<br>cu baby morcov sote;                           | Prăjitură cu<br>mere            |

### MENIU SĂPTĂMÂNA 3

| <u>ZIUA</u> | <u>MIC DEJUN</u>                                                                                     | <u>GUSTARE</u><br>ora 10:00 | <u>PRANZ</u>                                                                                                       | <u>GUSTARE</u><br>ora 16:00 |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| LUNI        | Lapte cu orez                                                                                        | Măr                         | Ciorbă de legume a la grec,<br>pâine;<br><br>Sote de morcov cu friptură<br>de pui la cuptor;                       | Banana                      |
| MARȚI       | Ceai cu<br>lamâie și<br>miere<br><br>Pâine cu<br>brânza tip<br>făgăraș,<br>ou fiert și<br>castravete | Măr                         | Ciorbă de pui cu tăiței de<br>casă cu ou , pâine;<br><br>Tocană de legume cu<br>salată de varză albă si<br>roșie;  | Iaurt<br>Colăcel            |
| MIERCURI    | Lapte<br><br>Pâine cu unt<br>și cascaval,<br>măslina                                                 | Măr                         | Mămăliguță cu brânză și<br>smântână;<br><br>Mâncare de mazăre cu<br>piept de pui , pâine;                          | Brânzoaică                  |
| JOI         | Ceai cu<br>lămâie și<br>miere<br><br>Pâine cu<br>omletă la<br>cuptor,<br>ardei gras<br>roșu          | Măr                         | Supă de legume cu tăiței<br>de casă;<br><br>Piept de pui cu cartofi<br>gratinați salată de<br>castraveți cu marar; | Iaurt<br>Spirală cu<br>unt  |
| VINERI      | Lapte<br><br>Pâine cu unt<br>și gem                                                                  | Măr                         | Supă cremă de legume,<br>crutoane;<br><br>Musaca de cartofi cu carne<br>de pui;                                    | Prajitură cu<br>dovleac     |

# MENIU SAPTAMANA 4

| <u>ZIUA</u> | <u>MIC DEJUN</u>                                                          | <u>GUSTARE</u><br><u>ora 10:00</u> | <u>PRÂNZ</u>                                                                                         | <u>GUSTARE</u><br><u>ora 16:00</u> |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| LUNI        | Melcișori cu lapte                                                        | Măr                                | Ciorbă de legume dreasă cu ou, pâine;<br><br>Pui la ceaun cu mămliguță și brânză ușor sărată;        | Banană                             |
| MARȚI       | Ceai de mentă cu lămâie și miere<br><br>Pâine cu unt și gem               | Măr                                | Ciorbă de pui a la grec, pâine;<br><br>Paste cu sos de roșii gratinate la cuptor;                    | Iaurt<br>Spirală cu unt            |
| MIERCURI    | Lapte cu cacao<br><br>Pâine cu unt și cascaval, ardei gras                | Măr                                | Supă de legume cu fidea, pâine;<br><br>Ficăței de pui sote cu pilaf și salată de varză mixtă;        | Iaurt<br>Baton                     |
| JOI         | Ceai de fructe cu lămâie și miere<br>Pâine cu unt, ou fiert și castravete | Măr                                | Ciorbă de legume cu tăiței;<br><br>Friptură de curcan, piure de cartofi și salată de varză;          | Iaurt<br>Pandișpan cu vișine       |
| VINERI      | Lapte<br><br>Cereale integrale de porumb                                  | Măr                                | Supă de roșii cu orez, crutoane;<br><br>Piept de pui la grătar, cartofi copti, broccoli sote, pâine; | Brioșă cu cacao                    |

## **6. RECEPȚIE, CONTROL ȘI REMEDIEREA DEFICIENȚELOR:**

- a) Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, achizitorul prin personalul desemnat, va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.
- b) Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 1 oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

## **7. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

***Condiții minime impuse de autoritatea contractantă: ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv cod CAEN: 562 activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație;***

(l) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/ păstrarea în camere frigorifice și de congelare a produselor agroalimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;

***Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională*** care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție.

### ***Cerințe specifice privind alimentele:***

- a) Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprii consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat. Alimentele trebuie amplasate și /sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- b) Produsele intermediare și produsele finite, cu potențial 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.

### ***Cerințe specifice privind igiena personalului:***

- a) Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- b) Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico-sanitare, controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

### ***Cerințe specifice privind transportul alimentelor:***

- a) Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor separat pentru fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.
- b) Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichidă, granulat sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.
- c) Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.
- d) Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.
- e) Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- f) Mijloacele de transport și/sau recipiente/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- g) Transportul și distribuirea hranei preparate se va realiza cu mijloace auto speciale, autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

## **8. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul unitar) pentru un (1) meniu/porție complet format din: mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul ce cuprinde felul 1 și felul 2, gustarea de la ora 16.00, pentru un număr de 120 preșcolari x 69 zile, exprimat în lei, fără T.V.A.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă<sup>4</sup> este de 22,07 lei fără T.V.A./ meniu/ porție copil.

## **9. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE**

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor.

La solicitarea expres a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate etc.).

Plata se va face prin ordin de plată în baza facturii fiscale emise de prestator în termen de 30 de zile de la data primirii facturii fiscale.

## **10. DURATA CONTRACTULUI**

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la finalul lunii decembrie 2025, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional pentru o perioadă de maxim 4 luni.

## 11. PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (oferta) exprimat în lei și rămâne fermă pe toată durata contractului.

Valoarea estimată a contractului este de 182.756,76 lei fără T.V.A. la care se adaugă T.V.A. (11%) în valoare de 20.103,24 lei, rezultând o valoare totală a contractului de 202.860 lei.

Întocmit,  
Administrator patrimoniu,  
Sîmpetru Daniela

