Şcoala Gimnaziala "Şfintii Voievozi"
Adresa: **str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti**
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

SCOALA GIMNAZIALA „SFINTII VOIEVOZI" BUCURESTI
REGISTRATURA
INTRARE/IESIRE Nr. 2088/26.06.2025

ANUNŢ PUBLICITATE/SOLICITARE DE OFERTĂ

Către: Operatorii economici interesaţi
Autoritatea contractantă: ŞCOALA GIMNAZIALĂ "SFINŢII VOIEVOZI"
Adresa instituţiei: Bucureşti, Str. Atelierului, nr.25 ,sector 1,
e-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Referitor la achiziţia: SERVICII DE CATERING

Tip procedură: Anexa 2

Tip contract: Servicii

Cod şi denumire CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru scoli

Valoare estimată a achiziţiei: 88.658,40 lei fără TVA

Descriere contract: Achiziţie servicii de catering pentru un numar de 80 de elevi participanti in cadrul proiectului "Scoala de vara" aprobat de catre Primaria Sectorului 1 si conform Caiet de sarcini ataşat, pentru perioada **06.07.2026 -31.08.2026**

Condiţii referitoare la contract: Conform caietului de sarcini atașat. Oferta va fi semnată de către reprezentantul ofertantului sau o persoană împuternicită.

Condiţii de participare:

- operatorul economic trebuie să deţina cont în Trezorerie
- sa aiba autorizatie sanitar-veteriara;
- ofertele, depuse de către operatorii economici, trebuie să fie valabile minim 30 zile;
- respectarea condiţiilor din caietul de sarcini;
- se vor lua în considerare doar ofertele care conţin toate solicitările din caietul de sarcini şi anunţ;
- operatorul economic va intocmi oferta tehnica si oferta financiara in limba romana conform specificatiilor din caieto de sarcini
- data limită de depunere a ofertelor: **02.07.2026**
- ofertele se depun până în data de **02.07.2026,** ora **12.00** pe adresa de e-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro sau la secretariatul institutiei din str. Atelierului nr.25 sector 1, Bucuresti

- Ofertele depuse dupa ora specificată sau pe alte adrese de e-mail nu se vor lua în considerare.

Criterii de atribuire: Preţul cel mai scăzut, cu respectarea cerinţelor din caietul de sarcini

Informaţii suplimentare: Eventualele solicitări de clarificări se vor solicita numai în scris la adresa de e-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Director

Voinea Daniela

Școala Gimnazială "Sfintii Voievozi"
Adresa: str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering in cadrul proiectului "Scoala de vara"

1. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini oferă informații asupra încheierii unui contract, care va avea ca obiect prestarea de **servicii de catering**

Acest caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, 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.

2. CONTEXTUL REALIZARII ACESTEI ACHIZITII

Informatii despre Autoritatea Contractantă:
Unitatea de învățământ: Școala Gimnazială "Sfintii Voievozi"
Adresa: Str. Atelierului, nr.25, Sector 1, Bucuresti

Scopul achizitiei este prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii din invatamantul primar de stat pentru un număr de 80 elevi beneficiari.

3. DATE GENERALE

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 80 elevi beneficiare din cadrul **scolii**

Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al prestatorului, iar livrarea cu mijloacele proprii de transport autorizate conform normelor în vigoare.

Program estimativ de livrare zilnic: 7-730, 11

Se va livra suport alimentar, astfel:
Micul dejun: sandvis, ceai, lapte, dulceata, unt, miere, iaurt , cereale, gris cu lapte, orez cu lapte, cascaval, branza,
Gustare: fructe de sezon
Masa de pranz va fi compusă din 2 (doua) feluri de mâncare:

- Felul 1(250 gr.) – supe, ciorbe, borșuri, supe creme, etc.;
- Felul 2 (250 gr.) – fripturi, șnițele, chiftele etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri, paste, etc.

Gustare:– deserturi: prăjituri, tarte, compoturi, budinci, dulciuri de casă etc.

Școala Gimnazială - Sfintii Voievozi -

Școala Gimnaziala "Sfintii Voievozi"
Adresa: **str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti**
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Pâinea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Meniul poate fi îmbunătățit de comun acord cu institutia de învățământ. Meniul va fi avizat de un medic nutriționist / tehnician nutriționist.

Durata contractului: 2 luni (06 iulie 2026 - 31 august 2026), în perioada desfășurării activității didactice, porțiile vor fi pregătite și preparate zilnic de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

3.1. Cantități zilnice necesare estimate (începând cu data de 06.07.2026) : 80 portii/zilnic
Total cantități necesare estimate pentru perioada 6 iulie 2026- 31 august 2026: 3.280 portii

3.2. Valoarea estimată :
Valoarea estimată maximă / porție: 27,03 lei fara TVA
Oferta nu poate depăși valoarea de 27,03 lei fara TVA / porție.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 27,03 lei/porție va fi respinsă ca inacceptabilă.
Valoarea estimată a serviciilor de catering pentru perioada 6 iulie 2026- 31 august 2026, 41 zile) este de 88.658,40 lei fara TVA.

4. CARACTERISTICI TEHNICE MINIMALE
4.1. 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 sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Institutia prin reperezentantul sau, vor comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda institutiei numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți

Institutia de invatamant răspunde, 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 termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de catre conducerea institutiei.

Distribuirea hranei se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind insușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Școala Gimnazială - Sfintii Voievozi -

Școala Gimnaziala "Sfintii Voievozi"
Adresa: **str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti**
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Coordonarea programului constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii de evidență zilnică a livrării meselor, completarea formularelor de raportare periodică.

4.2. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către institutie zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în cadrul institutiei, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar- are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în anexa 3 din Normele Metodologice de aplicare ale OUG nr. 77/2023.

NOTĂ:

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către institutie. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

Dacă la nivelul institutiei, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin (4) din OUG nr. 77/2023 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023 elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

4.3. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Institutia de învățământ beneficiară a proiectului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc pentru sediul institutiei de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, se va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 1 an, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

4.5. 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering.

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 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.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4.6. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către institutia de invatamant, respectiv elev, după caz, va fi:

a) ziua producerii pentru meselor;

Pentru depozitare în scoala se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar (institutia de învăţământ).

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

4.7. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția hranei se va face zilnic la locația menționată în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până la ora 13:00, din partea institutiei de

învățământ. După ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către institutia de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Beneficiarul (institutia de invatamant) își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 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 elevilor sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a diminua numarul de porții, 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.

4.8. Metode de testare și control

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

În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul caiet de sarcini, achizitorul 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 produsul 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 a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

4.9. Distribuția alimentelor

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. 2.209/4.469/2022privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fisă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Şcoala Gimnazială "Sfintii Voievozi"
Adresa: str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar elevilor, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat.

Hrana va fi împachetată, manipulată şi transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului, periclitării sănătăţii sau contaminării.

Prestatorul va livra mâncarea în ambalaj de unică folosinţă, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă şi sanitar-veterinare, însoţită de declaraţii de conformitate.

4.10. 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 şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi graşi saturaţi g	

Şcoala Gimnazială - Sfintii Voievozi -

Şcoala Gimnaziala "Sfintii Voievozi"
Adresa: **str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti**
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, se va indica la livrare, printr- un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"(n.n. masa calda in regim catering);

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

5. NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU ELEVI

i. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia aplicabilă în materie.
ii. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
iii. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.
iv. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.
v. Se evită asocierea alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite.
vi. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau compot.
vii. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

viii. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume – frunze în supe și ciorbe.

ix. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesecționate după fierbere.

x. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.

xi. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară;
- eventualele observații despre preparate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la elevi.

6. MODIFICAREA CONTRACTULUI

Pe toată durata derulării contractului, Autoritatea Contractantă nu poate să suplimenteze cantitățile prevăzute inițial, conform prevederilor legale în vigoare.

Orice modificare a contractului se poate face prin act adițional și numai în timpul perioadei de execuție a contractului. Scopul actului adițional trebuie să fie strâns legat de contractul inițial.

Pe toată durata derulării contractului prestatorul este obligat să presteze numai serviciile declarate în propunerea tehnică.

7. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnică operatorii economici vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate cerințele cuprinse în descrierea serviciilor solicitate, pentru care operatorul economic depune oferta.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a ofertantului;
- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului: modalitatea de deținere, certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data depunerii ofertelor;
- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;

Școala Gimnazială
- Sfintii Voievozi -

Școala Gimnaziala "Sfintii Voievozi"
Adresa: **str. Atelierului nr. 25 sector 1, Bucuresti**
Telefon/fax: 021.317.99.16, 021.312.75.72
E-mail: office@scoala1-sfintiivoievozi.ro

- Dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- Grafic de livrare.

8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractanta îl reprezintă formularul de ofertă.

Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Intocmit
Manager proiect