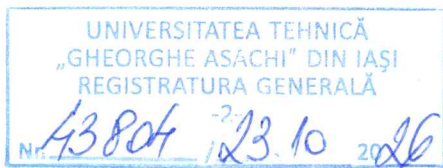




Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Aprobat,
RECTOR,

Prof.univ.dr.ing.Dan Căscaval

Avizat,

Manager Proiect ID 326666,
Conf.dr. ing.Dragoș Astanei

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

pentru achiziția serviciilor de masă tip catering an II de implementare proiect
PEO ID 326666

Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași, în baza Contractului de finanțare încheiat cu Ministerul Investițiilor și proiectelor europene, ca beneficiară a unei finanțări nerambursabile acordată prin PEO, cofinanțată din FSE+, pentru implementarea proiectului cod SMIS: **ID326666** intitulat: " **Primul Student Electro din familie**", în valoare totală de 7.912.113,35 lei, intenționează să achiziționeze, din fondurile alocate proiectului, "**Servicii de masă tip catering an II de implementare proiect PEO ID 326666**", cu scopul derulării activităților obligatorii de la activitățile A2, subactivitate A2.1, cod cheltuielă 1275104.

În acest sens, sunteți invitați să transmiteți oferta dumneavoastră de preț, în conformitate cu cerințele și formatul din caietul de sarcini, anexă la prezenta invitație, pentru:

Nr. crt.	Scurtă descriere calitativă a serviciilor de masă tip catering	Cantitatea
1.	Servicii de masă tip catering constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”: 1. Meniuri individuale: 40 meniuri/zi × 2 zile = 80 meniuri Structura unui meniu: - sandwich fresh (ciabatta 100 g, piept de pui la grătar 80 g, mozzarella 40 g, cartofi pai 20g) - apă plată 500 ml - desert (ecler fondant) – 100 g - fruct (banană) – aproximativ 150 g 2. Produse suplimentare - platouri cu sărățele și saleuri (mac/sare) – 8 kg/zi (porționate corespunzător în 8 platouri/zi) - apă plată îmbuteliată 750 ml – 30 sticle/zi Produsele suplimentare sunt destinate consumului comun al grupului. Vesală de unică folosință suplimentară pentru consumul	1 pachet

	comun al grupului: șervețele pentru 80 persoane, 50 de pahare de unică folosință din carton de 250 ml, 40 de farfurii de unică folosință din carton cu diametrul de minim 15 cm.	
--	--	--

1. Informații generale achizitor

1.1 Denumirea: Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași
Adresa: B-dul profesor „Dimitrie Mangeron” nr.21-23
Responsabil achiziție: Nistor Camelia
Telefon: 0232/278680 int.1121
Email: camelia.nistor@staff.tuiasi.ro

1.2 **Publicarea invitației de participare și a documentelor anexate:**
www.tuiasi.ro/administratie/achizitii-publice

2. **Valoarea estimată a achiziției: 3.720,72 lei fără TVA pentru întreg pachetul.**

3. **Tip achiziție:** cumpărare directă

4. **Tip contract:** Produse

5. **Cod CPV: 55520000-1**

6. **Obiectul contractului:**

Furnizorul se obligă să livreze servicii de masă tip catering pentru elevi și însoțitori, proiect ID 326666, "Primul student Electro din familie", în conformitate cu cerințele specificațiilor tehnice și cu cerințele prezentei invitații de participare.

7. Cerințe minime de calificare (cerințe eliminatorii):

- **Certificat constatator emis de ONRC din care să rezulte că obiectul de activitate al ofertantului corespunde obiectului achiziției**, cerință minimă și eliminatorie impusă în prezenta invitație.

-**Transmiterea ofertei tehnico-economice la adresa de e-mail: camelia.nistor@staff.tuiasi.ro, cât și publicarea ofertei tehnico-economice pe site-ul: www.e-licitatie.ro, în catalogul de achiziții electronice de cumpărări directe, până pe data de 31.10.2026, ora 23,59, la codul CPV 55520000-1.** În cazul în care catalogul online din SEAP nu permite încărcarea ofertei tehnice din motive de dimensiuni, oferta tehnică transmisă pe e-mail va fi completă, cu toate cerințele din invitație, cu toate specificațiile tehnice, descrierile, mențiunile aferente serviciilor oferite, iar în catalogul din SEAP se va face o scurtă descriere a ofertei tehnice, atât cât permite softul, cu precizarea expresă că oferta tehnico-economică este în conformitate cu invitația de participare, specificațiile tehnice și oferta transmisă pe e-mailul: camelia.nistor@staff.tuiasi.ro. Oferta va fi respinsă dacă există diferențe între oferta transmisă pe e-mailul: camelia.nistor@staff.tuiasi.ro și oferta publicată în catalogul electronic din SEAP.

ATENȚIE!!! Dacă nu sunt îndeplinite cerințele minime de calificare (cerințele eliminatorii), oferta va fi respinsă.

8. Depunerea ofertelor:

Oferta tehnică și financiară precum și documentele anexate se vor trimite la adresa de e-mail: camelia.nistor@staff.tuiasi.ro și se vor publica și pe site-ul: www.e-licitatie.ro, în catalogul de achiziții electronice de cumpărări directe, până pe data de 31.10.2026, ora 23,59. În oferta transmisă pe e-mail se va menționa poziția din catalogul electronic din SEAP la care a fost depusă oferta, pentru a face dovada depunerii în SEAP cât și pentru o identificare mai ușoară de către autoritatea contractantă. Eventualele solicitări de clarificări la invitația de participare/caietul de sarcini se vor trimite la adresa de e-mail: camelia.nistor@staff.tuiasi.ro, până pe data de **29.10.2026, ora 10,00.** Răspunsul la

eventualele solicitări de clarificări va fi publicat pe site-ul universității la adresa tuiasi.ro/administrație/achiziții publice, până pe data de **30.10.2026, ora 10,00**. În urma analizării ofertelor și adjudecării ofertei câștigătoare, autoritatea contractantă, în cel mult 15 zile lucrătoare de la data încheierii contractului, va publica pe site-ul universității, la adresa tuiasi.ro/administrație/achiziții publice următoarele informații: numele câștigătorului, obiectul contractului, codul CPV, cantitatea achiziționată și valoarea.

- ✓ Modul de elaborare a ofertei: oferta cu serviciile specificate în invitația de participare va fi în conformitate cu cerințele din invitația de participare și din specificațiile tehnice.
- ✓ Prețul ofertei va fi ferm și va rămâne neschimbat pe toată perioada de valabilitate a ofertei. **În ofertă se vor prezenta atât prețurile pe produse cât și prețul pe întreg pachetul.** Oferta va include toate datele și informațiile solicitate, precum și alte informații pe care ofertanții le consideră necesare pentru înțelegerea și clarificarea propunerii lor. **Ofertanții pot depune ofertă doar pentru întregul pachet.**
- ✓ **Achiziția din catalogul electronic din SEAP se va realiza pe întreg pachetul, la codul CPV 55520000-1, de la firma declarată câștigătoare, care a avut "cel mai scăzut preț" pentru întregul pachet ofertat.**

9. Prezentarea ofertei

Limba de redactare a ofertei:

Română

Moneda în care este exprimat prețul contractul/comenzii:

Lei

Perioada minimă de valabilitate a ofertei:

30 de zile

10. Termen de prestare: Prestarea serviciului de masă tip catering se va realiza în zilele de 19,20 noiembrie 2026 pe baza contractului/comenzii. Termenele de prestare vor fi considerate îndeplinite la data semnării recepției de către beneficiar.

11. Sursa/Surse de finanțare: Proiect PEO, ID 326666

12. Beneficiarul prestării: Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi” din Iași, B-dul. prof. Dimitrie Mangeron nr. 21-23, din Iași.

13. Informații detaliate și complete cu privire la atribuirea contractului și criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei câștigătoare: Autoritatea contractantă va atribui contractul de achiziție publică de servicii de masă tip catering ofertantului care a depus oferta "cea mai avantajoasă din punct de vedere economic" pentru întregul pachet. Criteriul de atribuire va fi „prețul cel mai scăzut” pentru oferta care îndeplinește cerințele de calificare și specificațiile tehnice minime solicitate în prezenta invitație de participare pentru întregul pachet.

14. Plata prețului contractului

Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi” din Iași va face plata prin O.P., în contul de Trezorerie indicat de către operatorul economic, în maxim 30 zile de la recepție, în baza facturii fiscale (e-factura), contractului/comenzii de achiziție și a procesului verbal de recepție. Prețul contractului nu se actualizează.

15. Anunț de atribuire/notificare

În urma finalizării achiziției directe, autoritatea contractantă, în cel mult 15 zile lucrătoare de la data încheierii contractului, va publica pe site-ul universității un anunț de atribuire care va conține numele câștigătorului, obiectul contractului, codul CPV, cantitatea achiziționată și valoarea.

Întocmit,
Expert achiziții publice,
Ing. Camelia Nistor



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE

achiziția serviciilor de masă tip catering an II de implementare proiect PEO ID 326666
Denumirea achiziției: Achiziția serviciilor de masă tip catering an II de implementare proiect PEO ID 326666

Denumirea serviciilor, descrierea generală a serviciilor, specificații tehnice solicitate:

Servicii de masă tip catering pentru elevi și însoțitori constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”:

1. Meniuri individuale:

- 40 meniuri/zi × 2 zile = 80 meniuri

Structura unui meniu:

- sandwich fresh (ciabatta 100 g, piept de pui la grătar 80 g, mozzarella 40 g, cartofi pai 20g)
- apă plată 500 ml
- desert (ecler fondant) – 100 g
- fruct (banană) – aproximativ 150 g

2. Produse suplimentare

- platouri cu sărățele și saleuri (mac/sare) – 8 kg/zi (porționate corespunzător în 8 platouri/zi)
- apă plată îmbuteliată 750 ml – 30 sticle/zi

Produsele suplimentare sunt destinate consumului comun al grupului.

Veselă de unică folosință suplimentară pentru consumul comun al grupului: șervețele pentru 80 persoane, 50 de pahare de unică folosință din carton de 250 ml, 40 de farfurii de unică folosință din carton cu diametrul de minim 15 cm.

Caiet de sarcini pentru serviciile de masă tip catering:

1. Obiectul contractului

Achiziția de servicii de catering constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”.

2. Perioada și locația de desfășurare

Serviciile se vor presta în următoarele zile:

- 19 aprilie 2026 – 40 persoane
- 20 aprilie 2026 – 40 persoane

Locația livrării: Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, B-dul Dimitrie Mangeron nr. 21-23, municipiul Iași.

Livrarea se va realiza zilnic, la ora prânzului 12:00 (±30 minute), la locația indicată de beneficiar.

3. Descrierea serviciilor și a produselor

3.1. Meniuri individuale

Se vor livra:

- 40 meniuri/zi × 2 zile = 80 meniuri

Structura unui meniu:

- sandwich fresh (ciabatta 100 g, piept de pui la grătar 80 g, mozzarella 40 g, cartofi pai 20g)
- apă plată 500 ml
- desert (ecler fondant) – 100 g
- fruct (banană) – aproximativ 150 g

3.2. Produse suplimentare

- platouri cu sărățele și saleuri (mac/sare) – 10 kg/zi (porționate corespunzător în 10 platouri/zi)

- apă plată îmbuteliată 750 ml – 20 sticle/zi

Produsele suplimentare sunt destinate consumului comun al grupului.

Veselă de unică folosință suplimentară pentru consumul comun al grupului: șervețele pentru 80 persoane, 50 de pahare de unică folosință din carton de 250 ml, 40 de farfurii de unică folosință din carton cu diametrul de minim 15 cm.

4. Cerințe privind calitatea și siguranța alimentelor

- Toate produsele vor respecta legislația în vigoare privind siguranța alimentară.
- Produsele vor fi preparate cu maximum 24 de ore înainte de livrare.
- Se va evita utilizarea conservanților și coloranților artificiali.
- Se vor respecta cerințele privind declararea alergenilor.
- Fructele vor fi spălate și ambalate individual.

5. Ambalare și livrare

- Meniurile vor fi ambalate individual (pungi/caserole alimentare).
- Fiecare pachet va conține: tacâmuri de unică folosință și șervețele.
- Produsele vor avea etichetă cu data preparării și termenul de valabilitate.

Transport:

- realizat cu mijloace autorizate sanitar-veterinar
- respectarea temperaturilor: 60°C pentru produse calde

<8°C pentru produse reci

6. Recepția produselor

La livrare, produsele vor fi verificate cantitativ și calitativ (organoleptic) de către beneficiar.

În cazul în care produsele nu corespund:

- acestea vor fi înlocuite de către furnizor fără costuri suplimentare.

7. Documente obligatorii la livrare

- certificat sanitar-veterinar
- certificat de conformitate
- aviz de însoțire a mărfii

8. Cerințe pentru ofertant

Ofertantul trebuie:

- să demonstreze experiență similară (recomandări)
- să dispună de personal calificat (bucătar, ajutor bucătar)
- să dețină toate autorizațiile necesare pentru preparare și transport

9. Obligațiile părților

9.1. Obligațiile ofertantului

- asigură prepararea, ambalarea și livrarea produselor
- respectă normele de igienă și siguranță alimentară
- prelevează probe alimentare și le păstrează 48 ore

9.2. Obligațiile achizitorului

- asigură condițiile de recepție a produselor
- desemnează un responsabil pentru contract
- poate preleva probe alimentare (asigurate gratuit de furnizor)

10. Condiții contractuale

- Produsele nu pot fi modificate fără acordul achizitorului
- Este interzisă reutilizarea alimentelor rămase
- În cazul întârzierilor sau neconformităților, beneficiarul poate aplica penalități conform contractului

11. Criteriul de atribuire

Contractul va fi atribuit pe baza criteriului: “prețul cel mai scăzut”, cu respectarea tuturor cerințelor tehnice.

Termeni și Condiții de PRESTARE*¹Achiziția de **“Servicii de masă tip catering proiect ID326666”**

Beneficiar: Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi” din Iași

Ofertant: [a se completa de către Ofertant]**1. Oferta de preț pentru întreg pachetul [a se completa de către Ofertant]**

Nr. crt. (1)	Cod CVP (2)	Denumirea serviciilor (3)	Cant. (4)	Preț unitar (5)	Valoare Totală fără TVA (6=4*5)	TVA (7=6*%TVA)	Valoare totală cu TVA (7=5+6)
1.	55520000-1	Servicii de masă tip catering pentru elevi și însoțitori constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”: 1.Meniuri individuale: 40 meniuri/zi × 2 zile = 80 meniuri Structura unui meniu: -sandwich fresh (ciabatta 100 g, piept de pui la grătar 80 g, mozzarella 40 g, cartofi pai 20g) -apă plată 500 ml -desert (ecler fondant) – 100 g -fruct (banană) – aproximativ 150 g 2.Produse suplimentare -platouri cu sărățele și saleuri (mac/sare) – 8 kg/zi (porționate corespunzător în 8 platouri/zi) -apă plată îmbuteliată 750 ml – 30 sticle/zi Produsele suplimentare sunt destinate consumului comun al grupului. Veselă de unică folosință suplimentară pentru consumul comun al grupului: șervețele pentru 80 persoane, 50 de pahare de unică folosință din carton de 250 ml, 40 de farfurii de unică folosință din carton cu diametrul de minim 15 cm.	1 pachet				
TOTAL PACHET							

2. Specificații Tehnice:

A. Cerințe minime solicitate în caietul de sarcini	B. Specificații tehnice oferite <i>[a se completa de către Ofertant]</i>
---	--

¹ *Anexa Termeni și Condiții de Livrare este formularul în care Beneficiarul va completa condițiile în care dorește prestarea serviciilor (Pct.2,4 – Specificații Tehnice solicitate).*

Ofertanții completează formularul cu oferta lor - pct.1,2 și pct.3,4 - și îl returnează Beneficiarului semnat, dacă acceptă condițiile de prestare cerute de Beneficiar.

Denumire achiziție: Servicii de masă tip catering:	Denumire achiziție: Servicii de masă tip catering:
Descriere generală: Servicii de masă tip catering pentru elevi și însoțitori constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”	Descriere generală: Servicii de masă tip catering pentru elevi și însoțitori constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”
Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar: 1. Obiectul contractului Achiziția de servicii de catering constă în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”. 2. Perioada și locația de desfășurare Serviciile se vor presta în următoarele zile: • 19 aprilie 2026 – 40 persoane • 20 aprilie 2026 – 40 persoane Locația livrării: Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, B-dul Dimitrie Mangeron nr. 21-23, municipiul Iași. Livrarea se va realiza zilnic, la ora prânzului 12:00 (±30 minute), la locația indicată de beneficiar. 3. Descrierea serviciilor și a produselor 3.1. Meniuri individuale Se vor livra: • 40 meniuri/zi × 2 zile = 80 meniuri Structura unui meniu: • sandwich fresh (ciabatta 100 g, piept de pui la grătar 80 g, mozzarella 40 g, cartofi pai 20g) • apă plată 500 ml • desert (ecler fondant) – 100 g • fruct (banană) – aproximativ 150 g 3.2. Produse suplimentare • platouri cu sărățele și saleuri (mac/sare) – 8 kg/zi (porționate corespunzător în 8 platouri/zi) • apă plată îmbuteliată 750 ml – 30 sticle/zi Produsele suplimentare sunt destinate consumului comun al grupului. Veselă de unică folosință suplimentară pentru consumul comun al grupului: șervețele pentru 80 persoane, 50 de pahare de unică folosință din carton de 250 ml, 40 de farfurii de unică folosință din carton cu diametrul de minim 15 cm. 4. Cerințe privind calitatea și siguranța alimentelor	Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:

• Toate produsele vor respecta legislația în vigoare privind siguranța alimentară. • Produsele vor fi preparate cu maximum 24 de ore înainte de livrare. • Se va evita utilizarea conservanților și coloranților artificiali. • Se vor respecta cerințele privind declararea alergenilor. • Fructele vor fi spălate și ambalate individual. 5. Ambalare și livrare • Meniurile vor fi ambalate individual (pungi/caserole alimentare). • Fiecare pachet va conține: tacâmuri de unică folosință și șervețele. • Produsele vor avea etichetă cu data preparării și termenul de valabilitate. Transport: • realizat cu mijloace autorizate sanitar-veterinar • respectarea temperaturilor: 60°C pentru produse calde <8°C pentru produse reci 6. Recepția produselor La livrare, produsele vor fi verificate cantitativ și calitativ (organoleptic) de către beneficiar. În cazul în care produsele nu corespund: • acestea vor fi înlocuite de către furnizor fără costuri suplimentare. 7. Documente obligatorii la livrare • certificat sanitar-veterinar • certificat de conformitate • aviz de însoțire a mărfii 8. Cerințe pentru ofertant Ofertantul trebuie: • să demonstreze experiență similară (recomandări) • să dispună de personal calificat (bucătar, ajutor bucătar) • să dețină toate autorizațiile necesare pentru preparare și transport 9. Obligațiile ofertantului • asigură prepararea, ambalarea și livrarea produselor • respectă normele de igienă și siguranță alimentară • prelevează probe alimentare și le păstrează 48 ore și asigură gratuit mostre pentru prelevarea de probe alimentare de către beneficiar	
--	--

10. Condiții contractuale • Produsele nu pot fi modificate fără acordul achizitorului • Este interzisă reutilizarea alimentelor rămase • În cazul întârzierilor sau neconformităților, beneficiarul poate aplica penalități conform contractului	
---	--

4. **Calendar de realizare a serviciilor:** Serviciile prevăzute se realizează conform cerințelor din invitația de participare în conformitate cu prevederile Contractului/ Notei de Comanda, conform următorului program: *[a se completa de către Ofertant]*

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de realizare
1.	<i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:</i> Perioada și locația de desfășurare Serviciile se vor presta în următoarele zile: • 19 aprilie 2026 – 40 persoane • 20 aprilie 2026 – 40 persoane Locația livrării: Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, B-dul Dimitrie Mangeron nr. 21-23, municipiul Iași. Livrarea se va realiza zilnic, la ora prânzului 12:00 (±30 minute), la locația indicată de beneficiar.	1 pachet	

4. **Preț fix:** Prețul indicat mai sus este ferm și fix și nu poate fi modificat pe durata executării contractului.

5. **Plata** facturii se va efectua în lei, 100% după recepția serviciilor contractate, pe baza facturii Furnizorului (e-factura) și a procesului - verbal de recepție, conform termenului de prestare.

NUMELE OFERTANTULUI _____

Semnătură autorizată _____

Locul:

Data:



Prof.univ.dr.ing.Dan Cașcaval

Avizat,

Manager Proiect ID 326666,

Conf.dr. ing.Dragoș Astaneș

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering – Proiect „Primul Student Electro din familie”

1. Obiectul contractului

Achiziția de servicii de catering constând în pregătirea, ambalarea și livrarea de produse alimentare pentru grupul țintă format din elevi și însoțitori, în cadrul proiectului „Primul Student Electro din familie”.

2. Perioada și locația de desfășurare

Serviciile se vor presta în următoarele zile:

- 19 noiembrie 2026 – 40 persoane
- 20 noiembrie 2026 – 40 persoane

Locația livrării: Facultatea de Inginerie Electrică, Energetică și Informatică Aplicată, B-dul Dimitrie Mangeron nr. 21-23, municipiul Iași.

Livrarea se va realiza zilnic, la ora prânzului 12:00 (±30 minute), la locația indicată de beneficiar.

3. Descrierea serviciilor și a produselor

3.1. Meniuri individuale

Se vor livra:

- 40 meniuri/zi × 2 zile = 80 meniuri

Structura unui meniu:

- sandwich fresh (ciabatta 100 g, piept de pui la grătar 80 g, mozzarella 40 g, cartofi pai 20g)
- apă plată 500 ml

- desert (ecler fondant) – 100 g
- fruct (banană) – aproximativ 150 g

3.2. Produse suplimentare

- platouri cu saleuri (mac/sare) – 8 kg/zi (porționate corespunzător în 8 platouri/zi)
- apă plată îmbuteliată 750 ml – 30 sticle/zi
- veselă de unică folosință suplimentară pentru consumul comun al grupului: șervețele pentru 80 persoane, 50 de pahare de unică folosință din carton de 250 ml, 40 de farfurii de unică folosință din carton cu diametrul de minim 15 cm.

Produsele suplimentare sunt destinate consumului comun al grupului.

4. Cerințe privind calitatea și siguranța alimentelor

- Toate produsele vor respecta legislația în vigoare privind siguranța alimentară.
- Produsele vor fi preparate cu maximum 24 de ore înainte de livrare.
- Se va evita utilizarea conservanților și coloranților artificiali.
- Se vor respecta cerințele privind declararea alergenilor.
- Fructele vor fi spălate și ambalate individual.

5. Ambalare și livrare

- Meniurile vor fi ambalate individual (pungi/caserole alimentare).
- Fiecare pachet va conține: tacâmuri de unică folosință și șervețele.
- Produsele vor avea etichetă cu data preparării și termenul de valabilitate.
- Se va livra și veselă de unică folosință pentru produsele suplimentare de la punctul 3.2 din prezentul caiet de sarcini.

Transport:

- realizat cu mijloace autorizate sanitar-veterinar
- respectarea temperaturilor: 60°C pentru produse calde
<8°C pentru produse reci

6. Recepția produselor

La livrare, produsele vor fi verificate cantitativ și calitativ (organoleptic) de către beneficiar.

În cazul în care produsele nu corespund:

- acestea vor fi înlocuite de către furnizor fără costuri suplimentare.

7. Documente obligatorii la livrare

- certificat sanitar-veterinar
- certificat de conformitate
- aviz de însoțire a mărfii

8. Cerințe pentru ofertant

Ofertantul trebuie:

- să demonstreze experiență similară (recomandări)
- să dispună de personal calificat (bucătar, ajutor bucătar)
- să dețină toate autorizațiile necesare pentru preparare și transport

9. Obligațiile părților

9.1. Obligațiile ofertantului

- asigură prepararea, ambalarea și livrarea produselor
- respectă normele de igienă și siguranță alimentară
- prelevează probe alimentare și le păstrează 48 ore

9.2. Obligațiile achizitorului

- asigură condițiile de recepție a produselor
- desemnează un responsabil pentru contract
- poate preleva probe alimentare (asigurate gratuit de furnizor)

10. Condiții contractuale

- Produsele nu pot fi modificate fără acordul achizitorului
- Este interzisă reutilizarea alimentelor rămase
- În cazul întârzierilor sau neconformităților, beneficiarul poate aplica penalități conform contractului

11. Criteriul de atribuire

Contractul va fi atribuit pe baza criteriului: **"prețul cel mai scăzut"**, cu respectarea tuturor cerințelor tehnice.

Expert achiziții,

ing.Camelia Nistor

