

Școala Gimnazială nr. 1 Ciorogârla
Șoseaua București 110, Ciorogârla, Ilfov
Telefon: 0786 77 2535
E-mail: scoala1ciorogarla@yahoo.com
Nr. 1882/27.08.2026

Aprobat,
Director,
Prof. Maria-Gabriela Ilie



ANUNȚ DE PARTICIPARE

Procedură proprie — servicii Anexa 2 la Legea nr. 98/2016

Școala Gimnazială nr. 1, Ciorogârla, în calitate de autoritate contractantă, organizează o procedură proprie în vederea atribuirii unui contract de servicii de catering pentru preșcolari și invită operatorii economici interesați să depună oferte.

1. Autoritatea contractantă

Denumire	Școala Gimnazială nr. 1, Ciorogârla
Adresă	Șoseaua București nr. 110, comuna Ciorogârla, județul Ilfov
Telefon / e-mail	0786 772 535 / scoala1ciorogarla@yahoo.com
Persoană de contact	Anghel STOIAN — responsabil achiziții

2. Obiectul contractului

Denumire	Servicii de catering pentru preșcolari — an școlar 2026–2027
Cod CPV	55524000-9 — Servicii de catering pentru școli
Descriere	Prepararea și livrarea zilnică a mesei (prânz — felul I + felul II, pâine și desert în caserole separate pentru maximum 177 de preșcolari
Cantitate estimată (maximum)	177 preșcolari × 171 zile = 30.267 porții
Valoare estimată, fără TVA	641.660,40 lei
Durata contractului	Pe perioada cursurilor anului școlar 2026–2027
Locul de prestare	Grădinița nr. 1 Ciorogârla (Str. Școlii nr. 1) și Grădinița nr. 2 Dâvari (Str. Adunați nr. 31 A)

3. Procedura și finanțarea

Tip procedură: procedură proprie aplicabilă serviciilor sociale și altor servicii specifice (Anexa 2 la Legea nr. 98/2016).

Sursa de finanțare: contribuțiile părinților, încasate și gestionate de autoritatea contractantă.

4. Criterii de calificare (pe scurt)

- declarații privind neîncadrarea în art. 164, 165, 167 și în conflict de interese (art. 59–60);
- certificat ONRC cu obiect de activitate catering;
- autorizație/înregistrare sanitar-veterinară pentru catering, valabilă;
- mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar.

5. Criteriul de atribuire

Cel mai bun raport calitate-preț : prețul ofertei 50%; timpul garantat de livrare 25%, termenul de înlocuire a produselor neconforme – 25%.

6. Depunerea ofertelor

Termen-limită de depunere	03.09.2026, ora 12
Mod de depunere	la sediul autorității contractante sau prin e-mail la adresa scoala1ciorogarla@yahoo.com
Limba de redactare	Limba română
Valabilitatea ofertei	Minim 60 de zile de la termenul-limită
Data și locul deschiderii	03.09.2026, ora 12, la sediul unității

7. Documentația de atribuire

Documentația de atribuire (fișa de date, caietul de sarcini, formularele și modelul de contract) este disponibilă **SEAP/Publicitate anunțuri + site + sediul** autorității contractante. Solicitățile de clarificări se transmit până la 02.09.2026.

Responsabil achiziții: /

Anghel ST

Semnătura _____



Școala Gimnazială nr. 1 Ciorogârla
Șoseaua București 110, Ciorogârla, Ilfov
Telefon 0786772535
E-mail: scoala1ciorogarla@yahoo.com
Nr. 1821/05.08.2026

Aprobat în C.A. din 14.08/2026
Director,
Prof. Maria-Gabriela IUSTE

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru preșcolari

CPV 55524000-9 „Servicii de catering pentru școli” • An școlar 2026–2027

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține cerințele minime obligatorii pe baza cărora ofertanții elaborează propunerea tehnică și financiară. Toate cerințele sunt considerate minimele și obligatorii.

Art. 1 — Obiectul contractului

Prestarea de servicii de catering constând în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei — prânz felul I, felul II, pâine și desert) în caserole separate — pentru preșcolarii Școlii Gimnaziale nr. 1, Ciorogârla, pe perioada cursurilor anului școlar 2026–2027.

Locurile de livrare: Grădinița nr. 1 Ciorogârla (Strada Școlii nr. 1) și Grădinița nr. 2 Dâvari (Strada Adunați nr. 31 A), comuna Ciorogârla, județul Ilfov.

Art. 2 — Cantități estimate

Număr de beneficiari: maximum 177 preșcolari. Număr estimat de zile de prestare: 171 zile de activitate (an școlar 2026–2027). Număr total estimat de porții: maximum 30.267.

Cantitățile sunt estimative și maxime. Autoritatea contractantă comandă masa caldă în funcție de numărul de preșcolari prezenți zilnic, astfel încât serviciul să se adapteze cantitativ; facturarea se face pe porțiile efectiv livrate și recepționate. Nu se prestează servicii în perioadele de vacanță și în zilele fără activitate.

Art. 3 — Structura mesei și gramajele

Masa zilnică se compune din: felul I, felul II, pâine și desert, de exemplu fruct, produs lactat sau de panificație).

Gramajele fiecărei componente se stabilesc de ofertant adaptat grupei de vârstă a beneficiarilor preșcolari și se încadrează în norma calorică și nutritivă prevăzută de Ordinul MS nr. 541/2025 (anexele privind grupele de vârstă și grupele alimentare), fiind proporționale cu timpul petrecut de copil în unitate. Cu titlu orientativ: felul I 200–300 ml; felul II mâncare cu garnitură și carne (pui/vită/porc) procesată și fără os; pâine; desert. Meniul va fi variat săptămânal, fără repetarea aceluiași fel principal în zile consecutive.

Art. 4 — Cerințe privind alimentația și meniurile

Meniurile respectă Legea nr. 123/2008 privind o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul MS nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor unei alimentații sănătoase, cu modificările și completările ulterioare (inclusiv Ordinul nr. 1582/2025). Sunt interzise alimentele de pe lista aprobată prin ordin și se respectă limitele privind zahărul, grăsimile, sarea și valoarea energetică.

Porțiile se prepară în conținutul caloric și nutritiv stabilit pe grupa de vârstă a beneficiarilor, conform anexelor la Ordinul MS nr. 541/2025. Ofertantul demonstrează, prin calcul (pe baza tabelor de compoziție a alimentelor), încadrarea meniului în necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru grupa de vârstă.

Meniurile sunt validate de un nutriționist-dietetician autorizat, conform Ordinului MS nr. 541/2025.

Ofertantul prezintă un meniu-cadru pe minim 10 zile lucrătoare, cu: preparatul, ingredientele, gramajul, valoarea calorică, macronutrienții, alergenii și adaptarea la grupa de vârstă. Ofertantul

asigură, în limita aceleiași valori zilnice, variante de meniu pentru preșcolarii cu regim alimentar special justificat medical, alergii/intoleranțe alimentare și alte situații comunicate legal prestatorului.

Art. 5 — Igienă, siguranță alimentară și transport

Prepararea se realizează în unități autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea Ordinului ministrului sănătății nr. 1456/2020 privind normele de igienă și a principiilor sistemului HACCP.

- Livrarea se face cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, care mențin temperatura optimă a alimentelor;
- Fiecare porție se ambalează individual: câte o porție per beneficiar, în caserole de unică folosință care se închid etanș, fiecare fel (felul I, felul II, pâine și desert) în caserole separate.
- Livrarea se face în cutii termoizolante, separat pe fiecare grupă, conform numărului de preșcolari raportat zilnic;
- Fiecare livrare este însoțită de aviz/document care atestă meniul, gramajul și numărul de porții;
- Etichetarea cuprinde: denumirea preparatului, gramajul, ingredientele, alergenii și termenul de consum;
- Prestatorul păstrează probe alimentare din fiecare preparat timp de 48 de ore;
- Personalul care manipulează alimentele deține fișă de aptitudine emisă de medicina muncii, controlul medical periodic valabil (avizele de sănătate/carnetul de sănătate) și instruirea de igienă alimentară (noțiuni fundamentale de igienă) valabilă, conform reglementărilor în vigoare;
- Ofertantul asigură personal calificat pentru prepararea și manipularea hranei (bucătar/personal de specialitate) și face dovada instruirii periodice a acestuia.

Art. 6 — Programul de livrare

Livrarea se efectuează o singură dată pe zi, în intervalul orar 11:30 – 12:30, la ambele puncte de lucru, în zilele de activitate. O singură livrare conține atât felul I, felul II, pâine și desert. Comanda cu numărul de porții se transmite prestatorului zilnic, până la ora 9:00, pe baza foii de prezență.

Programul de servire: prânzul între orele 12:00 – 13:00, iar desertul la ora 15:00. Hrana se servește în maximum 60 de minute de la livrare; în caz contrar, se păstrează conform indicațiilor producătorului (cald peste 60°C, rece sub 4°C).

Ofertantul garantează respectarea intervalului orar de livrare și menținerea temperaturii impuse a alimentelor indiferent de condițiile de trafic (inclusiv traficul aglomerat pe ruta București–Ciorogârla) și de sezon (inclusiv iarna și condițiile meteo nefavorabile), asumându-și acest risc; întârzierile se sancționează cu penalități conform contractului.

Art. 7 — Documente de calificare solicitate ofertantului

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

Ofertantul trebuie să prezinte următoarele documente:

Scrisoare de înaintare;

Ofertă sub formă de propunere financiară, semnată, ștampilată -Formularul 1;

DECLARATIE privind lista principalelor prestari de servicii in ultimii 3 ani -Formularul nr. 2;

DECLARATIE respectare art. 51 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice-Formularul nr. 3;

DECLARATIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea nr. 98/2016.

Formularul nr. 4;

DECLARATIE privind neincadrarea în situatiile prevazute la art. 165 si art. 167 din Legea nr. 98/2016. Formularul nr.5 ;

DECLARATIE privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 si art. 60 din Legea nr. 98/2016. Formularul nr.6 ;

DECLARATIE privind acceptarea conditiilor contractuale; Formularul nr.7

DECLARATIE privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca; Formularul nr.8

Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului. Formularul nr.9

Oferta tehnica; Formularul nr.10

Fisa de informatii generale; Formularul nr.11

Certificat de atestare fiscala privind impozitele si taxele locale pentru sediu si punctul de lucru;

Certificat de atestare fiscala bugetul de stat;

Certificat de cazier judiciar persoana juridica;

Certificat de cazier judiciar persoana imputenicită;

Experiență similară: ofertantul a prestat, în ultimii 3 ani, cel puțin un contract de servicii similare (catering/masă caldă pentru colectivități), dovedit prin recomandare și/sau proces-verbal de recepție.

Cerința este proporțională și nu restricționează participarea;

Împuternicire persoană delegată;

Certificat constatator +Certificat de înregistrare ONRC;

Dovadă sediu secundar;

Autorizație sanitara de functionare;

Autorizație conform Ordin ANSVSA nr. 111/2008 ;

Dovada existenta serviciilor de D.D.D. in spatiile prestatorului;

Gestionarea deșeurilor rezultate;

Dovada realizării de către prestator a analizelor fizico-chimice si microbiologice;

Experiența profesională a personalului de specialitate;

Personalul care asigură serviciile;

(cursuri + fișe aptitudini medicina muncii);

Meniuri saptamanale- 3 variante;

Art. 8 — Propunerea tehnică

Propunerea tehnică demonstrează conformitatea cu toate cerințele prezentului caiet de sarcini și include meniul-cadru, gramajele, modul de ambalare, transport și livrare, precum și măsurile de siguranță alimentară.

Art. 9 — Propunerea financiară

Ofertantul prezintă prețul pe porție (lei fără TVA) și valoarea totală oferată (lei fără TVA). Prețul/porție se defalcă pe: (a) valoare materie primă; (b) valoare servicii de preparare; (c) valoare servicii de transport.

Art. 10 — Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire este „cel mai bun raport calitate-preț”. Punctajul total (maximum 100 de puncte) factorul de evaluare a ofertei se calculează astfel:

a) Factorul preț — 50 de puncte. $P(\text{preț}) = (\text{preț minim ofertat} / \text{preț ofertă evaluată}) \times 50$, unde prețul este cel/porție fără TVA. Pentru oferta cu cel mai mic preț care să asigure nivelul calitativ, tehnic și funcțional al ofertei se acordă punctajul maxim, respectiv 50 puncte.

b) Timpul de livrare garantat — 25 de puncte. $P(\text{timp}) = (\text{cel mai mic timp de livrare garantat ofertat} / \text{timpul ofertei evaluate}) \times 25$. Timpul reprezintă intervalul garantat de la preparare/primirea comenzii până la livrarea la unitate, cu menținerea temperaturii și a siguranței alimentelor, garantat inclusiv în condiții de trafic aglomerat (ruta București–Ciorogârla) și de sezon rece / condiții meteo nefavorabile (iarnă).

c) Factor de evaluare - Termenul asumat pentru înlocuirea produselor neconforme. punctaj Maxim 25 puncte

Descriere. • Luându-se în considerare posibilitatea identificării produselor neconforme în cadrul unui lot furnizat în care sunt constatate abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, conducatorul unității de învățământ va sista distribuirea hranei, prestatorul fiind obligat să înlocuiască pachetul alimentar/alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de maxim 1 oră de la primirea notificării. Pentru ofertarea termenului asumat pentru înlocuirea produselor neconforme de peste 1 oră nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

- Pentru timpul asumat de înlocuire a produselor neconforme de 30 de minute sau mai puțin, se acordă punctajul maxim de 25 puncte,
- Pentru timpul asumat de înlocuire a produselor neconforme peste 30 de minute până la maximum la 60 minute se acordă 13 puncte,
- Pentru ofertele care propun un termen asumat pentru înlocuirea produselor neconforme de peste 60 de minute, oferta este neconformă.

Punctaj total = a + b + c (maximum 100 de puncte). Oferta cu punctajul total cel mai mare este declarată câștigătoare. Nu se aplică niciun criteriu alternativ.

Art. 11 — Contract, recepție, plăți și penalități

- Durata contractului: pe perioada cursurilor anului școlar 2026–2027 (contract de servicii);
- Recepția se face zilnic, la livrare, de o persoană desemnată din partea unității, care verifică numărul de porții, gramajul, calitatea, temperatura, integritatea caserolelor și etichetarea;
- Facturarea se face lunar, pe baza porțiilor efectiv livrate și recepționate;
- Pentru neconformități (gramaj sub cel ofertat, calitate necorespunzătoare, întârzieri) se aplică penalități conform contractului; deficiențele neremediate în termenul stabilit atrag rezilierea;
- În cazul constatării unor produse neconforme, prestatorul are obligația de a proceda la înlocuirea acestora în termenul de înlocuire asumat prin oferta depusă și punctat conform factorului de evaluare, fără a depăși termenul maxim de 60 de minute.

Art. 12 — Dispoziții finale

Nerespectarea cerințelor din prezentul caiet de sarcini duce la declararea ofertei ca neconformă.
Legislație de referință: Legea nr. 98/2016, HG nr. 395/2016, Legea nr. 123/2008, Ordinul MS nr. 541/2025 (cu modificările și completările ulterioare) și Ordinul MS nr. 1456/2020.

Întocmit,
Responsabil achiziții,
Anghel STOIAN

Școala Gimnazială nr. 1 Ciorogârla
Șoseaua București 110, Ciorogârla, Ilfov
Telefon: 0786 77 2535
E-mail: scoala1ciorogarla@yahoo.com
Nr. 1813/04.08.2026

Aprobat,
Director,
Prof. Maria-Gabriel



FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

Procedură proprie — servicii Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 • CPV 55524000-9

Secțiunea I — Autoritatea contractantă

Denumire	Școala Gimnazială nr. 1, Ciorogârla
Adresă	Șoseaua București nr. 110, comuna Ciorogârla, județul Ilfov
Telefon	0786 772 535/0721 602 972
E-mail	scoala1ciorogarla@yahoo.com
Cod fiscal / CUI	24937076
Persoană de contact	Anghel STOIAN — responsabil achiziții

Secțiunea II — Obiectul achiziției

Denumirea contractului	Servicii de catering pentru preșcolari — an școlar 2026–2027
Cod CPV	55524000-9 — Servicii de catering pentru școli
Tipul contractului	Contract de servicii
Descrierea serviciilor	Prepararea și livrarea zilnică a mesei(prânz — felul I + felul II + pâine și desert, în caserole separate) pentru maximum 177 de preșcolari.
Cantitate estimată (maximum)	177 preșcolari × 171 zile = maximum 30.267 porții
Valoarea estimată, fără TVA	641.660,40 lei (30.267 porții × 21,20 lei/porție)
Durata contractului	pe perioada cursurilor anului școlar 2026–2027
Locul de prestare	Grădinița nr. 1 Ciorogârla (Strada Școlii nr. 1) și Grădinița nr. 2 Dâvari (Strada Adunați nr. 31 A), comuna Ciorogârla, județul Ilfov

Secțiunea III — Procedura de atribuire

Tip procedură: procedură proprie aplicabilă serviciilor sociale și altor servicii specifice (Anexa 2 la Legea nr. 98/2016), în temeiul art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din lege și al normelor metodologice (HG nr. 395/2016), cu respectarea principiilor de la art. 2 alin. (2).

Justificare: valoarea estimată este de 641.660,40 lei fără TVA, depășește pragul achiziției directe prevăzut de lege și este sub pragul aplicabil serviciilor din Anexa nr. 2 la data inițierii procedurii.

Mod de publicare: anunț de publicitate privind procedura proprie, publicat în SEAP – secțiunea „Publicitate anunțuri” și pe site-ul unității, împreună cu documentația de atribuire. Comunicarea cu ofertanții se face conform procedurii proprii și documentației de atribuire.

Secțiunea IV — Criterii de calificare

a) Motive de excludere:

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 (Formularele nr. 4 și nr. 5 din caietul de sarcini);
- Declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 (Formularul nr. 6).

b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale:

- Certificat constatator și certificat de înregistrare ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate relevant pentru serviciile de catering;
- Autorizație sanitară de funcționare și autorizație/înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, corespunzătoare unității de preparare, conform cerințelor legale aplicabile;
- Documentele aferente mijloacelor de transport utilizate pentru livrarea hranei, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, conform cerințelor legale aplicabile;

c) Capacitatea tehnică și profesională:

- Experiență similară: ofertantul a prestat, în ultimii 3 ani, cel puțin un contract de servicii similare (catering/masă caldă pentru colectivități), dovedit prin recomandare și/sau proces-verbal de recepție, conform Formularului nr. 2;
- Mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar pentru livrarea hranei;
- Personal calificat pentru prepararea și manipularea hranei, cu fișe de aptitudine de la medicina muncii, control medical periodic/avize de sănătate și instruire de igienă alimentară valabile;

Secțiunea V — Prezentarea ofertei

Limba de redactare	Limba română
Perioada de valabilitate a ofertei	minim 60 de zile de la termenul-limită de depunere
Termen-limită de depunere	03.09.2026, ora 12
Mod de depunere	la sediul autorității contractante sau prin e-mail la adresa scoala1ciorogarla@yahoo.com

Oferta cuprinde, în mod obligatoriu, documentele și componentele prevăzute în documentația de atribuire și în caietul de sarcini:

Scrisoare de înaintare;

Ofertă sub formă de propunere financiară, semnată, ștampilată -Formularul 1;

DECLARAȚIE privind lista principalelor prestari de servicii in ultimii 3 ani -Formularul nr. 2;

DECLARAȚIE respectare art. 51 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice-Formularul nr. 3;

DECLARAȚIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea nr. 98/2016.

Formularul nr. 4;

DECLARAȚIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 165 si art. 167 din Legea nr. 98/2016. Formularul nr.5 ;

DECLARAȚIE privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 si art. 60 din Legea nr. 98/2016. Formularul nr.6 ;

DECLARAȚIE privind acceptarea conditiilor contractuale; Formularul nr.7

DECLARAȚIE privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca; Formularul nr.8

Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului. Formularul nr.9

Oferta tehnica; Formularul nr.10

Fisa de informatii generale; Formularul nr.11

Certificat de atestare fiscala privind impozitele si taxele locale pentru sediu si punctul de lucru;

Certificat de atestare fiscala bugetul de stat;

Certificat de cazier judiciar persoana juridica;
 Certificat de cazier judiciar persoana imputenicită;
 Experiență similară: ofertantul a prestat, în ultimii 3 ani, cel puțin un contract de servicii similare (catering/masă caldă pentru colectivități), dovedit prin recomandare și/sau proces-verbal de recepție.
 Cerința este proporțională și nu restricționează participarea;
 Împuternicire persoană delegată;
 Certificat constatator + Certificat de înregistrare ONRC;
 Dovadă sediu secundar;
 Autorizație sanitară de functionare;
 Autorizație conform Ordin ANSVSA nr. 111/2008 ;
 Dovada existența serviciilor de D.D.D. în spațiile prestatorului;
 Gestionarea deșeurilor rezultate;
 Dovada realizării de către prestator a analizelor fizico-chimice și microbiologice;
 Experiența profesională a personalului de specialitate;
 Personalul care asigură serviciile;
 (cursuri + fișe aptitudini medicina muncii);
 Meniuri săptămânale- 3 variante;

Secțiunea VI — Criteriul de atribuire

Criteriul aplicat: „cel mai bun raport calitate-preț” (100 de puncte), cu factorii de evaluare și metodologia de punctare prevăzute la art. 10 din caietul de sarcini:

Factor de evaluare	Punctaj
Prețul ofertei — $P(\text{preț}) = (\text{preț minim oferat} / \text{preț ofertă evaluată}) \times 50$; prețul comparat este cel pe porție, fără TVA.	50 p
Timpul de livrare garantat — $P(\text{timp}) = (\text{cel mai mic timp de livrare garantat oferat} / \text{timpul ofertei evaluate}) \times 25$.	25 p
Termenul asumat pentru înlocuirea produselor neconforme.	25 p

Punctaj total = $P(\text{preț}) + P(\text{timp}) + P(\text{înlocuire produse neconforme})$ - termen de înlocuire de **30 de minute sau mai puțin** – 25 puncte, termen de înlocuire de **peste 30 de minute și până la maximum 60 de minute** – 13 puncte, termen de înlocuire de **peste 60 de minute** – oferta este neconformă.) = maximum 100 de puncte. Oferta cu punctajul total cel mai mare este declarată câștigătoare. Nu se aplică niciun criteriu alternativ.

Secțiunea VII — Atribuirea contractului

- Ofertele se evaluează de o comisie numită prin decizie a directorului; membrii semnează declarații de imparțialitate, confidențialitate și neîncadrare în conflict de interese;
- Rezultatul procedurii se comunică tuturor ofertanților;
- Contractul de servicii se semnează cu ofertantul câștigător; rezultatul/atribuirea se publică în SEAP, iar documentele se păstrează în dosarul achiziției, conform procedurii proprii;
- Garanția de bună execuție: nu se solicită (art. 154 alin. (3) din Legea nr. 98/2016, contract de servicii sub prag).

Întocmit
 Responsabil a _____,
Anghel STC
 Semnătura _____

Bază legală: Legea nr. 98/2016, HG nr. 395/2016, Legea nr. 123/2008, Ordinul MS nr. 541/2025 (cu modificările și completările ulterioare), Ordinul MS nr. 1456/2020.