



ROMÂNIA
COMUNA GRĂDINARI
JUDEȚUL CARAȘ-SEVERIN
Loc. Grădinari, Str. Timișoarei, nr. 32, județul Caraș-Severin
CIF 3227424



Nr.Inregistrare: 14.181/26.01.2026



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de achiziție publică de servicii cuprinse în Anexa nr.2 din

Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

**SERVICII CATERING-TIP MASA CALDA-PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN
CADRUL UAT GRĂDINARI**

în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS)

Cod si denumire CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)



1. PREAMBUL

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

- HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- ORDIN nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa;
- Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă
- Regulamentul (CE) nr.852/ 2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr.853/ 2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul 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
- Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare

2. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către operatorii economici propunerea tehnică și propunerea financiară.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice și indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât operatorii economici să elaboreze propunerea tehnică și propunerea financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini sau prezintă caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în acesta sau care nu satisfac cerințele impuse în acesta, va fi respinsă ca neconformă.



3. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE SERVICII

Având în vedere faptul că Ministerul Educației a început demersurile pentru reconfigurarea cadrului legal în domeniul reducerii ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, precum și situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar, conform căreia un număr mare de elevi sunt în situație de abandon școlar (situație generată de condițiile socioeconomice și geografice defavorabile, precum și de imposibilitatea materială a multor familii de a susține participarea copiilor la activitățile școlare) și luând în considerare faptul că prezența elevilor în unitățile de învățământ, dobândirea competențelor necesare și incluziunea celor din mediile defavorizate reprezintă o prioritate pentru Ministerul Educației și pentru instituțiile de învățământ din cadrul sistemului național de învățământ și întrucât abandonul școlar și părăsirea timpurie a școlii sunt determinate de probleme cronice de la nivelul sistemului național de învățământ; pentru a limita efectele negative asupra procesului educativ și pentru a susține participarea la cursuri pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, pentru a menține echilibrul socioemoțional, pentru a întări starea de bine și pentru dezvoltarea igienei muncii intelectuale, precum și pentru a sprijini preșcolarii și elevii din medii defavorizate și nu în ultimul rând ținând seama de faptul că accesul redus la educație accentuează inegalitatea de șanse între elevi, determinând pe termen lung creșterea ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, Ministerul Educației a demarat Programul național „Masă sănătoasă” pentru acordarea unui suport alimentar în fiecare zi de studiu pentru fiecare elev din unitățile școlare selectate.

4. INFORMATII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Prezentul Caiet de Sarcini documentează decizia Autorității contractante din etapa de planificare/pregătire a achiziției publice - Programul național MASĂ SĂNĂTOASĂ pentru școlarii și elevii din UAT GRĂDINARI.

Date privind autoritatea contractantă:

COMUNA GRĂDINARI cu sediul în Comuna Grădinari, Județul Caraș-Severin, nr. 190, cod postal 327230, telefon/fax: 0255/575722, email: primariagradinari@yahoo.com, cod fiscal: 3227424.

5. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, constând în **pregătirea, prepararea, livrarea și distribuirea zilnică a mesei calde**, pentru preșcolarii și elevii care frecventează unitățile de învățământ de pe raza UAT **GRĂDINARI**, pe perioada desfășurării activităților didactice

6. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula **pe durata desfășurării cursurilor școlare din anul 2026**, în conformitate cu structura anului școlar aprobată de Ministerul Educației.

Durata exactă a contractului va fi stabilită prin contractul de achiziție publică, în funcție de perioada finanțată prin Programul național „Masă sănătoasă”.



7. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de meniuri (masă caldă), cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui meniu (masă caldă) precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - **Anul 2026 (luna februarie) – maxim 154 beneficiari:**
 - Prescolarii
 - Elevii școlii (învățământ primar și gimnazial)
- **Numărul de zile de școală** repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:
 - Februarie: **15 zile x 154 beneficiari**
Numar total zile de școală: **15 zile.**

Cantitatea maximă estimată este de **2.310 meniuri (masă caldă)**, pentru întreaga perioadă de derulare a contractului.

Valoarea maximă / **meniuri (masă caldă)** este de **14,86 lei fără T.V.A.** (16,50 lei cu T.V.A. inclus), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Ofertantul va realiza o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- Valoare materie primă;
- Valoare servicii de preparare a hranei;
- Valoare servicii de transport;
- Valoare servicii de ambalaj.

Valoarea maximă a contractului până la încheierea anului **2026 (luna februarie): 34.326,60 lei** fără T.V.A.

8. CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a beneficia de suport alimentar îl au exclusiv prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de meniuri (masă caldă) necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de meniuri (masă caldă) corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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

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

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.



Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

Conducerea 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. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Comanda se face zilnic de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ și orice ajustare a numărului de meniuri se va face tot de către acesta, în timp util, astfel încât să se evite risipa alimentară. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă cea din ziua anterioară. În cazul constatării de abateri care pot conduce la consecințe pentru sănătatea elevilor, unitatea de învățământ are dreptul să oprească furnizarea meniului (masă caldă), iar operatorul economic va fi obligat să înlocuiască meniuri (masă caldă) cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Distribuirea meniului (masă caldă) se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 2.209/4.469/2022 privind

Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării meniului (masă caldă), completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

La nivel județean/al municipiului București, coordonarea programului este asigurată de către ISJ/ISMB, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

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

9. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE SOLICITATE

Suportul alimentar, respectiv masa caldă va fi preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.



3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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 în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Variante orientative de meniu (masă caldă) care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică conform ANEXEI 2 din HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026:

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.

Suportul alimentar zilnic va include, în mod obligatoriu, un fruct proaspăt, ca element distinct al meniului (ex.: măr, pară, banană, portocală), conform prevederilor H.G. nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

Suporturile alimentare vor fi livrate către:

🌈 **Grădinița PN Grădinari – punct de livrare pentru:**

- preșcolarii înscriși la Grădinița PN Grădinari;
- elevii claselor CP-I și a II-a – a III-a din cadrul Școlii Gimnaziale „Pavel Bordan” – Grădinari, relocați în această locație.

Numărul estimat de porții livrate zilnic în această locație este de 47 porții.

🌈 **Școala Primară Greoni – punct de livrare pentru:**

- preșcolarii înscriși la Grădinița PN Greoni;
- elevii claselor CP – a IV-a din cadrul Școlii Primare Greoni;
- elevii claselor V–VIII din cadrul Școlii Gimnaziale „Pavel Bordan”.

Numărul estimat de porții livrate zilnic în această locație este de 107 porții.

, zilnic 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.

Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu (masă caldă) prevazute în anexa. 2 la HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Prestatorul va asigura cel puțin 3 variante de meniuri. Acelasi meniu (masă caldă) nu se va furniza timp de 2 zile consecutiv.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, sunt înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național «Masă sănătoasă», preșcolarii/elevii respectivi beneficiază de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilite pentru un suport alimentar/elev.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale elevilor, se vor solicita meniuri (masă caldă) adecvate bolilor respective.

Porțiile vor fi individualizate și transportate în recipiente de unică folosință.

Este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unităților.

Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/meniu (masă caldă) individual.

10. 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, cu modificările și completările ulterioare.

Meniuri (masă caldă) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, precum și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate și a principiilor unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Meniuri (masă caldă) se produc în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor anexei nr. 3 la Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025, și sunt transportate exclusiv cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

11. CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA ȘI TRANSPORTUL PRODUSELOR

 Livrarile se vor efectua zilnic la sediul **Grădinița PN Grădinari – punct de livrare pentru:**

- preșcolarii înscriși la Grădinița PN Grădinari;
- elevii claselor CP-I și a II-a – a III-a din cadrul Școlii Gimnaziale „Pavel Bordan” – Grădinari, relocați în această locație.

Numărul estimat de porții livrate zilnic în această locație este de 47 porții.

 Școala Primară Greoni – punct de livrare pentru:

- preșcolarii înscriși la Grădinița PN Greoni;
- elevii claselor CP – a IV-a din cadrul Școlii Primare Greoni;
- elevii claselor V–VIII din cadrul Școlii Gimnaziale „Pavel Bordan”.

Numărul estimat de porții livrate zilnic în această locație este de 107 porții.

in limita a maxim 154 meniu (masă caldă)/zi de școală, în baza graficului.

- În intervalul **8.30-9.00** instituțiile de învățământ transmit telefonic comanda cu numărul de elevi prezenți care beneficiază de meniuri (masă caldă);
- La ora **10.00** se vor livra meniuri (masă caldă) către instituțiile de învățământ



- La ora **10.50** se vor distribui meniuri (masă caldă) elevilor prezenți.

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

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli 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 în vigoare.

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

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

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 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.

12. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Produsele alimentare preambalate trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare, și să conțină toate elementele obligatorii prevăzute de acesta.

În cazul produselor alimentare care nu se încadrează în definiția „produs alimentar preambalat”, trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru produsele distribuite de unitățile de alimentație publică, la livrare se va furniza un document scris care însoțește produsele, care va conține cel puțin următoarele informații:

- denumirea produsului;
- substanțele sau produsele care provoacă alergii sau intoleranțe;



- numărul lotului și data producerii;
- mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

13. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

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

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

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

14. DISPOZIȚII FINALE

Valoarea contractului nu va depăși suma de: **34.326,60 lei fara T.V.A.**

Pretul contractului este ferm pe toată perioada de derulare a acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unității școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului unitar).

Pierderea de către Prestator a oricăreia dintre autorizațiile sau avizele necesare desfășurării activității care face obiectul contractului ce se intenționează a fi încheiat prin derularea prezentei proceduri atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliază de drept în situația îndeplinirii a cel puțin uneia dintre următoarele condiții:

- ✓ Comisia de recepție consemnează întârzieri repetate în livrarea meniurilor (masă caldă) (în afara intervalului precizat în prezentul caiet de sarcini).
- ✓ Întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering.
- ✓ Livrarea unor produse neconforme cu prezentul caiet de sarcini (cu gramaj mai mic sau cu alta componentă decât cea agreată de reprezentanții autorității contractante).

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul cu o notificare de cel puțin 30 zile în avans, în situația întreruperii finanțării naționale.

Întocmit,