



Nr.1811/15.05.2026

Aprobat,

Director,

Prof. Iorga Alina Daniela



CAIET DE SARCINI

1. DISPOZITII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrant din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea tehnică în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari, la sediul relocat din **strada Constructorilor nr. 18C, localitatea Galați - Grădinița cu Program Prelungit Nr 9.**

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor legale cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție public /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului National de Soluționare a Contestațiilor.

2. DATE DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Grădinița cu Program Prelungit Nr. 9 situată în sediul relocat din strada Constructorilor 18C, localitatea Galați, Cod fiscal 3126608, e-mail: gradinita9conta@yahoo.com, adresă de internet/site a autorității contractante: <https://gradinita9galati.yolasite.ro/>

Clădirea grădiniței situată în str. Constructorilor nr. 14 este în curs de modernizare și dotare cu facilități corespunzătoare pentru învățare. Astfel preșcolarii vor avea acces la resurse educaționale actualizate, ceea ce le va oferi șansa de a se pregăti pentru provocările viitorului.

Având în vedere că unitatea școlară și implicit blocul alimentar se afla în reparații capitale, astfel prepararea hranei și servirea mesei preșcolarilor nu pot fi executate astfel suntem nevoiți să achiziționăm „SERVICIILE DE CATERING” pentru asigurarea zilnică a hranei pentru preșcolari care frecventează Grădinița cu PP Nr. 9.



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
TEL/FAX 0236413016/0236312575
E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

3. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Obiectul achiziției este pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei constând în meniu complet:

- mic dejun,
- gustarea ora 10:00,
- prânz compus din felul 1, felul 2 și salată după caz
- gustarea ora 16.00,

pentru preșcolarii care frecventează Grădinița cu Program Prelungit Nr 9 Galați

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei - meniului pentru preșcolarii care frecventează cursurile grădiniței mai sus menționată, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1456/ 18.10.2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor copiilor și tinerilor, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

4. SCOPUL ACHIZITIEI:

Scopul achiziției constă în asigurarea unei hrane corespunzătoare pentru copiii care sunt înscriși și frecventează Grădinița cu Program Prelungit Nr. 9 Galați

Oferirea unei hrane echilibrate este esențială atât pentru dezvoltarea armonioasă a copiilor, cât și pentru creșterea capacității lor de concentrare și învățare pe timpul zilei.

5. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii din Grădinița cu Program Prelungit Nr 9 Galați – situată în str. Constructorilor nr. 18C

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare. Porțiile zilnice vor fi livrate în câte două transe, asigurând astfel servirea lor în condiții optime de temperatură, astfel:

- I. Micul dejun și gustarea de la ora 10.00 se va livra în intervalul orar 07.30-08.00
- II. Micul Dejun poate conține:
 - Ou fiert, omleta la cuptor cu mozzarella/ cascaval cu roșie/ardei kapia roșu/ castravete + o cană cu ceai/lapte 250 ml, pâine integrală 30g;
 - Sandwich /tartine cu produse lactate (cascaval, mozzarella, caș dulce, unt, crema de branza ALMETTE) și ou + o cană cu ceai/lapte;
 - Sandwich /tartine cu suncă presată de pui + o cană cu ceai
 - lapte cu cereal 200ml/
 - lapte cu diverse produse făinoase (gris cu lapte, orez cu lapte, etc); 200ml/30gr



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
TEL/FAX 0236413016/0236312575
E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

- fulgi de porumb cu iaurt. 140gr/30gr
- lape cu ovaz și stafde 250/25 g
- lapte cu cacao, nesquik cu tartine cu unt si miere de albine/ unt si dulceață;

1.2 Gustarea de la ora 10:00 va fi compus din:

- fructe 100 gr

2 Pranzul si gustarea de la ora 16:00 se va livra în intervalul 11:00- 11:30.

2.1 Pranzul va fi compus din 2 (doua) feluri de mancare ,salata , mijdei de usturoi și pâine integrală:

- felul 1 - supe, ciorbe de legume 200 ml, ciorbe cu carne 200 ml/20g, ciorbă cu perișoare 200 ml/20g supe cu carne 200g/20g, supe crème 200 ml, mămăligă cu brânza proaspătă de vaci cu smântână 40g/60g/40g,
- felul 2 - friptură din carne de pui 70g(pulpă dezosată fără piele, piept dezosat fără piele), carne de curcan (pulpa, piept) file de pește 70 g (somon, salau)
 - tocănite, musaca de cartofi, mâncăruri de legume - mazăre, fasole verde/galbenă, fasole uscată, varză, ... etc.
 - garnituri (legume sote, piure de cartofi, pilaf, sosuri etc.)
 - salat
 - budinci de paste cu branza
 - paste fainoae integrale cu carne și sos de roșii

2.2. Gustarea de la ora 16:00 va fi compusa din:

- Fructe 150g, 200 gr
- produse lactate: iaurt, chefir, sana. 140 g/330 g
- produse de patiserie preparate în laborator sau bucatăria proprie 50 g, 60 g.

La efectuarea livrarilor ofertantul va prezenta urmatoarele documete: avizul de insotire a marfii si declaratie de conformitate.

Ofertantul trebuie sa asigure meniuri corespunzatoare pentru copiii cu diverse intolerante alimentare sau cu diverse regimuri alimentare. care sa se încadreze în același preț ca restul meniurilor și al căror număr va fi comunicat împreuna cu comanda principală.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispozitia autoritatii contractante o proba alimentara recoltata din fiecare fel de mancare ce se va servi prescolarilor gradiniței (mancare gătită sau hrana rece). Proba alimentara va fi pastrată de către autoritatea contractantă în frigider, timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil.

Comanda cu numarul estimativ de portii se va comunica la ora 15:00 în ziua anterioară livrării, iar numarul exact de portii ce va fi facturat, se va comunica până la ora 09:00 pentru ziua în curs, după efectuarea prezentei copiilor.

Comanda se va transmite telefonic sau WhatsApp de către persoana responsabilă cu atributii de administrator de patrimoniu al autoritatii contractante sau de persoana care o înlocuiește.

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
TEL/FAX 0236413016/0236312575
E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

6. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii (Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți).

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite de certificate de calitate și sanitar-veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare, privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Ofertantul trebuie să întocmească "Meniul săptămânal pe baza normelor de hrană, aprobat de achizitor. La întocmirea "Meniului săptămânal" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- planurile de meniu întocmite în ultima săptămână, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară (este exclus procesul de prăjire).

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Principiile care trebuie respectate în prepararea meniului pentru prescolari;

- a) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- b) Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- c) Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușe în apă;
- d) Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
- e) 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 supă cu găști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
- f) Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
 STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
 TEL/FAX 0236413016/0236312575
 E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

- ori a caror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- g) Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite;
- h) Mancarea livrată trebuie gătită în dimineata zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
- i) Este interzisă folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneză);

VARIANTE ORIENTATIVE DE MENIU ȘI ORELE LA CARE SE SERVESC

Varianta I

ZIUA	MIC DEJUN ora 8:30	GUSTARE ora 10:00	PRÂNZ ora 12:00	GUSTARE ora 16:00
LUNI	laurt 140 g Rondele de orez 15 g	Banana 50g	Ciorbă de legume dreasa cu ou Paine integrala Pulpa dezosata de pui la cuptor cu garniture de amestec mexican	Măr
MARȚI	Ceai de plante medicinale cu lămâie și miere Omletă cu mozzarella, castravete Paine integrală	Mar 50g	Ciorbă cu carne de pui Paine integrala Paste integrale cu sos de rosii cu carne de pui	Banana
MIERCURI	Lapte 200 ml Pâine integrala cu unt și miere	Ananas	Supă de pui cu legume ; Paine integrala Orez sârbesc cu piept de pui Salată de varză cu morcovi ;	Para
JOI	Ceai de fructe de padure cu lamâie și miere Paine integrala Omleta cu mozzarella și castravete proaspat	Banana 50g	Borș Moldovenesc; Paine integrala Ostropel din piept de pui cu garnitură de piure de cartofi; Salată mixt de salata vede, castravete;	Mar
VINERI	Paste fainoase integrale cu lapte	Para	Supă crema de legume cu crutoane ; Ficătei de pui cu mămliguță si sos de usturoi ;	Tartă cu mar 50g

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
 STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
 TEL/FAX 0236413016/0236312575
 E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

Varianta II

ZIUA	MIC DEJUN ora 8:30	GUSTARE ora 10:00	PRÂNZ ora 12:00	GUSTARE ora 16:00
LUNI	Ceai din plante medicinale cu lamâie Sandwich cu crema de branză ALMETTE, ardei kapia rosu	Banană	Ciorbă Bucovineană cu smantână Paine integrală Musaca de cartofi cu piept de pui	laurt 140g
MARȚI	Ceai de mentă cu lamâie și miere Pâine cu unt si ou fiert, ardei kapia rosu	Para	Ciorbă de legume dreasă cu ou Paine integrală Pulpa de pui dezosata la cuptor Garnitură sote fasole verde /galbenă pastai cu sos de usturoi	Banana
MIERCURI	Lapte Pâine cu unt și miere	Banana	Supă de legume cu paste alfabet, Paine integrală Piept de pui cu cartofi țărănești Salata de castraveti cu mărar	Brioșă cu afine 50g
JOI	Ceai de fructe de padure cu lămâie și miere Sandwich cu unt, cascaval și castravete	Ananas	Ciorbă rădăuțeană Paine integrală Rasol de piept de pui cu cartofi si baby morcov cu mămăliguță și sos de usturoi cu smantană;	Măr
VINERI	Lapte cu cereale - fulgi de porumb	Banana	Supă crema de legume (linte); Paine integrală Degetele de pui la cuptor Garnitură de cartofi natur cu unt si patrunjel verde;	Pară

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
 STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
 TEL/FAX 0236413016/0236312575
 E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

Varianta III

ZIUA	MIC DEJUN ora 8:30	GUSTARE ora 10:00	PRÂNZ ora 12:00	GUSTARE ora 16:00
LUNI	Lapte cu orez și dulceața de visine	Banană	Ciorbă de legume a la grec, Paine integrală Pulpa de pui dezosată la cuptor Garnitură sote de morcov baby, broccoli, conopida	Kiwi
MARȚI	Ceai din plante medicinale cu lamâie și miere Pâine cu cremă de de brânză, ½ ou fiert și castravete	Măr	Ciorbă de pui cu tăiței de casă Paine integrală Tocaniță de legume cu pulpa de pui Salată de varză albă și roșie;	Iaurt 140g
MIERCURI	Ceai din plante medicinale cu lamâie și miere Pâine cu omletă la cuptor, ardei kapia roșu	Banană	Supă cu găluște de griș Paine integrală Mâncare de mazăre cu piept de curcan;	Branzoaică 50g
JOI	Ceai din fructe de pădure cu lămâie și miere Pâine cu unt și mozzarella, masline fără sămburi	Pară	Branza proaspătă de vaci cu smântână și mamaligută Pâine integrală Piept de pui cu cartofi gratinați Salată de castravete cu mărar;	Banana
VINERI	Lapte Pâine cu unt și dulceața de caise	Banana	Supă cremă de legume cu crutoane, Paine integrală, Pulpa de pui dezosată la gratar Garnitură de orez – pilaf	Mar

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
 STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
 TEL/FAX 0236413016/0236312575
 E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

Varianta IV

ZIUA	MIC DEJUN ora 8:30	GUSTARE ora 10:00	PRÂNZ ora 12:00	GUSTARE ora 16:00
LUNI	Lapte cu paste integrale (melcișori)	Banană	Ciorbă de legume dreasă cu ou și smântână Paine integrală Tochitura de pui cu mămliguță și telemea de vacă	Pară
MARȚI	Ceai de plante medicinale - mentă cu lămâie și miere Sandwich cu unt și suncă de pui și ardei kapia roșu	Ananas	Ciorbă de pui a la grec Paine integrală Paste cu parmezan și sos de roșii gratinate la cuptor	Banană
MIERCURI	Lapte cu granola	Banana	Supă de legume cu fidea Paine integrală Pulpă de pui la cuptor Garnitură de orez cu legume Salată de varza cu morcovi	Iaurt 140 g
JOI	Ceai de fructe de pădure cu lămâie și miere Pâine cu unt, ou fiert și castravete	Măr	Ciorbă de legume cu tăiței Paine integrală Friptură de curcan Garnitură piure de cartofi albi și cartofi dulci Salată de varză albă cu sfeclă roșie	Kiwi
VINERI	Lapte 200 ml Cereale integrale de porumb	Banană	Supă de roșii cu orez și crutoane Paine integrală Piept de pui la gratar Garnitura de cartofi copti, broccoli sote;	Biscuiti cu ovăz



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
TEL/FAX 0236413016/0236312575
E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

7. RECEPȚIE, CONTROL ȘI REMEDIEREA DEFICIENȚELOR:

- a) Recepția meniurilor - hranei se va realiza zilnic de către comisia de recepție a autorității contractante. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, achizitorul prin personalul desemnat, va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.
- b) Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al esalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 1 oră, fără a pretinde costuri suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate —recepției vor fi aduse în maxim 30 minute.

8. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv cod CAEN: 562 activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație;
- ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea în camere frigorifice și de congelare a produselor agroalimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;

Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție.

Cerinte specifice privind alimentele:

- a) Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afisate și transportate vor fi protejate împotriva oricărui contaminare care ar face alimentele improprii consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat. Alimentele trebuie amplasate și /sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- b) Produsele intermediare și produsele finite, cu potențial de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor 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.

Cerinte specifice privind igiena personalului:

- a) Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- b) Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico -

sanitare, controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Cerinte specifice privind transportul alimentelor:

- a) Transportul și distribuția meniurilor - hranei preparate se va face în recipiente închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.
- b) Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulat sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.
- c) Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.
- d) Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.
- e) Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- f) Mijloacele de transport și/sau recipiente/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- g) Transportul și distribuția hranei preparate se va realiza cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
- h) Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

9. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (pretul unitar) pentru un (1) meniu complet/porție compus din: mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul ce cuprinde felul 1 și felul 2, salată după caz, gustarea de la ora 16:00, pentru un număr estimat de 150 preșcolari x 92 zile de activitate, exprimat în lei, fără T.V.A.

Prețul estimat propus de către autoritatea contractantă este de 22,52 lei fără T.V.A./ meniu complet/porție copil.

10. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face zilnic în baza comenzii.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii după documentele legate de achiziționarea a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.9 GALAȚI
STR. CONSTRUCTORILOR, NR.14, COD 800360, C.I.F. 3126608
TEL/FAX 0236413016/0236312575
E-mail: gradinita9conta@yahoo.com gradinita9director@yahoo.com

mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate etc.).

Plata se va face prin ordin de plata în baza facturii fiscale emise de prestator în termen de 30 de zile de la data primirii facturii fiscale.

11. DURATA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție se va derula de la data semnării acestuia de către ambele părți contractante și până la revenirea la sediul social sau până la 31.12.2026, cu posibilitate de prelungire prin act adițional pe o perioadă de maxim 4 luni.

12. PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (oferta) exprimat în lei și rămâne ferma pe toată durata contractului.

Valoarea estimată a contractului este de 310.776 lei fără T.V.A. la care se adaugă T.V.A. (11%) în valoare de 34.185,36 lei.

Întocmit,
Belț Stela