



România
Județul Botoșani
Comuna Mileanca

Strada Principală, nr. 88, 717280 Mileanca
☎ 0231 624635, ☎ 0231 624696
✉: primariamileanca@yahoo.com
Web: <http://www.primariamileanca.ro/>



CAIET DE SARCINI

**privind achiziționarea de servicii de catering pentru
Școala Gimnazială Nr. 1 Mileanca, județul Botoșani
Cod CPV 55524000-9**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul Școlii Gimnaziale Nr. 1 Mileanca și structurile arondate, județul Botoșani. Cerințele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea și desfășurarea achiziției se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
- Hotărârea nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022
- HG nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026
- Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 7111/422/2025 privind modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025
- ORDIN nr. 111 din 16 decembrie 2008 cu modificările și completările ulterioare
- ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Nr. 1 Mileanca și structurile arondate, județul Botoșani, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Nr. 1 Mileanca și structurile arondate județul Botoșani, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

II. CONSIDERAȚII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Nr. 1 Mileanca, județul Botoșani, în condițiile stabilite prin Anexa 3 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG nr. 1171 din 30 decembrie 2025.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi, după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Se va livra masă caldă în regim catering din ziua respectivă, zilnic, pe parcursul programului școlar, între orele: 9.30-10.00- pentru toate grupele de preșcolari și clasele de elevi

Data limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de 24 de ore.

Returul produselor (dacă va fi cazul), în cazul copiilor absenți, se va face zilnic, după o procedură stabilită de comun acord.

La Școala Gimnazială Nr. 1 Mileanca, județul Botoșani suportul alimentar constă în masă caldă în regim catering, compus după variantele orientative de meniu, care sunt exemplificate în Anexa 2 de la HG nr. 1171 din 30 decembrie 2025 prin **NOTĂ**:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Masa caldă în regim catering trebuie să conțină și un fruct.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie pregătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA OFERTANTULUI. DOCUMENTE DE CALIFICARE

I. *Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.*

Modalitatea de îndeplinire: Se vor prezenta următoarele documente:

- **certIFICATE constatatoare privind plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul general consolidat (bugetul local, buget de stat, etc.)** valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/puncte de lucru, o declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat, potrivit art. 165 alin. (3) din Legea nr. 98/2016;

- **cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere** al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;

- după caz, **documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;**

- alte documente edificatoare, după caz.

II. *Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.*

III. CONSIDERAȚII PRIVIND ÎNTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE:

a) Masa caldă în regim catering va fi livrată începând cu data prevăzută în contract până la sfârșitul anului 2026, conform tabelului de mai jos:

Luna	Nr. zile de cursuri	Nr. elevi beneficiari	Nr. porții alimentare
Ianuarie 2026	17	226	3842
Februarie 2026	15	226	3390
Martie 2026	22	226	4972
Aprilie 2026	15	226	3390
Mai 2026	20	226	4520
Iunie 2026	14	226	3084
Septembrie 2026	18	219	3942
Octombrie 2026	17	219	3723

Noiembrie 2026	21	219	4599
Decembrie 2026	14	219	3066
Total	173	*	38528

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini.

Masă caldă în regim catering, compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 30%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (cartofi, orez, roșii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40 g	Maxim 45%
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine etc. (care va fi diversificat)		

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ și ale O.M.S. nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar cu modificările și completările ulterioare.

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

De asemenea, școala are deplina libertate în a alege tipul meniului și fructului ce vor fi livrate zilnic.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente ficărei distribuții.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist; pentru

copiii care din motive religioase nu pot consuma tipul de meniu propus se va prezenta și livra o variantă de meniu fără carne/vegetarian.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi comunicate operatorului economic cu o zi înainte, fiind specificate pentru elev.

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitatea școlară va fi de 24 de ore pentru meniu. 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, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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.
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

IV. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitatea școlară numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimentare.

Meniurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

V. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor legale, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Școala Gimnazială Nr. 1 Mileanca, județul Botoșani are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostră gratuită.

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 prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

VI. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

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

- a) denumirea produsului, de exemplu: cartofi natur cu piept de pui și salată de roșii, etc.
- b) data de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului; întrucât data limită de consum a produselor transportate de la furnizor la unitatea școlară va fi de 24 de ore, ofertantul trebuie să menționeze pe etichetă ora producerii/ambalării;
- c) condiții de depozitare;
- d) numele sau denumirea comercială și adresa operatorului economic;

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

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi maxim **16,50 lei inclusiv TVA**, pentru un elev, care cuprinde și prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

VII. CONDIȚII DE EXECUTARE

Termen de livrare: ZILNIC, în zilele lucrătoare, până la sfârșitul anului 2026, din data începerii prevăzută în contract până la data de 20.12.2026.

Locația de livrare: Școala Gimnazială Nr. 1 Mileanca, localitatea Mileanca str. Principală, nr. 119, județul Botoșani.

Școala Primară Nr. 2 Codreni, localitatea Codreni, comuna Mileanca, str. Principală, nr. 29, județul Botoșani.

Grădinița cu Program Normal Scutari, localitatea Scutari, comuna Mileanca, str. Scutaru, nr. 3, județul Botoșani.

Grădinița cu Program Normal Nr. 4 Seliștea, localitatea Seliștea, comuna Mileanca, str. Principală, nr. 75, județul Botoșani.

VIII. REDACTAREA OFERTEI

- ⇒ Fiecare ofertant va prezenta o singură ofertă;
- ⇒ Oferta va cuprinde propunerea tehnică și propunerea financiară;
- ⇒ Propunerea financiară se va face atât pentru o unitate, cât și pentru valoarea totală, exprimată în lei fără TVA, respectiv cu TVA;
- ⇒ Oferta se va redacta în limba română;

CRITERII DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, criteriile de atribuire utilizate pentru atribuirea contractelor de achiziție publică/acordurilor- cadru având ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, sunt cel mai bun raport calitate-preț sau cel mai bun raport calitate-cost, prevăzute la art. 187 alin. (3) lit. a) și b), ținându-se seama de criteriile de calitate și de sustenabilitate ale serviciilor sociale.

Astfel, criteriul de atribuire utilizat în cadrul prezentei proceduri va fi **cel mai bun raport calitate-preț**, care se determină pe baza următorilor factori de evaluare:

Factorul 1: Componenta tehnică

Punctaj maxim: 100 puncte

Justificare: Componenta tehnică este prioritară, având rolul de a asigura capacitatea tehnică, logistică și operațională necesară pentru furnizarea mesei calde în condiții de calitate, siguranță alimentară și continuitate.

a) Distanța prestatorului față de autoritatea contractantă

Maxim 15 puncte

- 0–20 km: 15 puncte
- 21–30 km: 5 puncte
- 31–40 km: 2 puncte
- peste 40 km: 0 puncte

b) Numărul de variante de suport alimentar prezentate

Maxim 40 puncte

- Pentru mai puțin de 5 variante de suport alimentar, oferta va fi considerată neconformă;
- Pentru 5 variante prezentate: 20 puncte;
- Pentru fiecare variantă suplimentară peste cele 5, se acordă câte 5 puncte, până la atingerea punctajului maxim de 40 puncte;
- Pentru mai mult de 9 variante prezentate, nu se acordă punctaj suplimentar.

c) Autoutilitare conforme pentru transportul alimentelor

Maxim 20 puncte

(conform Ordinului nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare)

- Minim 1 autoutilitară conformă: 10 puncte;
- 2 sau mai multe autoutilitare conforme: 20 puncte.

d) Personal disponibil și instruit

Maxim 25 puncte

(conform Ordinului nr. 2.209/4.469/2022)

- 1 angajat instruit: 10 puncte;
- Mai mult de 1 angajat instruit se acorda cate 5 puncte/fiecare.

*conform ORDIN nr. 111 din 16 decembrie 2008 cu modificarile si completarile ulterioare

**ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă

Punctaj componentă tehnică (PT) = suma punctajelor acordate pentru criteriile a–d (max. 100 puncte).

Factorul 2: Componenta financiară

Punctaj maxim: 100 puncte

Justificare: Componenta financiară urmărește utilizarea eficientă a fondurilor alocate, cu accent pe nivelul prețului și pe proporția alocată achiziției de materii prime.

a) Prețul ofertei

Maxim 40 puncte

- Pentru cel mai scăzut preț oferit se acordă punctajul maxim de 40 puncte;
- Pentru celelalte oferte, punctajul se calculează astfel:

$$PF(a)n = (\text{Preț minim} / \text{Preț } n) \times 40$$

b) Ponderea materiei prime din prețul total/porție

Maxim 60 puncte

Condiții:

- Ponderea minimă obligatorie a materiei prime din prețul total/porție este de **60%**;
- Pentru o pondere egală cu 60% nu se acordă punctaj;
- Pentru o pondere mai mică de 60%, oferta va fi considerată neconformă și va fi respinsă;
- Ponderea materiei prime trebuie justificată prin calcule detaliate la nivelul ofertei;
- Nu se solicită clarificări ulterior depunerii ofertelor;
- Procentul se exprimă cu maximum două zecimale.
- Pentru celelalte oferte, punctajul se calculează astfel:

Algoritm de calcul:

$$PF(b)n = (\text{MP } n / \text{MP maxim}) \times 60$$

unde:

- MP n = ponderea materiei prime din oferta n;
- MP maxim = cea mai mare pondere a materiei prime ofertată.

Ofertele care nu justifica in mod clar si veritabil ponderea materiei prime din pretul total/portie, prin documente si calcule prezentate la momentul depunerii ofertei, vor fi considerate neconforme si vor fi respinse, fara posibilitatea completarii sau corectarii ulterioare a documentelor.*

*HG nr. 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 (art. 137, alin. (3), lit. a.)

Punctaj componentă financiară (PF) = PF(a) + PF(b) (max. 100 puncte).

Calculul punctajului total

Punctaj total ofertă = (PT × 0,60) + (PF × 0,40)

Va fi declarată câștigătoare oferta care va obține, în urma aplicării algoritmului de calcul de mai sus, 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.

OBLIGATIVITATEA ASIGURĂRII ACTIVITĂȚILOR ȘI SERVICIILOR ÎN REGIM DE CONTINUITATE

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale, să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali.

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului, mai ales a școlii.

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau altele asemenea.

Autoritatea contractantă nu va fi responsabilă pentru niciun fel de daune interese, compensații plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice.

IX. CRITERII DE ADJUDECARE

- Se solicita toate avizele necesare privind comercializarea produselor alimentare.
- Va fi selectată oferta care îndeplinește toate cerințele solicitate privind calitatea, cantitatea, termenul de livrare, garanția și caracteristicile tehnice.
- Experiența participării în astfel de programe sau programe asemănătoare, dovedită prin documente justificative.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Întocmit,
Visen Diana-Madalina

Primar,
AZAMFIREI ALEXANDRU