



## CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziție proprie pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru "Școala Gimnazială nr. 1 Perișoru", pentru anul școlar 2025

### I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- 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
- HG nr 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.
- Procedura interna PROCEDURĂ PROPRIE privind achiziția publică de servicii prevăzute în ANEXA 2 la Legea nr. 98/2016.
- Orice alte acte normative în vigoare care reglementează achizițiile publice. Pentru consultarea legislației în domeniul achizițiilor publice poate fi accesat site-ul [www.anap.ro](http://www.anap.ro).

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 contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate elaborată în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- 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;

### II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea de *Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru preșcolarii și*

elevii Școlii Gimnaziale nr. 1 Perișoru, comuna Perișoru, pentru anul școlar 2025, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unităților de învățământ din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Perișoru, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normelor metodologice de aplicare a prevederilor HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

### III. CONSIDERAȚII GENERALE:

#### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru "Școala Gimnazială nr. 1 Perișoru", pentru anul școlar 2025, din comuna Perișoru, județul Calarasi, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 3 – *Specificații tehnice* și Anexa nr. 2 – *Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Normele metodologice de aplicare a prevederilor HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025.

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea „Școala Gimnazială nr. 1 Perișoru“, o dată pe zi, de luni până vineri respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
<b>Servicii de catering pentru școli</b>	<b>55524000-9</b>	<b>Zilnic între orele 08<sup>00</sup>-09<sup>00</sup>, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă</b>

**Perioada de implementare:** De la data semnării contractului de servicii până în ultima zi a anului școlar 2024-2025.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **15 lei** inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, în cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Perișoru, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de

Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa nr.2 și anexa nr.3 de la Normele metodologie de aplicare a HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025, redate mai jos:

Anexa nr. 2

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, în cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Perișoru, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa nr.2 și anexa nr.3 la Hotărârea 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

N O T Ă:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov

Pachetul alimentar va conține: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

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

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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

Pentru creșterea calitatii produselor și alimentelor se va asigura un nutritionist din partea furnizorului/prestatorului de servicii.

## V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

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

- 24 de ore pentru sandviciuri.
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

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

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

#### **V. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL**

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate, la solicitare autorității contractante.

#### **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. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

#### **VII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”. În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

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

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, și din HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025.
2. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de sarcini.
3. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii prevăzute de Codul Muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia a ținut cont de obligație referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Formularul nr. 2. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul [www.inspectmun.ro/legislatie](http://www.inspectmun.ro/legislatie).
4. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.
5. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.
6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent"

## **IX. 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 oferit va fi exprimat în lei, cu și fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.
5. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.
6. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată 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 implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

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

Ofertele trebuie să fie depuse folosind sistemul de plic, adică un pachet sau un plic exterior sigilat și netransparent care să conțină 3 plicuri în interior marcate corespunzător: "Documente de calificare", „Propunerea Tehnică” și „Propunerea Financiară”.

Plicul va conține, separat pe lângă aceste 3 plicuri și Imputernicirea pentru persoana autorizată care depune oferta, dacă este cazul.

Oferta va conține în mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe pachetul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Comuna Perișoru, cu sediul în comuna Perișoru, Str. Parcului nr. 4, Județul Calarasi
- Numele proiectului pentru care se depune oferta: Suport alimentare pentru elevii Școlii Gimnaziale nr. 1 Perișoru.
- Mențiunea “A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor 10.02.2025, orele 12<sup>00</sup>”;

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nici o responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: Primaria Perișoru, Comuna Perișoru, Str. Parcului nr. 4, Judetul Calarasi.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel încât oferta sa fie transmisa la sediul autoritatii contractante, numai pâna la data limita de depunere a ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata în invitatia de participare. Având în vedere urgența cu care trebuie atribuit contractul, data limită de depunere a ofertelor reprezintă data la care autoritatea contractantă intră în posesia ofertelor.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o alta adresa decât cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei pentru depunere se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Imputernicire+copie Carte de Identitate a imputernicitului;

În cazul documentelor emise de institutii/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai înainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa în acest sens.

Atentie:

Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale si caietului de sarcini continute în această documentatie

## **XI. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA**

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât si echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.
- Să dețină document de inregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranta alimentelor.

- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate
- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației. (minim trei bucătari calificați), nutritionist
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante
- Minimum 2 vehicule de transport care trebuie să fie autorizate de Direcția Sanitară Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, impachetate, fără regim termic;
- Document de înregistrare (autorizație) DSVSA pentru obiectivul "Restaurant" (locul de preparare / pregătire hrana)
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declarațiile de conformitate și Specificațiile tehnice de la producători.
- Dovada absolvirii cursurilor de noțiuni fundamentale de igienă pentru personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Medical și Social, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

## **XII. Criterii de atribuire - Cel mai bun raport calitate – pret**

### **1. Prețul ofertei-30 puncte**

Se va utiliza ca factor de evaluare prețul total oferit

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cel mai mic preț total oferit se acordă punctajul maxim 30 p

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P_n = \left( \frac{\text{preț unitar cel mai mic oferit pentru servicii}}{\text{Preț unitar oferit } n} \right) \times 30p$

### **2. Componenta tehnică experiența și calificarea personalului de specialitate-punctaj maxim 70 puncte**

Descriere prin personal de specialitate se înțelege bucătar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucătar în ordinea descrescătoare a vechimii.

Pentru fiecare specialitate (bucătar si nutritionist) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificate din care sa rezulte specializarea acestuia.

Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea de bucatar a maximum 3 (trei) angajati din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul :

a) pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare : 70 puncte

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P2n$  (experienta(n)/experienta max) x 70 puncte

Prețul oferat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare și transport hrană.

Punctajul total = pret (maxim 30 puncte) + componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate maxim 70 puncte) maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarat câștigător.

### **Experienta similara**

Ofertantul trebuie să fi executat servicii similare în ultimii 3 ani în valoare cumulata de cel puțin 540.000 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor similare prestate, la nivelul a maxim 2 contracte.

Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerintei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei vor fi prezentate:

- procesul-verbal de receptie finala / procesul-verbal de receptie la terminarea serviciilor, recomandari care sa ateste faptul ca serviciile au fost duse la bun sfârșit si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) si locul prestare al serviciilor.

Ajutarea prețului se acceptă în condițiile art. 164 alin. 4 din HG nr. 365/2016, în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale sau

modificari ale salariului minim pe economie/tva/cresteri tarife utilitati, combustibili, al căror efect se reflectă în creșterea diminuarea costurilor pe baza căroră s-a fundamentat pretul contractului Prestatorul va indica toate costurile pe baza căroră s-a fundamentat prețul.

Întocmit,

