

APROBAT,

Primar  
KREMER STEFAN



## CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului având ca obiect  
**prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Gheorghe Bulgar**

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

**Comuna Sanislau** organizează procedura de atribuire a contractului de servicii având ca obiect prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Gheorghe Bulgar.

Coduri CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

Adresă: localitatea Sanislau, Str. Ogorului nr. 965, jud. Satu Mare, România, CIF 4626032.

Finanțare: Buget de stat

Procedura aplicată pentru achiziție: Procedură simplificată proprie

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Gheorghe Bulgar nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentară să fie masă caldă conform art. 3 alin. (1) litera b) din HG nr 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa“.

Obiectul contractului este dat de necesitatea autorității contractante de a achiziționa servicii de catering ale unui operator economic care să aibă capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului, întrucât Comuna Sanislau nu dispune de personal specializat care să execute astfel de servicii.

Criteriul de evaluare a ofertelor este prețul cel mai scăzut.

**Beneficiar: Comuna Sanislau**

### I. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru Școala Gimnazială Gheorghe Bulgar și structura aferentă.

### II. DURATA CONTRACTULUI: 10 luni.

Durata prestării serviciilor este pentru 141 zile lucratoare/scolare din care 72 zile pentru anul școlar 2024-2025 și 69 zile lucratoare pentru anul școlar 2025-2026.

### III. OBLIGATIILE MINIMALE OBLIGATORII SOLICITATE OFERTANTILOR:

1. Serviciile de catering se vor asigura de către societăți specializate în serviciul catering conform reglementărilor în vigoare.

2. Serviciile de catering au obligația de a asigura zilnic pregătirea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile.
3. Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
4. Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2. din HG nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa“
5. Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) este produs în unități înregistrate/ autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.
6. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.
7. Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației 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.
8. Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta elevilor/prescolariilor pentru a li se comunica furnizorii, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolariilor prezenți la cursuri.
9. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.
10. Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
11. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.
12. Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (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, conform art. 1 alin (6) din OUG 105/2022.

#### IV. CANTITĂȚI NECESARE

În scopul necesarului de suport alimentar, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării mesei calde precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ: 347.

Valoarea maximă / beneficiar este de 15,00 lei inclusiv T.V.A, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

## **V. PRESCOLARI/ELEVII CU RESTRICTII ALIMENTARE**

Prescolarii și elevii care, din considerente de natura medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sanatoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1): 15 lei inclusiv TVA.

Elevi cu restricții alimentare: NU ESTE CAZUL

## **VI. CONSIDERAȚII GENERALE**

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de mese calde necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de mese calde 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 unități.

Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, 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.

Distribuirea mesei calde 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. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, 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 mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

## **VII. NORME MINIME OBLIGATORII în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (Anexa nr. 2 HG 23/2025):**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 permisi 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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

### **Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică (Anexa nr. 2 HG 23/2025):**

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță 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. sandwichi cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandwichi cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

## VIII. SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii (Anexa nr. 3 HG 23/2025):

Specificații tehnice:

### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;
- b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

### 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” 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.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitarveterinar 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; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### 3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

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.

#### 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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.

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

#### 6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației 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, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Nota: Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, autorizate din punct de vedere al normelor sanitar – veterinar, cu documente de însoțire corespunzătoare, până la locația indicată de autoritatea contractantă – pe raza Comunei Sanislau.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transport trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare astfel încât în momentul în care hrana ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

## **IX. CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de igienă personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a muncii pentru unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori este necesar.

## **X. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE**

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 minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi evitate sau controlate.

### **XI. 1. Cerințe pentru ofertanți pentru redactarea ofertei.**

Ofertanții sunt obligați să transmită răspunsuri completând toate formularele și să rapunde la toate cerințele formulate.

Nr. crt	Denumire document
1	FORMULARUL 1 - SCRISOARE DE ÎNAINȚARE
2	FORMULARUL 2 - ÎMPUTERNICIRE PENTRU SEMNATARUL OFERTEI
3	FORMULARUL 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
4	FORMULARUL 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
5	FORMULARUL 4 – DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

6	FORMULARUL 5 – Formular de oferta
7	FORMULARUL 6 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 referitor la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016
8	FORMULAR NR. 7 - INFORMAȚII GENERALE
9	FORMULAR NR. 8 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR, SIGURANȚEI ȘI PERISABILITĂȚII MICROBIOLOGICE
10	FORMULAR NR. 9 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU TRANSPORT
11	FORMULAR NR. 10 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR
12	FORMULAR NR. 11 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE
13	FORMULAR NR. 12 - DECLARAȚIE PRIVIND PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII
14	FORMULAR NR. 13 - DECLARAȚIE PRIVIND LIVRAREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII LA DOMICILIU
15	CERTIFICATE CONSTATATOARE privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la BUGET LOCAL (de la primărie), valabile la momentul prezentării
16	CERTIFICATE CONSTATATOARE privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la BUGET DE STAT, valabile la momentul prezentării
17	AUTORIZAȚIE de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă.
18	AUTORIZAȚIE de înregistrare sanitară veterinară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare.

În acest sens se va prezenta declarația pe propria răspundere privind neîncadrarea în prevederile art. 59, 60 din Legea nr. 98/2016 (Formularul nr. 7).

## 2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertanții participanți la procedura trebuie să fie legal înregistrați și obiectul contractului/acordului-cadru trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la momentul prezentării acestuia ca urmare a solicitării transmise de către entitatea contractantă în conform cu prevederile art. 196 din Legea nr. 98/2016.

## XII. ALTE SPECIFICAȚII

Prețurile vor fi finale și vor conține toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, etc.). Prețurile și valoarea totală vor fi exprimate în RON, vor fi ferme, nu se vor majora ulterior și vor fi valabile până la realizarea integrală a contractului.

Întocmit,  
 SECAN VIORICA  
 CONSILIER ÎN ACHIZIȚII PUBLICE

