



Aprob,  
Director,



## CAIET DE SARCINI

### ACORD CADRU pentru servicii de catering

”

#### I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completările și modificările 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
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii Acordului Cadru de servicii de catering, Cod CPV **55521200-0 Servicii de livrare a mâncării (Rev.2)**- pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi la punctele indicate de către Autoritatea Contractantă în prezentul document.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii interne (norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la Legea achizițiilor publice nr. 98/2016) elaborată în conformitate cu:

#### II. OBIECTUL Acordului Cadru

Obiectul Acordului Cadru îl constituie prestarea de *Servicii de livrare a mâncării, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a meselor preșcolărilor*. Începerea serviciilor în cadrul contractului se va realiza în termen de 2 zile lucrătoare de la semnarea contractului subsecvent. Primul contract subsecvent se va semna odată cu Acordul Cadru.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde pentru fiecare elev care este înscris, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul Ministerului Sănătății nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate

preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

### III. CONSIDERAȚII GENERALE:

#### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de în condițiile stabilite prin Caietul de sarcini și legislația incidentă.

Livrarea meniurilor (mic dejun, gustare, prânz (mesei calde), gustare) se va face în Strada Ernest Maftei, Nr. 259, Crevedia, România, de luni până vineri, în perioadele cu activitate didactică, respectiv:

Locatie	Nr elevi/meniuri calde (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2)	Termen servire masa
Strada Ernest Maftei, Nr. 259, Crevedia, România	<b>Prescolari: 125 posibili</b> beneficiari servire masă	Zilnic (luni-vineri), între orele 8:30 15:00, se va livra masa caldă (meniuri) din ziua respectivă astfel: 8:30 Micul dejun 10:00 Gustarea 1 12:30 Pranz (fel I și felul II) 15:00 Gustarea 2

#### Perioada de implementare (cantitatea maxim estimată a Acordului Cadru)

16.03.2026-15.02.2027

170 zile \* 125 prescolari = 21250 pachete alimentare (meniuri calde)

Cantitate maxim estimată Acord Cadru: 21250 pachete alimentare (meniuri calde) pentru

125 prescolari înscriși, în funcție de prezența zilnică a acestora la gradinita.

Cantitatea minima este de 75 prescolari \* 170 zile de scoala = 12750 pachete

#### Nota

În cadrul unității de învățământ dacă vor exista preșcolarii pentru care se va notifica de către părinți existența de intoleranțe/alergii alimentare se va propune o altă opțiune alimentară, în funcție de fiecare tip de intoleranță/alergie în parte:

#### CANTITATEA SI VALOAREA ACORDULUI CADRU

*Pretul unitar maxim admis al meniului cald este de 23.42 lei/buc, fara TVA, Transportul la punctul de consum este în sarcina furnizorului și este inclus în valoarea menționată.*

Având în vedere faptul că la nivelul unității de învățământ nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei și nici condiții adecvate pentru pastrarea alimentelor la temperaturi adecvate, monitorizate și controlate, furnizarea și distribuția zilnică a pachetelor alimentare (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2 se va desfășura după cum urmează:

Dreptul de a primi zilnic pachetul alimentar/meniul cald prevăzut îl au **numai prescolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar**. Pachetul alimentar/meniul cald 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 meniuri necesare, în funcție de prezența la cursuri a prescolarilor înscriși iar acesta din urmă va preda grădinitei numărul de meniuri corespunzător numărului de preșcolari prezenți la cursuri.

Unitatea de învățământ răspunde în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a meniurilor calde, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății pachetelor alimentare/meniurilor calde (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2.

**Pachetul alimentar/meniul cald constă în mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2, care trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și avizat de un medic nutritionist, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și va fi compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile redată mai jos:**

<b>Mic dejun:</b>	<b>Ceai, tartina cu crema de branza si castraveti</b>
<b>Gustare 1</b>	<b>Mandarina</b>
<b>Pranz</b>	<b>Supa de rosii cu orez Cartofi taranesti cu bacon</b>
<b>Gustare 2</b>	<b>Salam de biscuiti</b>
<b>Mic dejun:</b>	<b>Lapte cu cereale</b>
<b>Gustare 1</b>	<b>Banana</b>
<b>Pranz</b>	<b>Ciorba ardelenasca Legume mexicane cu carne de porc</b>
<b>Gustare 2</b>	<b>Placinta cu mere</b>

<b>Mic dejun:</b>	<b>Ceai, tartina cu pasta de somon</b>
<b>Gustare 1</b>	<b>Batoane morcov</b>
<b>Pranz</b>	<b>Supa de legume cu paste alfabet Orez cu ciuperci, pulpe de pui si gogosari</b>
<b>Gustare 2</b>	<b>Briosa</b>

<b>Mic dejun:</b>	<b>Lapte cu cacao cu tartina cu unt si muschi file</b>
-------------------	--

Gustare 1	Mere
Pranz	Ciorba a la grec cu smantana Spaghete in sos tomat cu piept de curcan
Gustare 2	Prajitura cu morcov

Mic dejun:	Ceai cu lamaie cu tartina crema de branza si ardei
Gustare 1	Mar
Pranz	Ciorba de legume dreasa cu ou Friptura in sos tomat
Gustare 2	Placinta cu branza

*Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:*

- a) materie primă;*
- b) prepararea hranei;*
- c) distribuție.*

*In mod obligatoriu, cel puțin 40% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acesteia în cadrul pretului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc). Ofertele al caror cost cu materia prima nu este de cel puțin 40% vor fi respinse.*

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust; produsele de origine animală și nonanimală din care se prepară mâncărurile nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înădușește cu apă;
- Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină anti-aglomeranți sau orice alt aditiv;
- Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere
- Unitățile de învățământ au obligația de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatea de învățământ va fi de 12 ore de la data fabricației.
- 

**La prepararea pachetelor alimentare/meniurilor calde (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2 se vor respecta condițiile igienico-sanitare, condițiile de etichetare, iar meniul trebuie avizat de un medic nutriționist.**

#### **NOTA**

**Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru doua zile consecutive tipul de pachet alimentar (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.**

***Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2.***

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar. La punctul de livrare nu există spații amenajate pentru depozitare în condiții de siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

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

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

#### **IV. CALITATEA PRODUSELOR**

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

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

**Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, etc. – 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 preșcolar.**

## V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitatea școlară va fi de:

- 12 de ore pentru meniurile calde.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- Livrarea se va face zilnic între orele 8:30 – 15:00; ora servire meniu cald: 8:30, 12:30, în perioadele cu activitate didactică, conform cerințelor prezentului document și pe baza comenzii date de unitatea de învățământ. **Comanda unitatii de invatamant va fi lansată catre Prestator pana cel mai târziu ora 7:30 a.m pentru ziua in curs.**
- Controlul vizual al produselor se va face de catre reprezentantul unității de învățământ și, dacă situația o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile ce decurg vor fi suportate de către Prestator.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, directorul școlii va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 30 minute 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.

### Ambalare, etichetare, marcare

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

produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: musaca de porc
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: carne x%; cartofi y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită 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: valoare 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

Proteine g

Sare g

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

### **Modalitati de plata**

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrărilor și confirmate de către unitatea de învățământ. Unitatea de învățământ răspunde, 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 meniurilor calde.

### **IV. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE**

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Produsele ce alcătuiesc pachetul alimentar (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2 trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în lăzi izoterme.

Pâinea, fructele vor fi ambalate individual și 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, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate astfel se va depune dovada ultimului certificat de testare

Ofertantul are obligatia 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.

## **VI. 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, inclusiv pentru aplicarea corectă a măsurilor ce se impun pentru prevenirea răspândirii infectării cu Covid 19. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare/meniurile calde la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

## **VII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE**

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini.
2. Se va utiliza modelul de formular Propunere tehnică pus la dispoziția ofertanților în secțiunea Model formulare. Propunerea tehnică va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerințelor și specificățiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini și se va întocmi într-o manieră organizată și fundamentată, fără a se lua în considerare doar afirmații declarative care nu sunt însoțite și de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerințe, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespundenței informațiilor cuprinse în oferta cu specificățiile tehnice din caietul de sarcini. Se vor prezenta variantele de pachete alimentare (mic dejun, gustarea 1, prânz-meniu cald (felul 1 și 2), gustarea 2 propuse și pentru care se va face dovada faptului că îndeplinesc cerințele de calitate și conformitate.
3. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

4. Ofertantii vor preciza in oferta depusa care din informatiile cuprinse in Propunerea Tehnica si in Propunerea financiara, cu exceptia pretului, sunt considerate a fi confidentiale, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile, in masura in care, in mod obiectiv, dezvaluirea acestor informatii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.
5. Ofertantul (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) vor prezenta o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca se vor respecta conditiile de mediu, sociale si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a Acordului Cadru.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. In situația în care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din această.

6. Se va prezenta o Declaratie semnata de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice si instalatiile ce se vor utiliza in activitatea de productie si ambalare a hranei.
7. Dovada deținerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar în condițiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum și dovada autorizării pentru prestarea serviciilor de livrare a mâncării (prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor)

### **VIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE**

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.
2. Prețul total ofertat va fi exprimat in lei, inclusiv TVA si va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea si descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 45 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul Acordului Cadru, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre prețul unitar si prețul total, se va lua in considerare prețul unitar.
6. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În mod obligatoriu, cel puțin 40% din prețul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acesteia în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc).

Întocmit,  
Administrator,

