

JUDETUL VALCEA
PRIMARIA COMUNEI LALOSU
Nr.760 din 28.01.2026

FISA DE DATE A ACHIZITIEI
Servicii de catering „masa calda”

Tip anunt: Anunt de participare Procedura de achizitia de servicii de catering pentru scoli serealizeazaprin procedura proprie pentru servicii Anexa 2 , intr-o singura etapa.
Procedura se deruleaza conform norme proprii pentru servicii Anexa 2”, cu aplicarea criteriului de atribuire : “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET”, in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Tip Legislatie: Legea nr. 98/23.05.2016,privind achizitiile publice

S-a organizat o consultare de piata: Nu

Sectiunea 1 AUTORITATEA CONTRACTANTA:

1.1 Denumire si adresa:

COMUNA LALOSU sediul: Sat Mologesti str. Principală, nr.11, localitatea Lalosu, județul Vâlcea, tel/fax: 0250769341, e-mail: primarialalosu@yahoo.com pagina web: www.primaria-lalosu.ro

1.2 Principala activitate:

Tipul Organizatiei :UAT

Activitatea principala:Servicii generale ale administratiilor publice locale

Autoritatea contractanta achizitioneaza in numele altei entitati:DA / NU

1.3 Comunicare:

Documentele de achizitii publice sunt disponibile pentru acces direct, nerestricționat, complet si gratuit la (Website): www.primaria-lalosu.ro sectiunea anunturi.

Informatii si /sau clarificari referitoare la procedura pot fi obtinute la Primaria comunei Lalosu.

Operatorii interesati pot transmite autoritatii contractante solicitari de clarificari cu privire la continutul documentatiei de licitatie, respectand urmatorul calendar:

Termen limita de primire a solicitarilor de clarificari: **5 zile** inainte de data limita de depunere a ofertelor/candidaturilor.

Raspunsu AC la solicitarile de clarificari formulate de OE:**3 zile** inainte de data limita de depunere a ofertelor/candidaturilor:

Informatii suplimentare pot fi obtinute la adresa mentionata mai sus.

1.4 Sursa de finantare

Fonduri alocate de la bugetul de stat conform Programului national „Masa sanatoasa”.

Sectiunea II : OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1) Denumire contract

SERVICII DE CATERING PENTRU UNITATILE DE INVATAMANT DIN COMUNA LALOSU, JUDETUL VALCEA – in cadrul Programului National „Masa sanatoasa(PNMS)” derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025.

Suportul alimentar consta in: ACORDARE MASA CALDA IN REGIM DE CATERING pentru copii din scolile din comuna Lalosu.

II.2 Tipul contractului : Servicii

II.3 Locul de prestare a serviciilor :Scoala Gimnaziala si gradinita din satul Mologesti, Scoala primara si gradinita din satul Lalosu, comuna Lalosu, judetul Valcea.

II.4 Tip achizitie:procedura proprie intr-o singura etapa in conformitate cu prevederile art. 68 alin.1), lit.h) din Legea 98/201 aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice cuprinse în Anexa 2 din lege.

II.4.1 Modalitatea de desfasurare a procedurii de atribuire:Offline

II.5 Descrierea succinta a obiectului contractului:

La nivelul Sistemului National de invatamant preuniversitar se instituie Programul national „ Masa sanatoasa” denumit in continuare PNMS derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026, conform H.G. nr. 1171/2025, privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”pentru anul 2026

II.6 Volumul total al serviciilor: face referire la un numar de 174 elevi si prescolari in perioada februarie-iunie, septembrie-decembrie 2026= 145 zile de curs, 14,86 lei/ meniu fara TVA respectiv 16,50 lei / meniu,cu TVA inclus total valoare estimata pentru masa calda, in perioada februarie-decembrie 2026 =374.917,80 lei, pentru un numar de 25.230 meniuri.

Serviciile vor incepe la data semnarii contractului de servicii de catre ambele parti si se vor presta pe baza de comenzi zilnice emise catre reprezentantii Scolii Gimnaziale sat Mologesti, in functie de numarul de elevi si prescolari prezenti la cursuri conform cerintelor caietului de sarcini anexat la prezenta.

Numarul total de meniuri pentru o zi de curs, nu poate sa fie mai mare de 174 unitati.

II.7 Valoarea estimata:

Valoarea estimate a contractului este de 374.917,80 lei fara TVA.

II.8 Durata contractului:

Este de la data semnarii acestuia si pana la 31.12.2026 pentru zilele de curs din 2026.

II.9 Criteriul de atribuire:

“CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”.

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Componenta financiara 40 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; 40 puncte
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta financiara. Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; =30 puncte
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

3.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; 30 puncte
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pretul ofertei este ferm.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat ofertantii vor introduce in oferta o defalcare a costurilor per portie pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per/ beneficiar pentru achizitia materiei prime, sub acest prag oferta fiind respinsa.

Sectiunea III PROCEDURA

III.1 Limbile in care pot fi depuse ofertele sau cererile de participare: Romana

III.2 Moneda in care se transmite oferta financiara: : RON

III.2 Prezentarea ofertei

III.2.1 Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnica va fi realizata si evaluata in conformitate cu cerintele caietului de sarcini astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu cerintele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata, stampilata de reprezentant legal sau imputernicit si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va fi insotita de urmatoarele:

- 1) Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering
- 2) Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare:
- 3) Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

. Se vor propune variante de meniu, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezentul caiet de sarcini si in legislatia aplicata;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de meniu diferite si fructul sau dulcele de casa..

În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- anotimpul în care se distribuie meniurile;
- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- fiecare meniu ofertat va cuprinde carne de, pui, vită sau porc.
- fiecare meniu va conține la partea de desert de preferat un fruct cu o greutate de minim 100g (mere, pere, caise, etc.)

Fiecare meniu ofertat va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduce în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a școlii.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fără TVA) per porție pe categorii

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitareii cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru (localitatea, strada, nr.) și va estima timpul de livrare (exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps. Timpul de livrare maxim acceptat este de 60 de minute.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin o persoană are calificarea de bucatar - cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

În cadrul documentelor achiziției publice, în cazul în care au fost definite specificații tehnice prin indicarea de licențe, procedee speciale, mărci etc se consideră că sunt însoțite de mențiunea „sau echivalent”.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

Nota: Specificațiile tehnice care indica o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, marca de fabrica sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație pot fi menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate cu mențiune de „echivalent”.

III.2.2 Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate în cadrul secțiunii „Prezentarea propunerii financiare” din Caietul de sarcini.

Propunerea financiară se completează conform Formularului – „Formular de oferta” inclus în cadrul documentului „Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Pretul ofertat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Nota:

-Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale;

-În cazul în care oferta nu respecta cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;

-Autoritatea/entitatea contractantă va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit
CEL MAI BUN RAPORT CALITATE PRET în condițiile în care ofertantul respectiv îndeplinește criteriile de calificare solicitate. Evaluarea și atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achiziție;

-Propunerea/oferta financiara are caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata durata de valabilitate.

-Pretul este ferm si obligatoriu pe toata perioada de derulare a contractului

-Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea conditiilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini .

– Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total valoare oferta fara TVA, comunicata prin anuntul de participare.

In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

III.3 Conditii de participare (cerinte de calificare)

III.3.1 Motive de excludere a ofertantului.

Cerinta 1:

Ofertantii, tertii sustinatori si subcontractantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art.164 din Legea nr.98/2016 (formular nr.3).

Mod de indeplinire a cerintei 1:

Se va prezenta Declaratia Ofertantului cu privire la situatiile prevazute la art.164 din Legea 98/2016, conform modelului din sectiunea formulare completata corespunzator.

Odata cu declaratia sa ,ofertantul va prezenta si:

1.Certificate de atestare fiscala privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor ,taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidate (buget local si buget de stat) valabile la momentul prezentarii;

2.Cazierul judiciar al operatorului economic ai al membrilor organului de administrare ,de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare ,de decizie sau de control in cadrul acestuia ,asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONCR/actul constitutive ,valabil la data prezentarii.

Documentele precizate in caietul de sarcini.

Cerinta 2:

Ofertantii ,terti sustinatori si subcontractantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art.,165 si 167 din Legea nr.98/2016.Formular nr.4-5)

Mod de indeplinire a cerintei 2:

Odata cu respectarea declaratiei , Ofertantul va prezenta si Declaratia privind evitarea conflictului de interese ,conform modelului din sectiunea formulare,completata corespunzator.(formular nr.2)

III.3.2.Criterii privind capacitatea

Cerinta 1:

Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale.

Operatorii economici care depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara rezidenta ,din care sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit , ca nu se afla in niciuna din situatiile de anulare a constituirii , precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile ce fac obiectul contractului de achizitie publica.

Mod de indeplinire a cerintelor 1:

Se va prezenta un certificat emis de Oficiul Registrului Comertului de pe langa Tribunalul teritorial, valabil la data prezentarii, din care sa rezulte informatii cu privire la domeniul de activitate al ofertantului, valabil la data depunerii ofertei.

Din continutul certificatului, trebuie sa rezulte faptul ca domeniul de activitate al ofertantului trebuie sa corespunda cu obiectul contractului (in sectiunea „Activitati” trebuie sa se regaseasca codul CAEN aferent obiectivului viitorului contract de achizitie publica).

Cerinta 2:

Capacitatea tehnica si profesionala (Experienta similara).

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritiional celor inlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a livra hrana - numarul de portii zilnice/saptamanale la ora solicitata.

Prestatorul trebuie sa prezinte lista personalului calificat si documentele de calificare pentru acestia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care sa demonstreze capacitatea profesionala a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotarilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalatiilor, etc.

Sectiunea IV. PROCEDURA DE ATRIBUIRE:

Procedura operationala proprie intr-o singura etapa, pentru contractele de achizitie publica/acordurile-cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr. 2 la Legea 98/2016.

Procedura proprie se aplica avand in vedere faptul ca serviciile achizitionate sunt cuprinse in Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art. 68 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016,

IV.1 Tip contract: Contract de servicii, prestarea serviciilor de catering in cadrul proiectului:

Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat din structura Școala Gimnazială Mologești, comuna Lalosu, județul Vâlcea, conform Caietului de sarcini, parte integrantă a documentației de atribuire.

IV.2 Denumire servicii: Prestări servicii de catering – cod CPV 5520000-1 Servicii de catering din Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

IV.3 Cantitate de servicii:

Caracteristici	Cantități
Preț/portie (lei fara TVA)	14,86
Număr portii	25.230
Total valoare estimată contract (lei fara TVA)	374.917,80

IV.4. Valoare estimată: 374.917,80 lei fara TVA, la care se aduga TVA de 11% in valoare de 41.241 lei, valoare cu TVA inclus 416.158.80 lei

Pentru determinarea valorii estimate a contractului au fost luate in considerare urmatoarele elemente:

- Numarul de zile aferente zilelor de curs din anul 2026 = 145;
- Numarul de beneficiari/elevi aprobat si comunicat de Școala gimnaziala Mologești prin adresa nr 10/08.01.2026 = 174 beneficiari pentru perioada februarie-decembrie 2026

În vederea determinării numărului de zile de cursuri s-a stabilit în baza comunicării Scolii Gimnaziale Mologesti nr. 10 din 08.01.2026.

perioada	Număr elevi	Număr zile curs	Număr meniuri	Preț / Meniu fără TVA	Valoare totală fara TVA
februarie-iunie 2026	174	76	13.224	14,86	196.508,64
Septembrie -31 decembrie 2026	174	69	12.006	14,86	178.409,16
TOTAL		145	25.230	14,86	374.917,80

IV.5 Sursa de finanțare: Finanțarea PNMS se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotărâri, la propunerea Ministerului Educației.

Având în vedere timpul necesar atribuirii contractului pentru a veni în sprijinul beneficiarilor prin servirea mesei calde cât mai repede, se impune reducerea termenului de depunere III.1.6) Depozite valorice și garanții solicitate:

IV.6. Garanție de bună execuție:

Cuquantumul garanției de bună execuție este de 5% din - prețul contractului.

Perioada de valabilitate a garanției de bună execuție trebuie să acopere perioada de timp de la semnarea contractului până la expirarea perioadei de garanție a serviciilor.

Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de bună execuție a contractului trebuie constituită în termenul stabilit la art.39 alin.(3) din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, respectiv. în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică/contractului subsecvent. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică/contractului subsecvent.

IV.7. PERSOANE CU FUNCȚII DE DECIZIE

Precizam că, în aplicarea dispozițiilor art.63 alin.(1) din Legea 98/2016, lista persoanelor cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante (Comuna Laloșu) este următoarea:

1.	RUJA ADRIAN	Primar	Laloșu
2.	GHEOCEL IONEL-ȘTEFAN-DRAGOS	Viceprimar	Laloșu
3.	LĂCĂTUȘU MARIAN	Secretar General	Laloșu
4.	ILINOIU CAMELIA-GABRIELA	Contabil	Balș, Jud Olt
5.	ANGHEL STELA	Consilier superior achiziții publice	Portărești, Laloșu
6.	GÎRLESCU MARIA-LUCIANA	Consilier asistent	Lacutenii de Jos
7.	CÂRSTEA ELENA CORNELIA	Consilier superior	Slatina, Jud Olt
8.	LUPESCU ION	Consilier local	Laloșu
9.	MANOLACHE CONSTANTIN ADI	Consilier local	Mologești
10.	POPESCU GHEORGHE	Consilier local	Mologești
11.	RUGEA ILIE-FLORIAN	Consilier local	Portărești
12.	TĂNAȘIE CLAUDIU ION	Consilier local	Mologești
13.	CIUCĂ IONUȚ-CRISTIAN	Consilier local	Laloșu

14.	GOANȚĂ CORNELIA	Consilier local	Berbești
15.	ION MARIAN-LEONARDO	Consilier local	Laloșu
16.	NICU CONSTANTIN	Consilier local	Mologești
17.	TRĂISTARU VALENTIN	Consilier local	Portărești
18.	ROSU SIMONA MARIANA	Director Scoala Gimnaziala Mologesti	Fauresti

IV.8 Organismul de solutionare a contestatiilor

Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor

Adresa: Str. Stavropoleos nr. 6, sector 3; Localitate: Bucuresti; Cod Postal: 030084; Tara: Romania; Codul NUTS: RO321 Bucuresti; Adresa de e-mail: office@cnscl.ro; Nr de telefon: +40 213104641; Adresa web a sediului principal al autoritatii/entitatii contractante(URL) <http://www.cnscl.ro>;

IV.9 Procedura de contestare

Precizari privind termenul (termenele) pentru procedurile de contestare: în conformitate cu prevederile art.6 coroborat cu art. .8 din Legea 101/2016oferte conform cu procedura proprie.

Întocmit,
Consilier achiziții publice
Anghel Stela

