

**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziționarea de „Servicii de livrare a mancării,,**  
**pentru Școala Profesională Specială nr. 2**

**CAPITOLUL I - GENERALITATI**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura de achiziție directă și constituie ansamblul cerințelor pe baza căruia ofertantul participant își va elabora oferta sa, în vederea încheierii contractului de achiziție având ca obiect - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei(micul dejun, prânzul și cina), la sediul Școlii Profesionale Speciale nr. 2 din Șos. Pantelimon, nr. 299, Sector 2, București.

Cerintele impuse sunt considerate ca fiind minimale.

În acest sens oferta prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini **nu va fi luată în considerare.**

**CAPITOLUL II**

**OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI**

**Descrierea :**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea celor trei mese pentru elevii ciclului profesional aflați sub egida Școlii Profesionale Speciale nr. 2 în cantitățile și conținutul **caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.**

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Pentru beneficiarii elevi/ preșcolari care vor merge în mini excursii prestatorul va asigura hrană rece, conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin 2 zile înainte. În cazul în care pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, **se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.** Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun **garniturile cât și carnea să fie proporționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară în vigoare.**

**Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor în ziua respectivă se va transmite prestatorului, până la ora 09.30 și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune, pe baza foilor zilnice de prezentă a elevilor.**

**Graficul de livrare al hranei:**

Prestarea serviciilor de livrare a mancării se va efectua de trei ori pe zi în locația menționată mai sus și anume:

1. **Gustare I - ora 9.30 – 10.00**
2. **Masa de prânz– ora 12.20 13.20**
3. **Gustare II – ora 15.55 – 16.15**

**Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.**

Programul va fi anunțat în scris la începutul derulării contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștința cu minim 3 zile înainte de schimbările ce au apărut în programul de servire a meselor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. **În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor și preșcolărilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.**

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile, orarul școlii și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale, iar la solicitarea beneficiarului **sa poata fi servita, la farfurii, daca beneficiarul dispune de spatii special amenajate si autorizate conform legislatiei.**

Spațiul de servire a mesei și vesela vor fi asigurate de către **beneficiar.**

### **CAPITOLUL III:**

**Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:**

**Solicităm în cadrul propunerii tehnice:**

1. Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, prepararea hranei, Prezentarea Certificatului de clasificare, valabil la data selecției ofertelor este obligatorie;
2. Prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care să ateste respectarea normelor în vigoare, valabile la data selecției ofertelor.
3. Prezentarea de către prestator a unui număr de 10 variante de meniuri, obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului caiet de sarcini, aceste meniuri propuse vor fi trimise spre aprobare/parafare/avizare unui medic nutritionist **dupa semnarea contractului,** dar înainte de începerea executiei acestuia.

Meniurile conțin felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale e.t.c) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.

Medicul nutriționist va urmări încadrarea necesarului caloric al școlărilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari și preșcolari.

Cele 10 de variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul execuției înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri noi trebuie supuse și ele spre aprobarea unui **medic nutriționist**.

4. Administratorul firmei de preparare a hranei stabilește împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul unei luni calendaristice și o trimite spre aprobare Achizitorului în ultima săptămână a lunii anterioare. (Lista meniurilor propuse lunar). Prestatorul nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul Achizitorului

5. Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de livrare a mâncării prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu

6. La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetările care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de livrare a mâncării.

**7. Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor/preșcolărilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.**

8. Prestatorul trebuie să asigure **vesela personală și meniu pentru copii cu - boala Celiacă** (intoleranță la gluten)

- regim hipocaloric

- intoleranță la lactoză și produse din carne de vită

9. Prestatorul **trebuie să delege o persoană de legătură între bucătarul, medicul prestatorului și beneficiar.**

10. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru preparat

Echipamentele cu care prestatorul va furniza hrana gătită, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice

13. **Oferta va contine obligatoriu 10 meniuri.**

#### **CAPITOLUL IV**

#### **CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate- pret.**

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu art. 187 alin.3 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

#### **CRITERII DE PUNCTAJ:**

##### **A. GRAMAJ – 30P**

###### **1. Mic dejun.**

Micul dejun nu va contine ceai si lapte.

**a) pentru gramajul cel mai mare se acorda 15 de puncte;**

pentru alt gramaj decat cel prevazut la lit.a) punctajul se determina astfel:  $1(n) = (\text{gramaj}(n) / \text{gramaj max}) \times 15$

###### **2. Masa pranz**

**a) pentru gramajul cel mai mare se acorda 15 de puncte;**

pentru alt gramaj decat cel prevazut la lit.a) punctajul se determina astfel:  $1(n) = (\text{gramaj}(n) / \text{gramaj max}) \times 15$

##### **B. CALITATE – 45 puncte**

###### **1. Mic dejun**

Calitate = tipul produsului, continut de: zaharuri, grasimi, sare.

**a) Pentru produsele de cea mai buna calitate se acorda 15 puncte.**

Se vor acorda cate 5 puncte pentru fiecare continut care respecta principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase.

###### **2. Masa pranz+gustare speciali**

**a) Pentru produsele de cea mai buna calitate se acorda 30 puncte.**

se vor acorda cate 10 puncte pentru fiecare continut care respecta principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase

##### **C. Conditii de diversitate a meniului oferit – 25 puncte**

**a) se acorda punctaj maxim 25 p meniului care se repeta la cel mai mare nr. de zile**

**b) pentru repetarea meniului la alt numar de zile decat cel prevazut la pct. a) se acorda punctajul astfel:**

**criteriul  $1(n) = (\text{menu}(n) / \text{repetare menu}) \times 25$**

## CAPITOLUL V

### CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferta ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /elev și anume : mic dejun – pranz 22lei; gustare speciali 11lei inclusiv T.V.A

- **Mic dejun: sandwich**
- **Pranz: supa/ciorba, fel principal, desert**
- **Gustare speciali: mancare gatita + desert**

Ofertele vor fi prezentate la pretul de 22 lei/meniu+ gustare speciali de 11 lei/meniu  
Alocatia de hrana reprezinta o valoare constanta ( fixa) ce nu poate face obiectul liberei ofertari de catre operatorii economici.

#### **Propunerea financiara va fi intocmita la preturi si valori cu T.V.A**

Valoarea maximă reprezintă valoarea finală, inclusiv TVA pe care autoritatea contractantă o poate plăti/elev

Facturarea produselor se va face o data pe luna în baza centralizatorului notelor de comandă verificate atât de prestator cât și de beneficiar.

Preturile /tarifare unitare pot avea maximum doua zecimale.La ofertele care contin preturi cu mai mult de doua zecimale, vor fi luate in calcul doar primele doua zecimale.

**Prezenta oferta se va adresa unui număr de aproximativ 185 beneficiari elevi, in perioada septembrie 2022- decembrie 2022 cu posibilitatea prelungirii pana la sosirea bugetului pe anul 2023, dar nu mai tarziu de aprilie 2023 numarul acestora poate fluctua in functie de prezenta zilnica si evolutia pandemiei generate de SARS COV-2 in care ne aflam.**

| Nr crt | Denumirea produsului/ serviciului              | u/m *     | Cantitate **                       | Pret unitar |        | Pret total                  |                     |
|--------|--|-----------|------------------------------------|-------------|--------|-----------------------------|---------------------|
|        |  |           |                                    | far a TVA   | cu TVA | fara TVA                    | cu TVA              |
| 1.     | Servicii DE LIVRARE A MANCARIi luna septembrie | Ratie/z i | 130 copii x 20 zile = 2.600 portii | 20,1835     | 22     | 2.600 x 20,1835 = 52.477,06 | 2.600 x 22 = 57.200 |

|           |   |                      |   |  |                  |  |   |
|-----------|---|----------------------|---|--|------------------|--|---|
|           | <b>2022</b>   |                      | 55 x 20<br>zile = 1100<br>portii  | 30,<br>275<br>2                        | 33               | 1.100 x<br>30,2752 =<br>33.302,75  | 1100 x 33 =<br>36.300   |
|           | <b>Total luna septembrie</b>  |                      |   |  |                  | <b>85.779,81</b>   | <b>93.500</b>   |
| <b>2.</b> | <b>Servicii DE<br/>LIVRARE A<br/>MANCARI<br/>luna<br/>octombrie<br/><br/>2022</b> | <b>Ratie/z<br/>i</b> | 130 copii x<br>21 zile =<br>2.730<br>portii<br><br>55 copii x<br>21zile<br>=1.155<br>portii   | 20,<br>183<br>5<br><br>30,<br>275<br>2 | 22<br><br><br>33 | 2.730 portii<br>x 20,1835=<br>55.100,96<br><br>1.155 portii<br>x 30,2752=<br>34.967,86 | 2.730 portii x<br>22 = 60.060<br><br>1.155 portii x<br>33 = 38.115      |
|           | <b>Total luna octombrie</b>   |                      |   |  |                  | <b>90.068,82</b>   | <b>98.175</b>   |
| <b>3.</b> | <b>Servicii DE<br/>LIVRARE A<br/>MANCARI<br/>luna<br/>noiembrie<br/>2022</b>      | <b>Ratie/z<br/>i</b> | 130 copii x<br>22 zile =<br>2.860<br>portii<br><br>55 copii x<br>22 zile =<br>1.210<br>portii | 20,<br>183<br>5<br><br>30,<br>275<br>2 | 22<br><br><br>33 | 2.860 portii<br>x 20,1835 =<br>57.724,81<br><br>1.210 portii<br>x 30,2752<br>36.632,99 | 2.860 portii x<br>22= <b>62.920</b><br><br>1.210 portii x<br>33= 39.930 |
|           | <b>Total noiembrie</b>  |                      |   |  |                  | <b>94.357,80</b>   | <b>102.850</b>  |
| <b>4.</b> | <b>Servicii DE<br/>LIVRARE A<br/>MANCARI<br/>luna<br/>decembrie<br/><br/>2022</b> | <b>Ratie/z<br/>i</b> | 130 copii x<br>16 zile<br>=2.080<br>portii<br><br>55 copii x<br>16 zile =<br>880 portii       | 20,<br>183<br>5<br><br>30,<br>275<br>2 | 22<br><br><br>33 | 2.080 x<br>20,1835 =<br>41.981,68<br><br>880 x<br>30,2752 =<br>26.642,18               | 2.080 x 22 =<br>45.760<br><br>880 x 33=<br>29.040                       |
|           | <b>Total decembrie</b>  |                      |   |  |                  | <b>68.623,86</b>   | <b>74.800</b>   |
|           | <b>Tota general</b>   |                      |   |  |                  | <b>338.830,29</b>  | <b>369.325</b>  |
|           |   |                      |   |  |                  |  |   |

**Mentionam ca sumele sunt aproximative, beneficiarul isi rezerva dreptul de a comanda zilnic portiile necesare in functie de numarul copiilor prezenti la cursuri.**

NOTA:

Ratiile zilnice cu valoare de 22 lei cu T.V.A vor fi alcatuite din:

- mic dejun, gustare, pranz

Ratiile zilnice cu valoare de 33 lei cu T.V.A vor fi alcatuite din:

- Mic dejun, gustare, pranz, gustare speciali

## CAPITOLUL VI

### CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/elev din propunerea financiară, până la cele trei destinații specificate ale beneficiarului. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul **alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja** alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. **Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens (se vor prezenta autorizatii sanitar veterinare la zi)**

**Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din inox inchise ermetic, care sa pastreze temperatura alimentelor – caselete izoterme, separat pentru fiecare fel de mancare.**

Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadrul unității de învățământ are **dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Daca deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.**

Recepția serviciilor se va realiza în baza unui Centralizator lunar al proces verbale de recepție zilnice, semnat de coordonatorul de activități și un reprezentant al Prestatorului.

Centralizatorul va avea trei anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusa de noi.

Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu, nr. porțiilor livrate, semnăturile părților;

2. Lista de participanți – un centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de profesorul de serviciu (cu absent/prezent).

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in ce mai scurt timp.

## **CAPITOLUL VII**

### **Cerințe specifice privind igiena personală**

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. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.



## **CAPITOLUL VIII**

### **Cerinte specifice privind deseurile alimentare**

Deseurile alimentare trebuie colectate in containere inchise si etichetate;

Aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si usor de curatat si dezinfectat.

Transportul deseurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

## **CAPITOLUL IX**

### **Alte prevederi:**

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite telefonic prestatorului zilnic pana la ora 8,30.

Prestatorul are obligatia de a preleva probe alimentare, de a le pastra 48 de ore si de a prezenta oricand achizitorului toate autorizatiile de functionare si transport.

Achizitorul are obligatia de a preleva si el probe alimentare (portie oferita gratuit de prestator) conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare in recipiente din sticla, etichetate, care se pastreaza 48 de ore, si se prezinta oricand eventualilor inspectori/controlori.

De asemenea hrana va fi verificata obligatoriu( CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC), de catre personalul responsabil de servirea hranei si de asistentul medical prezent la receptia acesteia.

**ESTE INTERZIS, PASTRAREA ALIMENTELOR DE LA O MASA LA ALTA.**

**Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea hranei elevilor.**

## **CAPITOLUL X**

### **Modalitati de plata :**

Plata se va face in contul de trezorerie al prestatorului in baza unei facturi fiscale emise de catre acesta, in termen de 30 zile calendaristice de la primire, cu O.P. prin Trezorerie de catre beneficiar.

## **CAPITOLUL XI**

### **Conditii de participare:**

Ofertantii trebuie sa prezinte odata cu oferta urmatoarele documente:

- a) Copie de pe Certificatul de Identificare Fiscala
- b) Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului, din care sa reiasa domeniul de activitate principal/secundar si sa corespunda cu obiectul serviciilor care urmeaza sa fie achizitionate. Informatiile cuprinse in acest document vor fi reale/actuale la data limita de transmitere a ofertelor
- c) Avizul sanitar eliberat de catre Autoritatea Nationala Sanitar –Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor

- d) Autorizatia DSV pentru masina de transport.
- e) Copie de pe contractual de colaborare cu medicul nutritionist
- f) Certificat eliberat de catre Administratia Finantelor Publice precum si declaratie pe proprie raspundere din care rezulta faptul ca operatorul economic nu are datorii restante.

## **CAPITOLUL XII**

### **Evaluarea ofertelor**

Evaluarea ofertelor se va face de comisia de evaluare a ofertelor avand in vedere criteriul cel mai bun raport calitate pret.

Comisia de evaluare are obligatia de a analiza si de a verifica fiecare oferta atat din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica.

Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de servicii necesar a fi atribuit.

Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea, pentru fiecare oferta in parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliti de autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta stabileste clasamentul ofertelor in ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cu cel mai mare punctaj.

Oferata care este castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din caietul de sarcini.

## **CAPITOLUL XIII**

### **Informarea ofertantilor**

In termen de maxim 1 zile de la data limita de transmitere a ofertelor autoritatea contractanta stabileste oferta castigatoare.

Autoritatea contractanta va transmite ofertantului castigator o informare privind acceptarea ofertei sale si informeaza fiecare ofertant cu privire la deciziile luate in ceea ce priveste rezultatul procedurii, respective atribuirea contractului de achizitie publica, dar nu mai tarziu de 2 zile de la emiterea deciziilor respective.

## **CAPITOLUL XIV**

### **Raspunderi la clarificari**

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind caietul de sarcini.

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde in mod clar, complet si fara

ambiguitati cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, pentru o perioada care nu trebuie sa depaseasca de regula 1 zile de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic.

Aceste clarificari vor fi obtinute la adresa scoaladeartesimeserii@yahoo.com

## **CAPITOLUL XV**

### **Primirea Ofertelor**

Primirea ofertelor are ca scop asigurarea inregistrarii ca ofertanti, la procedura de atribuire organizata de autoritatea contractanta, a operatorilor economici care depun oferta in termenul limita.

Operatorii economici au obligatia de a transmite oferta in scris, (iar acestea nu vor fi deschise pana la expirarea perioadei stabilite de autoritatea contractanta )la adresa, data si ora limita.

Oferta depusa la o alta adresa decat cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunere se va respinge.

## **CAPITOLUL XVI**

### **DURATA CONTRACTULUI SUBSECVENT**

Durata contractului este **5septembrie 2022 – 31decembrie 2022**, cu posibilitatea prelungirii pana la sosirea bugetului pe anul 2023 dar nu mai tarziu de aprilie 2023 si intra in vigoare la data semnarii contractului intre cele doua parti.

## **CAPITOLUL XVII**

### **PRECIZARI FINALE**

Scoala Profesionala Speciala nr 2, ca entitate achizitoare, isi rezerva dreptul de a respinge orice oferta sau toate ofertele, in situatia in care:

1. Conditii tehnice nu sunt respectate;
2. Nu se respecta prevederile legale in vigoare;
3. Nu se respecta prevederile prezentului Caiet de Sarcini.

Director

Responsabil Achizitii,