

Județul Dâmbovița
Comuna Aninoasa
NR. 174AP/04.06.2024



APROBAT
PRIMAR,
Vladut NICULAE

VIZAT
CONTABIL,

CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea de servicii de catering pentru
Școala Gimnazială Aninoasa, comuna Aninoasa, județul Dâmbovița
Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația aferentă atribuirii contractului de servicii de catering pentru Școala Gimnazială Aninoasa, comuna Aninoasa și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolari și elevi, la sediile școlilor și gradinitelor aparținătoare Școlii Gimnaziale Aninoasa, județul Dâmbovița.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se va realiza conform prevederilor cuprinse în:

- Hotărâre nr. 473 din 30 aprilie 2024 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024, și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă";
- 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 publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- O.U.G. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Normele metodologice de aplicare a OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobate prin HG 999/2023.
- Procedura operațională privind procedura simplificată proprie pentru achiziția de servicii cuprinse în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, modificată și completată.
- Hotărârea nr. 38/30.05.2024 adoptată de Consiliul Local Aninoasa privind aprobarea unor măsuri pentru implementarea Programului Național "Masă sănătoasă" de acordare a unui suport alimentar elevilor Școlii Gimnaziale Aninoasa.

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 Aninoasa, începând cu data semnării contractului de către ambele părți.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile Școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023, privind aprobarea continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

II.1. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Aninoasa, comuna Aninoasa, județul Dâmbovița”, în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023.

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

Denumire servicii	COD CPV	Detalii prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic în intervalul orar comunicat de reprezentatul Școlii Gimnaziale Aninoasa, respectiv a 3-a pauză din programul școlar, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă.

La Școala Gimnazială Aninoasa, suportul alimentar va consta într-un pachet alimentar, conform Hotărârii Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale și Hotărârea Consiliului Local Aninoasa nr. 38/2024 și având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, acesta va fi compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 77/2023, redate mai jos:

1. Sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
2. Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogosar, varza, morcov).

Autoritatea contractantă propune următoarele variante minime de meniu tip sandwich, ofertantul având posibilitatea îmbunătățirii acestora cu propunerile sale:

1. Sandwich cu șnițel de pui/curcan: baghetă/chiflă, șnițel, cașcaval, salată, roșii, castravete.
2. Sandwich cu salam uscat: baghetă/chiflă, salam uscat, cașcaval, salată, ardei.
3. Sandwich cu șuncă de pui/curcan: baghetă/chiflă, șuncă de pui/curcan, cașcaval, salată, ardei/roșii, castravete.

Pachetul alimentar trebuie să conțină obligatoriu și un fruct (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală, etc).

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. Se vor evita mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

II.2 CONSIDERAȚII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE:

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

Pachet alimentar, compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făină de calitate (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (roșii, castraveți, salata sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală etc.		

Ofertantul trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

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.

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.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării 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 fiecărei distribuții.

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, la solicitarea Scolii Gimnaziale Aninoasa. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev, dacă este cazul.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofenat în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei

alimentații sănătoase și 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.

III. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum a produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de:

a) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichuri.

❖ Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

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

❖ 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

❖ Sandwichurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

❖ 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, directorul școlii are 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 unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Sandwichurile 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 OUG 77/2023, 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.

DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR se va face numai 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. 1225/5031/2003, 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.

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 preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

La semnarea contractului de servicii se vor prezenta următoarele documente: **CUI, act constitutiv, autorizatie DSVSA a operatorului economic, autorizatie de transport (DSVSA) pentru auto utilizate în transportul pachetelor alimentare, certificat de absolvire norme fundamentale de igiena pentru persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția pachetelor alimentare, precum și orice alte documente considerate relevante pentru demonstrarea capacității operatorului economic de a presta serviciile contractate, așa cum sunt descrise mai jos.**

VI. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului: de exemplu: *sandwich cu șuncă și roșii, sandwich cu unt, cașcaval și salată etc.*
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;

- f) data-limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

i) mențiune privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisiunea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar impternicit cu informarea consumatorilor.

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 de maxim 13,76 lei fara TVA/pachet, care cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare al acestuia, după caz.

Conform corespondențelor dintre autoritatea contractantă și Școala Gimnazială Aninoasa, s-a constatat că numărul de beneficiari din cadrul școlii gimnaziale Aninoasa și a structurilor arondate este de 236 de preșcolari și elevi.

Având în vedere că data estimată de începere a serviciilor de catering este 11.06.2024, coroborat cu structura anului școlar 2023-2024/2024-2025, conform adresei transmise de Școala Gimnazială și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de catering va fi de 100.

Ținând cont de cele prezentate mai sus, rezultă:

100 zile x 13,76 lei fără TVA/porție x 236 beneficiari = 324.736,00 lei fără TVA;

rezultând valoarea estimată a contractului de achiziție publică, de 324.736,00 lei fără TVA respectiv 23.600 porții.

Livrarea pachetelor alimentare în anul școlar 2023-2024, se va face în funcție de numărul de copii prezenți comunicat zilnic de Școala Gimnazială Aninoasa și intervalul orar stabilit.

Numărul maxim de porții zilnice ce vor fi livrate poate suferi modificări în funcție de prezența elevilor la cursuri, precum și se de faptul că din luna septembrie se va modifica structura școlară având în vedere noile înscrieri în învățământ.

VII. DATA DE ÎNCEPERE ȘI PERIOADA DE EXECUȚIE A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ:

• Data pentru începere 11.06.2024, respectiv 31.12.2024 – data la care inceteaza contractul de servicii, având în vedere fondurile alocate în acest scop.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator. Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, precum și cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract

VIII. DOCUMENTE SOLICITATE OPERATORULUI ECONOMIC ÎN ELABORAREA PROPUNERII TEHNICE:

Ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnica va contine echivalența cu cerințele autorității contractante.

Se vor prezenta:

1. Autorizatie de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de catre A.N.S.V.S.A., in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.

2. Dovada ca ofertantul detine mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mențiunea „conform cu originalul”.

4. Declarație pe proprie raspundere data de reprezentantul legal al prestatorului din care sa rezulte ca personalul si mijloacele de transport folosite la prepararea si transportul hranei este avizat de Ministerul Sanatatii si indeplineste toate cerintele legale in vigoare.

5. CV-uri ale persoanelor responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini.

6. Declaratie pe propria raspundere ca si-a insusit cerintele din documentatia de atribuire si le va respecta in totalitate, asa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va fi prezentata în limba română. Se prezintă informațiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel încât aceasta sa permita identificarea cu usurință a corespondenței cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

IX. ELABORAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: 1) valoare materii prime și servicii de transport.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet format din: pachet alimentar (sandwich) și fruct.

Pretul MAXIMAL estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 13,76 lei fără TVA/ porție.

Ofertanții trebuie să prezinte Formularul de ofertă, conform modelului anexat.

În cadrul ofertei financiare se va preciza atât valoarea totală a ofertei cât și prețul /porție fără TVA. Prețul unitar maximal pe porție nu va depăși suma maximală de 13,76 lei fără TVA/porție. Toate sumele din propunerea financiară trebuie exprimate în LEI, cu maxim două zecimale. Plățile se vor face în LEI. Toată corespondența legată de plăți, incluzând facturi, certificate de plată trebuie trimise Autorității Contractante în limba română. La întocmirea prețului se vor respecta cuantumul și modul de plată al contribuțiilor sociale obligatorii, a contribuției asigurătorie pentru muncă, precum și a coeficienților de recapitulare conform prevederilor legale în vigoare la data limită de depunere a ofertelor. Valoarea propunerii financiare fără TVA se postează în SICAP.

Oferta/preț unitar are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, respectiv 60 de zile de la data limită de depunere, trebuie să fie semnată pe proprie răspundere de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta. Valoarea totală este estimată la numărul total de porții posibile a se livra, în condițiile caietului de sarcini, prețul contractului fiind maximal și fiind decontat doar livrările efective, conform caietului de sarcini. Pretul total din Formularul de ofertă se va exprima în lei, fără TVA, și nu poate fi modificat pe toată perioada de valabilitate a ofertei

X. CRITERIU DE ATRIBUIRE

Criteriul pentru atribuirea contractului de servicii este stabilit în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016, respectiv - **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE / PREȚ**.

ATENȚIE — CEL PUTIN 40% DIN PREȚ TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORTIILOR DE MANCARE.

I. Pretul ofertei — 60%

Algoritmul de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

II. Ponderea pentru materia prima din pretul total/portie — 40 %

Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim: 40 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie punctajul se calculează astfel: $P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} \times \text{punctajul maxim alocat}$, respectiv 40 de puncte, unde: $P_{\text{materie}(n)}$ - punctajul obținut pentru ponderea materiei

prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, $P_{materie(min)}$ - nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din preț total/porție; $P_{materie(max)}$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/porție. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

XI. PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare ofertate. Autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii contractate în următoarele cazuri - reducerea numărului de beneficiari în anumite zile sau perioade din an, în funcție de solicitarea unitatii de învățământ.

Modalități de plată: Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii, în luna următoare prestării serviciilor.

**Întocmit,
Compartiment achiziții publice,**