



ROMÂNIA  
JUDEȚUL VASLUI  
PRIMĂRIA MUNICIPIULUI HUȘI  
Serviciul Administrație Publică Locală

735100 – Huși, Județul Vaslui, str. 1 Decembrie, nr. 9

tel. 0235 - 480009 / fax 0235 - 480126

web : [www.primariahusi.ro](http://www.primariahusi.ro) e-mail : [primar@primariahusi.ro](mailto:primar@primariahusi.ro)



Nr. 2593 din 04.02.2026

Se aprobă,  
Primar  
Ing. Ioan Ciupilan



## CAIET DE SARCINI

În vederea atribuirii contractului „Serviciul de furnizare zilnică a unui pachet alimentar pentru elevii Scolii Gimnaziale „Anastasiu Panu”, Husi, județul Vaslui pentru anul calendaristic 2026

Prezentul caiet de sarcini este întocmit în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr.1171/ din 30.12. 2025 privind instituirea Programului național „Masa Sanatoasă” pentru anul 2026.

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

- Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice;
- H.G.nr.395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea Guvernului nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa Sanatoasă” pentru anul 2026;

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate a fi minime.

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

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc. După caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare și etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

## I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică estimativă a 796 pachete alimentare pentru elevii Scolii Gimnaziale „Anastasiu Panu” din municipiul Husi, jud. Vaslui, în cele 4 (patru) locații situate în Husi, str. Mihail Kogalniceanu, nr.1 (Corp B Hariton), str. Mihail Kogalniceanu nr.7 (Corp A Școala Gimnazială „Anastasiu Panu”), str. Melchisedec, nr.6, str. Corni, nr.79, în perioada desfășurării activității didactice în anul calendaristic 2026.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de pachete alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea pretului.

Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic în medie 796 porții.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție este de **1.608.684,16 lei**, conform centralizatorului transmis de către Școala Gimnazială „Anastasiu Panu” Husi.

Cantitatile necesare a fi livrate , perioadele de livrare si costul estimat al acestora este dupa cum urmeaza :

Nr.crt.	LUNA	Nr. Zile scoala	Nr.beneficiari	Nr.pachete alimentare	Pret unitar/pachet fara TVA	Total pret lei fara TVA
1.	Martie 2026	22	796	17.512	14,86	260.228,32
2.	Aprilie 2026	12	796	9.552	14,86	141.942,72
3.	Mai 2026	20	796	15.920	14,86	236.571,20
4.	Iunie 2026	13	796	10.348	14,86	153.771,28
5.	Septembrie 2026	18	796	14.328	14,86	212.914,08
6.	Octombrie 2026	18	796	14.328	14,86	212.914,08
7.	Noiembrie 2026	20	796	15.920	14,86	236.571,20
8.	Decembrie 2026	13	796	10.348	14,86	153.771,28
TOTAL				108.256	14,86	1.608.684,16

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie pana la data de 31 decembrie 2026, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de week-end si a sarbatorilor legale.

Perioada de livrare a pachetelor alimentare va acoperi maxim 136 de zile de scolarizare estimate /persoana/perioada contractuala.

## II. CONSIDERATII GENERALE

Pachetul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor ce stau la baza alimentatiei sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele provin din unitati inregistrate / autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor aflate pe teritoriul Romaniei si se distribuie sub forma ambalata , cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor , la conditiile igienico-sanitare si la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

## III. SPECIFICATII TEHNICE

Livrarea pachetelor alimentare se va face in fiecare locatie in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala „Anastasiu Panu” Husi, de doua ori pe zi, la ora 9,00 pentru ciclul primar si ora 14,00 pentru ciclul gimnazial, de luni pana vineri.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 14,86 lei fara TVA, pentru un elev, care cuprinde : pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

La Scoala Gimnaziala „Anastasiu Panu”, Husi, jud. Vaslui, suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar format dintr-un sandvici si un fruct , avand in vedere faptul ca nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei, compus dupa variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa 2 la Hotararea de Guvern nr.1171 din 30.12.2025, redate mai jos:

- sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude – gogosar, varza, morcov.
- un fruct intreg

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt prevazute in Anexa nr.2 la Hotararea Guvernului nr.1171 din 30.12.2025, privind instituirea Programului national "Masa sanatoasa" în anul 2026..

Pachetele alimentare vor fi vidate individual sau in atmosfera controlata.

#### IV. CONSIDERATII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate in retetarele mentionate in cadrul acestui caiet de sarcini;

Pachet alimentar compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totala a pachetului
Produse de panificatie(paine feliata sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne	40 g	Minimum 25%
Legume (gogosar, varza, morcov)	40 g	Maxim 25%
Fruct- la alegere : mar, portocale, banane, mandarine/clementine etc		

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

Pentru grupele speciale de consumatori-copii cu diabet, intoleranța 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 se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Școala va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

Prestatorul autorizat /înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor 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.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr.229/2019 care modifică Regulamentul (CE) nr.2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

## V.SIGURANTA SI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICA

Data limita de consum al produselor transportate de la prestator catre unitatile scolare va fi de 24 ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de scoala.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Toate alimentele si ingredientele folosite la pregatirea si prepararea hranei trebuie sa fie proaspete pentru a nu pune in pericol sanatatea copiilor .

Produsele intermediare si produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Sandviciurile vor fi ambalate individual si etichetate cu mentiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

In cazul in care se constata unele deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris prestatorului.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave cu privire la starea de sanatate a beneficiarilor , coordonatorul local de program si/sau directorul scolii vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele neconforme cu altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de 2 ore de la primirea notificarii. Daca deficiențele nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele care decurg din aceasta.

**Metode de testare si control.** Produsele alimentare distribuite se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar – veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

**Prevenirea risipei alimentare.** Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de Urgență a Guvernului nr.92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr.17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

## VI.CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar- veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Sandviciurile trebuie sa fi ambalate etans fiecare in parte, iar apoi ambalate/asezate in pungi de unica folosinta.

Distributia alimentelor se va face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr.2209/4469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor /hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

## VII.AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu Regulamentul UE nr.1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- Denumirea produsului: sandvici cu piept de pui la gratar cu legume; sandvici cu pulpa de pui dezosata la gratar cu legume.
- lista ingredientelor;
- substante care provoaca alergii sau intolerante;
- Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: piept de pui %, chifla/paine %, legume %;
- Cantitatea neta;
- Data de consum, sub forma :”Expira la data de...” cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- Conditii de depozitare;
- Denumirea si adresa responsabilului cu informarea consumatorului;
- O declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoarea energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice 5 (cinci) variante de meniu propuse. Meniurile oferite vor fi însoțite în mod obligatoriu de bulletin de analize fizico-chimice emise de un laborator autorizat DSVSA.

Mentiunile nutritionale se prezinta, in functie de spatiul disponibil , sub forma de tabele cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite declaratia este prezentata in format liniar.

j) mentiunile privind lotul: in cazul in care data limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului.

k) avand in vedere destinatia acestor produse, este necesara inscriptionarea unor elemente de avertizare, astfel :”PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

l) numele si adresa operatorului din sectorul alimentar imputernicit cu informare consumatorilor.

In cazul produselor distribuite de unitatile de alimentatie publica si care nu se supun prevederilor definitiei”produs alimentar preambalat’ se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele:denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul- data produciei si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

## **VIII.EVIDENTA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE SI CONSUMATE**

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/prestatorul autorizat/inregistrarat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite la unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz;unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar autoritatea contractanta va realiza centralizarea unitatii de produse consumate per categorie din produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani , incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

## **IX.NOTIFICARI PRIVIND MODIFICAREA NUMARULUI DE ELEVI PREZENTI LA CURSURI**

In cazul in care , conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica, iar numarul de elevi prezenti la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligatia de a notifica Furnizorul cu minimum 24 ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii, pe ziua/ perioada respectiva.Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Furnizorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale
- intreruperea /suspendarea cursurilor pentru activitati de dezinfectie a salilor de clasa
- greve sau alte manifestari

Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care Autoritatea contractanta are dreptul sa ceara suspendarea prestarii serviciilor oferitate.

## **X. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE**

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza proceselor - verbale de receptie calitativa si cantitativa si a comenzilor transmise de unitatea scolară beneficiara .

Plata contravalorii facturilor fiscale se va efectua in termen de 30 de zile de la data emiterii acestora de catre furnizor.

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

A.Se va demonstra indeplinirea cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini, cu următoarele documente :

- 1.Copii ale certificatelor de inmatriculare și documente ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului.
- 2.Copie a autorizației (DSV) sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Unitatea de tip catering este definită în Ordinul nr.107/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.57/2010.
- 3.buletin de analize fizico-chimice emise de un laborator autorizat DSVSA pentru variantele de meniu propuse;
- 4.dovada autorizație sanitară de funcționare/ notificare emisă de către Direcția de Sănătate Publică conform Cap.I , art.2, alin.(1) din O.M.S. nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor

5. Copie a documentului prin care furnizorul demonstrează că este certificat în conformitate cu ISO 22000/2019 pentru catering, valabil în momentul depunerii ofertei;

6. Copie a documentului prin care furnizorul demonstrează că este certificat ISO 9001/2015 pentru catering, valabil în momentul depunerii ofertei;

7. Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul își asumă obligația de a respecta condițiile impuse de Ordinul Ministerului Sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor -original;

B. Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.

C. In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria raspundere prin care declara ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile privind respectarea legislatiei in domeniul social si al relatiilor de munca, in conformitate cu prevederile art.51, alin.2 din Legea nr.98/2016.

Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul [www.inspectmun.ro/legislatie](http://www.inspectmun.ro/legislatie).

D. In situatia in care un ofertant nu depune propunerea tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

E. Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

F. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa prezinte o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) materie prima;

b) prepararea hranei;

c) distributie

In cadrul procesului de selectie vor fi considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime. Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate oferte neconforme. In acest sens, operatorii economici trebuie sa depuna, in cadrul ofertei tehnice, o declaratie privind ponderea materiei prime in pretul total al unei mese calde, iar, in cadrul ofertei financiare, sa indice defalcarea pretului per portie in cele trei categorii mai sus mentionate.

G. Contractul de prestare a serviciilor privind igienizarea mijloacelor de transport alimente.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului se constata faptul ca nu sunt respectate elementele propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute in caietul de sarcini) achizitorul isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractul si de a solicita sistarea prestarii serviciilor.

Ofertantii au libertatea de a-si prevedea propriile consumuri si metodologii de prestare a serviciilor, cu respectarea cerintelor cantitative si calitative prevazute in caietul de sarcini/actele normative in vigoare care reglementeaza prestarea respectivelor servicii.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatata in privinta documentelor ofertei, in raport cu prevederile legislatiei in vigoare, respectiv cu normativele/standardele aplicabile, poate conduce la respingerea ofertei.

Ofertantii care participa la procedura de atribuire au obligatia de a oferta numai servicii care sa indeplineasca cel puțin specificatiile tehnice prevazute in caietul de sarcini.

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

- 1.Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta il reprezinta formularul de oferta.
- 2.Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la locatiile beneficiarului.
- 3.Oferta are un caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 120 de zile.Nu se accepta oferte alternative.
- 4.Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
- 5.In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar .Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
- 6.La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

## **XIII.MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

- 1.Documentele ce insotesc oferta , precum si Oferta tehnica si financiara, semnate si stampilate, se depun in termenul stabilit in SICAP.
- 2.Ofertele trebuie sa contina toate documentele si informatiile solicitate.
- 3.Adresa la care se depun ofertele:[www.e-licitatie.ro](http://www.e-licitatie.ro).
- 4.Limba de redactare a ofertei: limba romana.
- 5.Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate.

Întocmit,  
Sef Serviciu Administratie Publica Locala ,  
Jr.Irina Filote

