



ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 25

Strada Silvia 54, Sector 2, București

Telefon: 021 242 2695

E-mail: scoala_25@yahoo.com

Nr. înreg. 2940/18.09.2025

Întocmit,
Responsabil achiziții publice
Lavinia Șerban

Se aprobă,
Reprezentant legal
Mihaela Stoian



CAIET DE SARCINI privind achiziția de SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARIII PROGRAMULUI “ȘCOALĂ DUPĂ ȘCOALĂ”, PENTRU ANUL ȘCOLAR 2025–2026

1. Introducere

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

Obiectivul Programului:

- Programul „Școală după școală” este un program complementar activității școlare obligatorii. Obiectivul său principal este de a oferi elevilor oportunități de învățare și dezvoltare într-un cadru securizat, după terminarea orelor de curs.

Principalele obiective ale acestui program sunt:

- prevenirea și reducerea abandonului școlar: Prin sprijin suplimentar la teme și învățare remedială, programul ajută elevii cu dificultăți să recupereze și să își îmbunătățească rezultatele.
- creșterea performanțelor școlare: Elevii beneficiază de ajutor specializat pentru efectuarea temelor și aprofundarea materiei, ceea ce duce la rezultate mai bune.
- dezvoltare personală și socială: Pe lângă activitățile academice, programul include și activități recreative, artistice și sportive, care contribuie la dezvoltarea armonioasă a elevilor.
- oferirea unui spațiu sigur: Programul le oferă părinților o alternativă sigură pentru copiii lor după ore, prevenind astfel expunerea la medii cu potențial de risc.

Obiectivul specific:

- asigurarea unei mese calde zilnice (felul I, felul II și desert/fruct) pentru elevii participanți

2. Cadrul legislativ:

- **Legea nr. 198/2023** privind învățământul preuniversitar
- **Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- **Hotărârea Guvernului nr. 395/2016** pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 98/2016;
- **Legea nr. 273/2006** privind finanțele publice locale
- **Ordinul ME nr. 3463/2025** privind structura anului școlar 2025–2026

3. Tipul achiziției: Modalitatea de achiziție publică este în conformitate cu prevederile art. 7, alin. (1) lit. d), respectiv art. 68, alin. (1), lit. h, din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (servicii cuprinse în Anexa nr. 2).

4. Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

5. Tipul contractului: Servicii

6. Categoria serviciilor ce se vor achiziționa: Achiziționarea de către Autoritatea Contractantă de **Servicii de catering pentru beneficiarii Programului "Școală după școală", pentru anul școlar 2025-2026**

7. Durata acordului-cadru: Anul școlar 2025-2026, în perioada **01.10.2025 – 30.06.2026**, conform structurii anului școlar.

8. Locul livrării: la sediul unității de învățământ **ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 25** din București, sector 2, Str. Silvia, nr. 54.

Pe durata acordului-cadru se vor încheia până la **6 (șase) contracte subsecvente**, în funcție de alocările bugetare și necesitățile autorității contractante:

- Contract subsecvent nr. 1, având perioada de valabilitate 01.10.2025 - 31.12.2025.
- Contract subsecvent nr. 2, având perioada de valabilitate 05.01.2026 - 31.01.2026.
- Contract subsecvent nr. 3, având perioada de valabilitate 02.02.2026 - 28.02.2026.
- Contract subsecvent nr. 4, având perioada de valabilitate 02.03.2026 - 31.03.2026.
- Contract subsecvent nr. 5, având perioada de valabilitate 01.04.2026 - 30.04.2026.

- Contract subsecvent nr. 6, având perioada de valabilitate 04.05.2026 - 30.06.2026.

Notă:

**Serviciile se vor presta conform structurii anului școlar 2025-2026.*

***Numărul și durata contractelor subsecvente pot fi ajustate, în limita valorii și a perioadei acordului-cadru, în funcție de alocările bugetare.*

9. Valoarea estimată a acordului-cadru:

Valoare maximă cantități previzionate - 280 porții/zi, 18,02 lei fără TVA/porție:

Contract Subsecvent	Perioadă contract	Perioadă prestare	Zile de servire (estim.)	Porții totale	Valoare fără TVA (lei) 18,02/porție	TVA 11% (lei)	Valoare cu TVA (lei)
Subsecvent 1	01.10.2025-31.12.2025	01.10.2025 - 19.12.2025	52	14560	262.371,20	28.860,83	291.232,03
Subsecvent 2	05.01.2026-31.01.2026	08.01.2026 - 30.01.2026	17	4760	85.775,20	9.435,27	95.210,47
Subsecvent 3	02.02.2026-28.02.2026	02.02.2026 - 27.02.2026	15	4200	75.684,00	8.325,24	84.009,24
Subsecvent 4	02.03.2026-31.03.2026	02.03.2026 - 31.03.2026	22	6160	111.003,20	12.210,35	123.213,55
Subsecvent 5	01.04.2026-30.04.2026	01.04.2026 - 30.04.2026	15	4200	75.684,00	8.325,24	84.009,24
Subsecvent 6	04.05.2026-30.06.2026	04.05.2026 - 19.06.2026	33	9240	166.504,80	18.315,53	184.820,33
TOTAL			154	43120	777.022,40	85.472,46	862.494,86

Valoare minimă cantități previzionate - 260 porții/zi, 18,02 lei fără TVA/porție:

Contract Subsecvent	Perioadă contract	Perioadă prestare	Zile de servire (estim.)	Porții totale	Valoare fără TVA (lei) 18,02/porție	TVA 11% (lei)	Valoare cu TVA (lei)
Subsecvent 1	01.10.2025-31.12.2025	01.10.2025 - 19.12.2025	52	13520	243.630,40	26.799,34	270.429,74
Subsecvent 2	05.01.2026-31.01.2026	08.01.2026 - 30.01.2026	17	4420	79.648,40	8.761,32	88.409,72
Subsecvent 3	02.02.2026-28.02.2026	02.02.2026 - 27.02.2026	15	3900	70.278,00	7.730,58	78.008,58
Subsecvent 4	02.03.2026-31.03.2026	02.03.2026 - 31.03.2026	22	5720	103.074,40	11.338,18	114.412,58
Subsecvent 5	01.04.2026-30.04.2026	01.04.2026 - 30.04.2026	15	3900	70.278,00	7.730,58	78.008,58

Subsecvent 6	04.05.2026- 30.06.2026	04.05.2026 - 19.06.2026	33	8580	154.611,60	17.007,28	171.618,88
TOTAL			154	40040	721.520,80	79.367,29	800.888,09

10. Criteriul de atribuire: "Cel mai bun raport calitate-preț"

Factori de evaluare:

- Propunerea financiară - P1 – pondere 20 %
- Valoarea pentru materia primă din prețul total/meniu – P2 – 80%

Pentru factorul "**Propunerea financiară**"- **P1 - maxim 20 puncte** - punctajul se va acorda astfel:

- Pentru prețul minim oferit se acordă punctaj maxim - 20 puncte
- Pentru orice alt preț decât cel prevăzut la lit a) punctajul se calculează după algoritmul:

$$P1n = (\text{Preț minim} / \text{Preț ofertă curentă}) \times 20$$

Ofertantul are obligația de a respecta valoarea estimată stabilită. Ofertele cu preț unitar mai mic de 90% din valoarea estimată/meniu vor fi însoțite de justificări concludente.

Exemplu de justificări concludente ale prețului unitar mai mic de 90% din valoarea estimată/meniu:

- **eficiență organizatorică** - ofertantul demonstrează că are capacitate de producție mare, fluxuri optimizate, reducere a pierderilor și poate oferi prețuri mai mici prin randament;
- **acces avantajos la materii prime** - contracte ferme cu furnizori locali/agricultori, care asigură materii prime la costuri reduse și stabile, discounturi de volum sau prețuri negociate pe termen lung.
- **logistică proprie** - ofertantul are flota proprie de transport autorizată sanitar-veterinar, eliminând costurile cu subcontractarea transportului.
- **resurse interne** - deține personal propriu (bucătari, nutriționiști, personal auxiliar), reducând costurile de externalizare.
- **echipamente și tehnologii moderne** - folosirea unor tehnologii eficiente energetic, cu costuri de producție mai mici, dar care respectă normele de igienă și siguranță.
- **subvenții / sprijin** - ofertantul poate demonstra că beneficiază de programe de sprijin (subvenții pentru produse lactate, fructe, legume, energie etc.), care reduc costurile directe.

În cazul în care **ofertele cu preț unitar mai mic de 90% din valoarea estimată/meniu nu sunt însoțite de justificări concludente, acestea se consideră neconforme și se resping**, întrucât se apreciază că nu pot asigura standardul minim de calitate solicitat.

Pragul este astfel stabilit pentru a evita depunerea de oferte care nu pot acoperi în mod real costurile legate de materiile prime, preparare, personal calificat și respectarea standardelor de igienă și siguranță alimentară, având în vedere specificul alimentar destinat copiilor.

Pentru factorul "**Valoarea pentru materia primă din prețul total/meniu**"- **P2 - maxim 80 puncte** - punctajul se va acorda astfel:

- Pentru cea mai mare valoare a materiei prime din prețul total/meniu, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare – 80 puncte

- b) Pentru orice alte valori ale materiei prime din preț total/meniu decât cea prevăzută la litera a), punctajul se calculează după algoritmul:

$$P2n = (MPn / MPmax) \times 80$$

unde:

- MPn = valoarea materiei prime din preț total/meniu în oferta analizată;
- MPmax = cea mai mare valoare a materiei prime din total preț/meniu.

Pentru punctarea factorului P2, ofertantul depune un borderou orientativ de defalcare a costului/porție (materie primă). Borderoul se semnează de reprezentantul legal și se însoțește de declarație pe propria răspundere privind veridicitatea datelor și angajamentul de a pune la dispoziția Achizitorului documente justificative pe durata contractului (rețetare, NIR-uri/bonuri de consum, contracte/cataloge de preț, fișe de producție). **Achizitorul își rezervă dreptul verificării ulterioare.**

Punctajul final pentru fiecare ofertă se va obține însumând punctajele pentru fiecare factor de evaluare:

$$PF = P1n + P2n$$

Conform art. 139 din HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, clasamentul ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul stabilit în documentația de atribuire.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

Notă:

În cazul când vor exista limitări, condiționari sau restricții impuse de ofertant la cerințele Caietului de Sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă.

11. 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.

Unitatea de învățământ, prin reprezentant, va comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitatea de învățământ 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.

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. 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.

Consiliul de administrație al unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

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 de evidență zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

12. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către unitatea de învățământ din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, 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.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de luni până vineri, după programul obligatoriu de școală, în funcție de necesitatea unității de învățământ preuniversitar.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul trebuie să facă dovada că dispune de personal angajat, calificat și cu experiență specifică, după cum urmează:

- **cel puțin un bucătar** cu atestat/certificat de calificare profesională în domeniul alimentației publice;
- **cel puțin un ajutor de bucătar**, cu formare adecvată în domeniu;
- personalul trebuie să dețină **experiență dovedită în pregătirea și distribuirea hranei destinate copiilor**, în cadrul unor instituții precum: unități de învățământ, creșe, grădinițe, tabere școlare, centre educaționale etc.

Toate persoanele care manipulează, prepară sau distribuie alimente trebuie să dețină:

- **Fișă de aptitudine** emisă de medicul de medicină a muncii pentru funcția de lucrător în industria alimentară / manipulant produse alimentare (apt de muncă);
- **Dovada instruirii în igiena alimentară** (instruire/certificat igienă);
- Echipament individual de protecție și reguli stricte de igienă personală.

13. Cerințe minime

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea meniurilor, iar acestea să fie echilibrate din punct de vedere nutrițional, incluzând produse proaspete și sănătoase, diversitate, opțiuni pentru alergii, cerințe dietetice și restricții alimentare ale beneficiarilor, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prestatorul trebuie să asigure respectarea normelor HACCP, trasabilitatea alimentelor și a legislației naționale privind siguranța alimentară.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra meniurile conform graficului de livrare, cu transport autorizat, în condiții optime de igienă, la locația indicată.

13.1 Cerințe privind conținutul meniului

Masa caldă (masa de prânz) va fi compusă din:

- **Felul I – Supă/Ciorbă 250-300 ml-** Supă sau ciorbă de legume/cu carne (pui/curcan/vită/pește)
- **Felul II – Fel principal cu garnitură 250-300 g** - carne gătită (pui/curcan/vită/pește), garnitură (cartofi, orez, paste sau legume), salată crudă/legume asortate
- **Pâine** - porționată igienic
- **Desert - Fruct proaspăt de sezon (măr, pară, banană etc.) sau desert ușor (iaurt simplu, budincă, tartă, brișă).**

În meniul zilnic se vor alterna tipuri de carne (albă/roșie) și pește (slab/gras), cu includerea periodică a leguminoaselor ca alternativă proteică.

Meniul va fi echilibrat nutrițional, respectând principiile de varietate și proporționalitate între grupele alimentare și necesarul pe vârste.

Norme minime obligatorii în pregătirea hranei pentru elevi:

- a) Nu se folosesc **aditivi/potențiatori** în mâncărurile calde; materiile prime nu vor depăși **pragurile din Lista alimentelor nerecomandate** (zahăr >15 g/100 g; grăsimi >20 g/100 g, din care sat. >5 g/100 g și acizi trans >1 g/100 g; sare >1,5 g/100 g).
- b) Uleiul folosit la gătit **nu se refolosește**.
- c) Călireă inițială se face **fără prăjire**, prin înăbușire cu apă.
- d) Sarea iodată va respecta legislația pentru aditivi.
- e) Se evită **asocierile din aceeași grupă** în aceeași masă.
- f) Se evită preparatele care solicită excesiv digestia sau combinațiile nefavorabile; se preferă combinații ușoare.
- g) **Fără prăjeli** (ex. tocături prăjite). **Ouăle** se servesc **bine preparate termic** (de ex. **omletă la cuptor / fierte tari**), nu prăjite.
- h) Se îmbogățește rația în **vitamine și minerale** prin **salate/crudități** și legume adăugate.
- i) **Interzise:** creme cu ou crud/frișcă crudă, **maioneze**, alte produse cu proteine crude. (Ouăle fierte sunt permise **bine preparate**.)
- j) Mâncarea se gătește în **dimineața livrării** și se păstrează la $\geq +60^{\circ}\text{C}$ (preparate calde) / $\leq +8^{\circ}\text{C}$ (reci), conform practicilor de igienă și siguranță alimentară.
- k) **Prestatorul prelevează și păstrează probe martor 48 h; unitatea** poate solicita și păstra **contraproba** la recepție, după caz, conform normelor de igienă aplicabile.

La întocmirea meniului săptămânal se va ține cont de:

- raportul corect între proteine/lipide/glucide;

- sezonabilitate; varietate a preparatelor și tehnologiilor;
- gust/plăcere și sațietate, în limitele OMS 541/2025 (a se servi cel mai des/ocazional/nerecomandat).

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt:

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume.

Cerințe suplimentare obligatorii

- **Meniu adaptat nevoilor speciale:**

Ofertantul va elabora meniuri alternative (la solicitare), în cazul în care beneficiarii prezintă alergii alimentare, intoleranțe sau urmează regimuri medicale/religioase, cu respectarea avizului medical și a solicitărilor părinților sau școlii.

- **Trasabilitate:**

Toate produsele utilizate pentru prepararea hranei vor avea trasabilitate documentată, conform legislației în vigoare, iar ofertantul se obligă să pună la dispoziția autorității contractante documentele de proveniență, la cerere.

- **Transparentă asupra meniului:**

Prestatorul are obligația de a transmite meniul propus cu minimum 5 zile lucrătoare înainte de începerea săptămânii pentru care este valabil, în vederea analizării și aprobării de către comisia desemnată de autoritatea contractantă.

Meniul va include: denumirea felurilor de mâncare, metodele de preparare și valorile calorice/nutriționale aproximative.

Desertul:

Desertul zilnic va fi compus, alternativ, din una dintre următoarele variante, în funcție de meniul stabilit de comun acord cu autoritatea contractantă:

- **un produs de panificație sau patiserie**, preparat **exclusiv în laboratorul propriu** al prestatorului, cum ar fi: plăcinte (cu mere, brânză, dovleac etc.), briose, tarte, prăjituri de casă, chech, cozonac, croissant cu umplutură (ex. ciocolată, vanilie, brânză), gogoși cu umplutură (gem de fructe, brânză), sau orice alt produs de desert echilibrat nutrițional, fără depășirea limitelor nutriționale OMS 541/2025.
- **un fruct întreg sau porționat**, din fructe de sezon (mere, pere, banane, portocale, piersici, caise etc.), în stare proaspătă și corespunzător selectate din punct de vedere calitativ.

Deserturile vor fi **ambalate individual**, în funcție de specificul produsului:

- în folie alimentară sau pungi din plastic de uz alimentar;
- sau, dacă produsul impune (ex. prăjituri moi, budinci), în caserole speciale pentru deserturi.

Fructele vor fi:

- spălate în prealabil;
- ambalate individual, acolo unde forma o impune (mere, portocale);
- în cazul fructelor care nu necesită ambalare individuală (ex. banane), acestea vor fi prezentate în caserole sau lădițe igienice, dedicate exclusiv transportului produselor alimentare.

Toate produsele livrate vor respecta normele:

- **sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor** (Reg. CE nr. 852/2004, Ord. ANSVSA nr. 111/2008);
- precum și **reglementările privind alimentația sănătoasă a copiilor**.

Restricții privind modificarea meniului și compoziția alimentelor:

- Prestatorul nu are dreptul să modifice meniul stabilit fără acordul prealabil, exprimat în scris, al autorității contractante;
- orice modificare propusă (ex: înlocuirea unui aliment sau adaptarea rețetei) trebuie justificată și transmisă pentru aprobare cu minimum 48 de ore înainte de data implementării, cu excepția cazurilor de forță majoră (lipsă temporară a produsului pe piață etc.);
- hrana preparată nu va conține substanțe conservante, potențiatori de aromă (ex. monoglutamat de sodiu), coloranți artificiali sau aditivi alimentari de sinteză;
- la elaborarea meniului și în procesul tehnologic, se va evita pe cât posibil utilizarea ingredientelor cu potențial alergen (lapte, ouă, gluten, soia, nuci, alune etc.). În cazul în care utilizarea acestora este inevitabilă, Prestatorul are obligația de a marca prezența alergenilor în meniul transmis și ambalajele individuale, conform legislației în vigoare privind informarea consumatorului (Reg. (UE) nr. 1169/2011).

13.2 Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile **Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei** din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, ale Ordinului MS nr. 541/2025 privind Lista alimentelor nerecomandate și principiile alimentației sănătoase, **Reg. (CE) nr. 852/2004** (HACCP) și reglementărilor ANSVSA aplicabile.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje care să respecte legislația privind

materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Produsele lactate vor respecta standardele de produs aplicabile. Pentru **brânzeturi maturate/cașcaval**, conținut minim **45% grăsime în substanța uscată**; pentru celelalte produse lactate se respectă specificațiile producătorului și legislația UE relevantă.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și 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 veterinar.

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.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale.

13.3 Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitatea de învățământ/ locația indicată, respectiv elev, este de 60 de minute de la livrare.

Menținere la cald $\geq 63^{\circ}\text{C}$ și lanț de frig $\leq 5^{\circ}\text{C}$ până la servire, în cadrul planului HACCP, cu monitorizare și înregistrări. Dacă menținerea la cald scade sub 63°C , intervalul cumulat de servire nu va depăși **2 ore**, apoi produsul se răcește rapid la $\leq 8^{\circ}\text{C}$ sau se elimină.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, pentru depozitare în școală se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare.

13.4 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, Prestatorul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu. Analizele se vor realiza cel puțin o dată pe lună, iar rezultatele vor fi transmise Achizitorului. În cazul unor reclamații privind calitatea hranei, analizele vor fi efectuate imediat la cererea Achizitorului.

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 Achizitorului 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. Notificarea neconformității se va face prin e-mail și telefonic de către un responsabil desemnat al Achizitorului.

Dacă Prestatorul livrează produse neconforme în mod repetat (**mai mult de 3 incidente într-o lună**), contractul poate fi **reziliat unilateral** de către Achizitor.

13.5 Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția hranei se va face zilnic la locația menționată în prezentul caiet de sarcini, în zilele în care se desfășoară activitățile prevăzute în Proiect.

Produsele alimentare vor fi transportate de la Prestator către unitatea de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și să fie echipate astfel încât să prevină contaminarea hranei în timpul transportului, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie. Prestatorul va asigura dezinfectarea vehiculelor conform normelor sanitare în vigoare.

Achizitorul 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 Achizitorului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor sau în cazul întreruperii activităților, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a diminua numărul 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.

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. 2209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fisă 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/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar elevilor, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie impropriet consumului, periclitării sănătății sau contaminării. Ambalajele utilizate pentru transportul și servirea hranei trebuie să fie de calitate alimentară, sigure și conforme cu legislația sanitară în vigoare. Vesela de unică folosință trebuie să fie fabricată din materiale non-toxice, biodegradabile sau reciclabile, pentru a minimiza impactul asupra mediului.

Prestatorul va livra mâncarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinar, însoțită de declarații de conformitate.

Prestatorul va respecta legislația privind siguranța alimentară și protecția mediului aplicabilă activităților proprii.

13.6 Livrarea porțiilor – condiții de orar și temperatură

Livrarea porțiilor zilnice se va face în intervalul orar 12:00 – 14:00, conform graficului stabilit cu Achizitorul. Orarul poate suferi modificări, în funcție de necesitățile Achizitorului, care va informa Prestatorul în timp util.

Este acceptată o abatere maximă de ± 15 minute din partea Prestatorului, cu notificarea prealabilă a Achizitorului.

Se vor respecta condițiile de igienă și temperaturile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și HACCP:

- preparate calde: min. 63°C;
- preparate reci: max. 8°C.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va face zilnic, până la ora 13.00, de către reprezentantul unității de învățământ, pentru masa din ziua următoare. După ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

13.7 Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să respecte cerințele de informare prevăzute de **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Elemente obligatorii care trebuie înscrise pe etichetă:

- a) lista ingredientelor;
- b) substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, evidențiate printr-un mod grafic distinct (caractere îngroșate, subliniere, culoare diferită etc.);
- c) cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente;
- d) cantitatea netă a produsului;
- e) data-limită de consum, menționată clar sub forma „Expiră la: zi/lună/an”;
- f) condițiile de depozitare, inclusiv intervalele de temperatură necesare pentru menținerea calității și siguranței;
- g) declarația nutrițională.

Declarația nutrițională trebuie să includă următoarele elemente, prezentate în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g produs
Valoare energetică (kJ/kcal)	...
Grăsimi (g), din care:	...
– acizi grași saturați (g)	...
Glucide (g), din care:	...
– zaharuri (g)	...
Fibre (g)	...
Proteine (g)	...
Sare (g)	...

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu elementele aliniate; dacă spațiul nu permite, aceasta poate fi prezentată în format liniar.

- a) mențiunea privind **lotul**; dacă data-limită de consum este înscrisă sub forma zi/lună/an, nu mai este necesară menționarea lotului;
- b) denumirea sau numele și adresa **operatorului economic** din sectorul alimentar împuternicit să informeze consumatorii.

Produse alimentare care nu se încadrează în definiția de „produs alimentar preambalat”:

- a) pentru produsele distribuite prin **unități de alimentație publică** (inclusiv catering), la livrare se va prezenta un document scris care să însoțească produsele și să conțină: denumirea produsului, substanțele care pot provoca alergii sau intoleranțe, mențiunea privind lotul și data producerii;
- b) pentru produsele preparate în **regim propriu (masă caldă)**, lista meniului afișată la loc vizibil trebuie să includă: denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care pot provoca alergii sau intoleranțe.

Ambalajele/vesela de unică folosință vor fi conforme cu **Reg. (CE) 1935/2004** și, după caz, **Reg. (UE) 10/2011**, cu declarații de conformitate disponibile la solicitare.

13.8 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ 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 prezenți.

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; unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc pentru sediul unității de învățământ și vor avea ca anexă declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de porții livrate, pe care o va corela cu situația existentă la Prestator.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 1 an, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

14. Modalitatea de prezentare a ofertei

14.1 Clauze generale ofertă

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire.

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

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

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de 30 zile de la termenul limită de primire a acesteia.

Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita prelungirea valabilității ofertelor în situații excepționale care impun o astfel de prelungire. În cazul în care un operator economic nu se conformează acestei solicitări, oferta sa va fi respinsă ca fiind inacceptabilă.

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

14.2 Documentele de calificare

14.2.1 Situația personală a ofertantului:

- a) Ofertanții nu trebuie să se încadreze în situațiile prevăzute la **art. 59 și art. 60, art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Se vor completa și anexa **Documentele de calificare**:

- **Formularul nr. 2** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
 - **Formularul nr. 3** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016
 - **Formularul nr. 4** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016
 - **Formularul nr. 5** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016
 - **Formularul nr. 9** - Împuternicire însoțită de copie CI împuternicit
 - **Formular nr. 10** - Declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor fiscale și lipsa cazierului judiciar și fiscal
- b) **Cazierul judiciar** al operatorului economic (firmă) 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 O.N.R.C./actul constitutiv.
- c) **Certificat de atestare fiscală** pentru persoane juridice, eliberat de Agenția Națională de Administrare Fiscală (din acest certificat trebuie să reiasă că ofertantul nu are datorii restante la **MOMENTUL DEPUNERII** certificatului/certificatelor);
- d) **Certificat de atestare fiscală** privind impozitele și taxele locale în cazul persoanelor juridice, eliberat de Direcția Generală de Taxe și Impozite Locale (din acest certificat trebuie să reiasă că ofertantul nu are datorii restante la **MOMENTUL DEPUNERII** certificatului/certificatelor);
- e) **DECLARAȚIE PE PROPRIA RĂSPUNDERE** privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate, pentru sediile secundare/punctele de lucru.

Notă:

** La momentul depunerii ofertei, ofertantul va prezenta o declarație pe proprie răspundere (conform model Formular 10) din care să rezulte că:*

- nu are datorii către bugetul general consolidat sau către bugetele locale;
- nu se află în situații care ar atrage incompatibilitatea sau excluderea din procedură;
- nu există înscriri în cazierul judiciar și cazierul fiscal al operatorului economic și al persoanelor ce dețin funcții de reprezentare, decizie sau control în cadrul acestuia.

*** Documentele prevăzute la punctele b, c, d și e (cazier judiciar, cazier fiscal, certificate fiscale) se vor prezenta numai de către ofertantul declarat câștigător, la momentul semnării contractului, conform prevederilor legale.*

14.2.2 Capacitatea de exercitare a activității profesionale (înregistrare)

- a) **Extras Certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului**, eliberat conform Legii nr. 26/1990 privind registrul comerțului, republicată, cu modificările și completările ulterioare, precum și a dispozițiilor art. 202 Titlul III din Ordinul nr. 2594/C/2008 pentru aprobarea Normelor metodologice privind modul de ținere a registrelor comerțului, de efectuare a înregistrărilor și eliberare a informațiilor, aflat în termen de valabilitate la data depunerii ofertei, din care să rezulte că obiectul de activitate **pentru codurile CAEN 5621, 5622/5629 sau 5610/5611 (sau documente echivalente)**, valabile la data prezentării al operatorului economic este corelat și relevant cu obiectul contractului.

14.3 Oferta tehnică

Modul de prezentare a propunerii tehnice

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

Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute de legislația în vigoare.

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.

Propunerea tehnică va conține o prezentare generală a sediului/punctului de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei, a tehnologiei de producție și logisticii deținute, însoțită de imagini exemplificative. Se va depune lista dotărilor — cuptoare, frigider profesionale, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor și dovezi ale forme de deținere.

Ofertantul are obligația de a elabora propunerea tehnică cu respectarea prevederilor legale referitoare la:

- condițiile de muncă, sănătate și securitate în muncă (conform legislației naționale),
- siguranța alimentelor – conform legislației sanitar-veterinare aplicabile,
- protecția minorilor și asigurarea sănătății copiilor beneficiari ai serviciilor.

Toate produsele alimentare livrate trebuie să respecte prevederile legislației în vigoare privind siguranța alimentară și etichetarea produselor. Pentru întocmirea meniului, se vor respecta prevederile 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.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

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

- c) autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;
- d) dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- e) listă personal – bucătari, ajutor bucătar, muncitori, șoferi (ex. registru salariați REVISAL)
- f) listă dotări tehnologice și logistice
- g) dovada medicului nutriționist / asistent dietetician/ tehnicianului nutriționist (contract individual de muncă, contract de prestări servicii, diplome, atestate)
- h) certificate de conformitate ISO sau documente echivalente
- i) lista de meniuri propuse minim pentru o lună (20 – 25 meniuri diferite);
- j) grafic de livrare – între 12:00-14:00, conform graficului stabilit cu Achizitorul; se va anexa traseul de la adresa Prestatorului la adresa Achizitorului.
- k) alte documente relevante.

Prestatorul va oferi, în oferta tehnică, detalii privind:

- spațiul în care se va prepara hrana, spațiu care trebuie să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, conform prevederilor legale în vigoare și să fie autorizat A.N.S.V.S.A.;
- modul în care se va prepara hrana, respectându-se măsurile de protecție igienico-sanitare, în conformitate cu normele de funcționare a Unităților de Alimentație Publică și reglementările în vigoare privind igiena produselor alimentare;
- personalul disponibil la data începerii prestării serviciilor, având calificările minime solicitate (bucătari, ajutoari de bucătar, personal manipulare/transport, nutriționist/tehnician nutriționist);
- cel puțin un angajat cu contract individual de muncă/ colaborator/ contract prestării servicii cu personal specializat în nutriție;
- modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a pâinii și a produselor de patiserie;
- modalitatea de deținere a utilajelor (proprietate/închiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor;
- modalitatea de transport a hranei, de depozitare a hranei, recipientele pentru ambalarea hranei și vesela de unică folosință pentru servirea hranei. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate A.N.S.V.S.A.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate, pe perioada derulării contractului, Prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au consumat hrana livrată de Prestator, aceștia vor putea reprezenta, în caz de litigiu, o așa numită ”contraprobă”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, Prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Notă:

Ofertantul are obligația de a prezenta în mod explicit modul de îndeplinire a fiecărei cerințe minime prevăzute în Caietul de sarcini, prin indicarea soluțiilor tehnice și/sau organizatorice propuse.

Nu se acceptă preluarea integrală sau copierea textului din Caietul de sarcini (copy-paste). Ofertele tehnice formulate exclusiv prin reproducerea cerințelor din documentația de atribuire, fără explicații proprii privind modul de conformare, vor fi considerate neconforme.

Se vor completa și anexa **Formularul nr. 6 – Propunerea tehnică și Formularul nr. 7 - Declarație privind respectarea obligațiilor referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii.**

14.4 Oferta financiară

Modul de prezentare a propunerii financiare

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului, conform standardelor și normativelor în vigoare. Prețul contractului este ferm pe perioada de derulare.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii și va prezenta defalcarea costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului, conform standardelor și normativelor în vigoare. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii.

Oferta financiară va acoperi toate costurile ofertantului cu materia primă și prestarea serviciilor, cum ar fi, dar fără a se limita la: salarii/onorariile datorate de către ofertant salariaților/colaboratorilor săi, responsabili cu prestarea serviciilor și taxele datorate către bugetul consolidat al statului, precum și orice taxe, impozite, cheltuieli generate de / și pentru executarea contractului de prestări de servicii ce face obiectul prezentei proceduri.

Se va completa și anexa **Formularul nr. 8 - "Formularul de ofertă"** și anexa la acesta.

15. Recepționarea serviciilor și efectuarea plăților

Condiții de recepție:

Prestatorul va respecta calendarul de livrare stabilit și va asigura livrarea zilnică conform programului agreed.

La fiecare livrare, produsele vor fi însoțite obligatoriu de documentele de conformitate prevăzute de legislația sanitar-veterinară și de siguranță alimentară (certificat sanitar-veterinar valabil, certificat de conformitate, aviz de însoțire a mărfii și, după caz, fișe tehnice ale produselor).

La finalul fiecărei luni, aceste documente se centralizează și se anexează la procesul-verbal de recepție a serviciilor prestate, care va include:

- Lista meniurilor – întocmită de Prestator și aprobată de autoritatea contractantă;
- Borderoul de porții livrate – semnat zilnic de Prestator și reprezentantul școlii, conținând ora livrării, tipul de meniu și numărul de porții;
- Lista de participanți – centralizator zilnic cu prezența beneficiarilor, completat de reprezentantul unității.

Detaliile privind modul de recepție sunt prevăzute și în Caietul de sarcini, parte integrantă a documentației de atribuire.

Condiții de plată:

- plata se va efectua **în termen de maximum 30 (treizeci) de zile calendaristice** de la data înregistrării facturii și a procesului-verbal de recepție, în contul Prestatorului deschis la Trezoreria Statului;
- factura emisă va fi însoțită de documentele justificative prevăzute mai sus și va fi transmisă prin sistemul e-Factura conform O.G. nr. 120/2021 privind factura electronică;
- plata se va efectua exclusiv prin Trezoreria Statului, în baza facturii electronice transmise în sistemul e-Factura.