



Nr. 20.851/17.07.2026

APROBAT,
Primar
Marius Vasile RIPAN

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru Centrul Social de Primire, Asistare și Îngrijire al persoanelor vârstnice

CUPRINS

1. Date generale și obiectul contractului
 2. Cadrul legal, normativ și definiții
 3. Descrierea serviciului de catering
 4. Pregătirea și prepararea hranei. Nota de comandă
 5. Livrarea hranei și programul de servire
 6. Transportul hranei și lanțul termic
 7. Cerințe privind igiena, alimentele și deșeurile
 8. Siguranța alimentară. Sistemul HACCP și trasabilitatea
 9. Adaptarea meniurilor. Diete speciale și textură modificată
 10. Capacitatea tehnică și profesională
 11. Indicatori de performanță (SLA)
 12. Penalități
 13. Recepția serviciilor și controlul
 14. Considerații privind realizarea propunerii tehnice
 15. Considerații privind realizarea propunerii financiare
 16. Facturare, durată, preț și modalități de plată
- Anexă la Caietul de sarcini – Lista de meniuri

1. DATE GENERALE ȘI OBIECTUL CONTRACTULUI

În cadrul prezentei proceduri, Municipiul Vatra Dornei îndeplinește rolul de autoritate contractantă, respectiv de achizitor în cadrul contractului.

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele instituționalizate, denumite în continuare beneficiari (de servicii sociale), cu începere de la data semnării contractului de către părți și cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, cu până la 4 luni.

Caietul de sarcini conține specificațiile tehnice în sensul art. 155 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și al art. 20 alin. (10) din HG nr. 395/2016. Cerințele impuse reprezintă condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare.

1.1. Datele de identificare ale achiziției

Denumire serviciu	Cod CPV	Prestație minimă (pers./zi)	Prestație maximă (pers./zi)	Alocația maximă / persoană / zi
Servicii de catering	55520000-1	18 persoane	32 persoane	maxim 50 lei fără TVA

Unitatea de măsură – „menu (zi-beneficiar)”: prin menu (zi-beneficiar) se înțelege pachetul alimentar complet zilnic asigurat unei singure persoane, compus din 3 (trei) mese principale calde și 2 (două) gustări. Prețul unitar se exprimă în lei fără TVA / menu (zi-beneficiar) și este echivalent cu prețul / persoană / zi.

Cantitatea estimată: 15.552 meniuri pentru întreaga perioadă de contractare (486 zile × 32 meniuri/zi maxim), inclusiv cele 4 luni de prelungire.

Durata: 12 luni de la data semnării contractului, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional cu până la 4 luni, conform legii.

Locul de prestare și de livrare: sediul Centrului Social de Primire, Asistare și Îngrijire al persoanelor vârstnice, Municipiul Vatra Dornei, Str. Roșu nr. 103, județul Suceava.

Sursa de finanțare: bugetul local.

2. CADRUL LEGAL, NORMATIV ȘI DEFINIȚII

2.1. Cadrul legal al procedurii

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică;
- Normele Procedurale Interne ale Municipiului Vatra Dornei pentru organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016.

2.2. Cadrul normativ privind siguranța alimentară

Prestarea serviciilor se realizează cu respectarea legislației în domeniul igienei și siguranței alimentelor în vigoare, în special:

- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare (inclusiv trasabilitatea);
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare (inclusiv alergenii);
- Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale;
- Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare (inclusiv Ordinul ANSVSA nr. 106/2019);
- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- Ordinul ANPC nr. 201/2022 privind furnizarea de informații la comercializarea produselor finite/mâncărilor furnizate de unitățile de restaurație colectivă;
- Ordinul nr. 2209/4469/2022 privind noțiunile fundamentale de igienă.

Clauza „sau echivalent”: orice trimitere din prezentul caiet de sarcini la un standard, referențial tehnic sau rețetar se interpretează ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent”, conformitatea putând fi demonstrată prin orice mijloc adecvat.

2.3. Definiții

- **Beneficiar** – persoană instituționalizată în cadrul Centrului Social, destinată a serviciilor de catering;

- **Meniu (zi-beneficiar)** – pachetul alimentar complet zilnic pentru o persoană: 3 mese principale calde + 2 gustări;
- **Mese principale (calde)** – micul dejun, prânzul și cina;
- **Gustări** – gustarea I și gustarea II, realizate din produse nepreparate.

3. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul asigură zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic se vor servi 3 mese calde (mese principale) și 2 (două) gustări pentru fiecare beneficiar.

Porțiile vor fi pregătite și preparate în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare: necesarul zilnic de calorii va fi între 1900 și 3000 calorii, 90 grame proteine, 85 grame lipide și 420 grame glucide.

3.1. Structura zilei de hrană

Micul dejun – reprezintă 15% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate.

Prânzul – reprezintă 50% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din 3 (trei) feluri de mâncare:

- felul 1 – supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde;
- felul 2 – fripturi, șnițele, chiftele etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.;
- felul 3 – deserturi: produse de patiserie preparate în proporție de 40%, fie din fructe proaspete de sezon.

Cina – reprezintă 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi realizată din hrană caldă sub formă de mâncăruri sau gustări calde, la care se adaugă ceai, compot, lapte, cacao cu lapte, iaurt sau dulciuri de bucătărie.

Gustările (I și II) – reprezintă 10% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și se vor realiza din produse nepreparate.

Porția zilnică de pâine, pentru un meniu complet (3 mese), este de 300 grame pentru un beneficiar.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, meniul zilnic se va adapta în funcție de starea de sănătate a asistaților și de recomandările medicilor, conform Capitolului 9. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar (centru). Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, pentru servirea la temperatura optimă.

Note: (1) hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în vesela centrului; (2) în situații speciale (renovări spații, defecțiuni tehnice, epidemii etc.) furnizorul va distribui hrana porționat, în caserole de unică folosință.

4. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI. NOTA DE COMANDĂ

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii, în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor și cu respectarea regimurilor prescrise acestora.

Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Personalul desemnat de către șeful de centru și personalul responsabil cu servirea hranei au obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, în prezența reprezentantului firmei furnizoare. În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, aceștia au dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 10.30, și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare. Nota de comandă se transmite prin fax și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana care îl înlocuiește și se întocmește pe baza următoarelor documente: referat de achiziție, mișcare zilnică beneficiari și necesar porții. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

5. LIVRAREA HRANEI ȘI PROGRAMUL DE SERVIRE

5.1. Livrarea hranei

Livrarea porțiilor se efectuează de către ofertant la sediul Centrului, de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

- zilnic, în intervalul 7:30 – 9:30, se vor livra micul dejun și gustarea I (din ziua respectivă);
- zilnic, în intervalul 12:30 – 14:30, se vor livra masa de prânz și gustarea II (din ziua respectivă);
- zilnic, în intervalul 18:00 – 20:00, se va livra cina (din ziua respectivă).

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru de evidență a livrărilor de produse culinare și declarație de conformitate, semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

5.2. Programul de servire a meselor

Programul de servire a meselor este stabilit, de regulă, după următorul orar:

- micul dejun – între orele 7:30 – 9:30;
- gustarea I – ora 11:00;
- prânzul – între orele 12:30 – 14:30;
- gustarea II – ora 16:00;

- cina – între orele 18:00 – 20:00.

Acest program poate fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorințele beneficiarilor. Programul de servire va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului și ori de câte ori suferă modificări.

6. TRANSPORTUL HRANEI ȘI LANȚUL TERMIC

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace auto speciale autorizate/înregistrate sanitar-veterinar (DSVSA) și pentru siguranța alimentelor, conform legislației în vigoare, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoțitoare. Ofertantul trebuie să dețină minim un autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente.

- mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții, pentru a proteja alimentele de contaminare;
- transportul și distribuirea hranei preparate se fac în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare;
- recipientele din inox se folosesc numai la transportul alimentelor/hranei preparate; containerele rezervate transportului alimentar se marchează vizibil „numai pentru alimente”;
- recipientele și/sau containerele rămân la autoritatea contractantă și se returnează la următoarea livrare, după golire;
- atunci când au fost folosite la transportul unor alimente diferite, mijloacele și recipientele se spală și se dezinfectează de fiecare dată înainte de a fi reumplute;
- mijloacele de transport și recipientele trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să permită monitorizarea acestora.

7. CERINȚE PRIVIND IGIENA, ALIMENTELE ȘI DEȘEURILE

7.1. Igiena personalului

- fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor menține igiena personală și poartă echipament de protecție și de lucru adecvat și curat;
- personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să dețină certificat de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 2209/4469/2022, fișă de aptitudini, controlul medical periodic efectuat la zi și echipament de protecție adecvat.

7.2. Cerințe privind alimentele

- toate alimentele depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile;
- produsele intermediare și finite, susceptibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, se mențin la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate;

- se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 de minute de la preparare; în caz contrar, se menține la o temperatură mai mare de 60°C pentru hrana caldă și de maxim 8°C pentru hrana rece;
- este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

7.3. Deșeuri alimentare

- deșeurile alimentare se colectează în recipiente închise și etichetate, de construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat;
- transportul deșeurilor alimentare se face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate;
- ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare și a uleiului și grăsimilor alimentare uzate.

8. SIGURANȚA ALIMENTARĂ. SISTEMUL HACCP ȘI TRASABILITATEA

Responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor revine prestatorului, în calitate de operator din sectorul alimentar.

- prestatorul implementează, aplică și menține un sistem propriu de siguranță alimentară bazat pe principiile HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control), conform Regulamentului (CE) nr. 853/2004 și Legii nr. 150/2004, pe toate etapele: aprovizionare, recepție, depozitare, preparare, transport și livrare;
- la solicitarea autorității contractante, prestatorul pune la dispoziție procedurile, instrucțiunile și înregistrările HACCP, precum și planul propriu de autocontrol;
- prestatorul asigură trasabilitatea produselor pe loturi, conform Regulamentului (CE) nr. 178/2002, prin documente care permit identificarea provenienței materiilor prime și a produselor livrate;
- unitatea de producție și mijloacele de transport sunt înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (DSVSA), conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările ulterioare;
- prestatorul asigură informarea privind produsele finite furnizate, conform Ordinului ANPC nr. 201/2022 aplicabil unităților de restaurație colectivă.

9. ADAPTAREA MENIURILOR. DIETE SPECIALE ȘI TEXTURĂ MODIFICATĂ

Întrucât serviciul este destinat consumului de către persoane fizice vârstnice, meniurile se definesc ținând cont de cerințele de accesibilitate și de starea de sănătate a beneficiarilor.

- pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, meniul zilnic se adaptează în funcție de starea de sănătate, afecțiunile și recomandările medicilor;

- la recomandarea medicului, prestatorul asigură meniuri cu textură modificată (pasat, tocat fin, lichide îngroșate) pentru beneficiarii cu dificultăți de masticatie sau de deglutiție (disfagie), fără cost suplimentar și fără modificarea prețului unitar oferat;
- meniurile vor fi avizate obligatoriu de un nutriționist și vor respecta principiile unei alimentații sănătoase pentru persoanele vârstnice;
- meniurile avizate includ declarații privind alergenii (lactoză, gluten, țelină etc.) pentru fiecare preparat, conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, facilitând gestionarea dietelor speciale;
- preferințele culinare ale beneficiarilor se solicită pe baza unui chestionar; se asigură meniuri tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

10. CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

- ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat (minim un bucătar calificat și personal instruit în igienă) necesar executării prestației;
- personalul folosit pentru prestarea serviciului respectă regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante;
- normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor și de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Notă: criteriile de calificare și selecție (inclusiv experiența similară, autorizarea sanitar-veterinară DSVSA, cifra de afaceri) sunt stabilite în Fișa de date a achiziției. Cerințele de calificare care s-ar regăsi exclusiv în caietul de sarcini și nu ar fi prevăzute în documentația de atribuire/invitația de participare sunt considerate clauze nescrise, conform art. 20 alin. (6) din HG nr. 395/2016.

11. INDICATORI DE PERFORMANȚĂ (SLA)

Prestarea serviciilor se monitorizează pe baza următorilor indicatori de performanță. Abaterile atrag consecințele prevăzute la Capitolul 12 și/sau în contract.

Indicator	Prag minim	Mod de măsurare	Consecință la abatere
Respectarea intervalelor de livrare	100% în fereastra orară	Registru de livrări semnat	Penalitate / oră întârziere (Cap. 12)
Înlocuirea alimentului necorespunzător	≤ 2 ore de la notificare	Notă de constatare cu ora	Penalitate fixă / incident (Cap. 12)
Remediarea deficiențelor constatate	≤ 2 zile	Proces-verbal de deficiență	Penalitate / zi; reziliere la depășire
Conformitate sanitar-veterinară	100% controale fără sancțiuni	Rapoarte de control DSVSA	Suspendarea livrării / reziliere

Indicator	Prag minim	Mod de măsurare	Consecință la abatere
Avizarea meniului de nutriționist	100% meniuri avizate înainte de aplicare	Meniu săptămânal semnat de nutriționist	Refuzul plății zilelor neavizate
Proba alimentară zilnică	100% (din fiecare fel)	Registru probe păstrate 48 ore	Penalitate fixă / probă lipsă (Cap. 12)

12. PENALITĂȚI

Penalitățile de mai jos se aplică prin corelare cu clauzele privind sancțiunile din contractul de servicii (art. 9). Aplicarea unei penalități nu exonerează prestatorul de obligația de remediere.

Abatere	Penalitate
Livrare în afara ferestrei orare stabilite	0,5% din contravaloarea mesei respective pentru fiecare oră de întârziere, fără a depăși contravaloarea mesei
Aliment/hrană necorespunzător(oare), neînlocuit(ă) în termen de 2 ore de la notificare	penalitate egală cu dublul contravalorii preparatului în cauză; preparatul nu se plătește
Deficiență constatată, neremediată în termen de 2 zile	0,5% din valoarea lunară a contractului pentru fiecare zi de întârziere; la depășirea a 5 zile, autoritatea contractantă poate declanșa procedura de reziliere
Lipsa probei alimentare zilnice	100 lei pentru fiecare probă lipsă
Întârziere generală în îndeplinirea obligațiilor contractuale	conform art. 9 din contract, prin raportare la prețul contractului, pentru fiecare zi de întârziere

- totalul penalităților aplicate într-o lună nu va depăși 15% din valoarea lunară a contractului;
- abaterile repetate (cel puțin 3 într-o lună) ori cele care pun în pericol starea de sănătate a beneficiarilor dau dreptul autorității contractante de a rezilia contractul, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

13. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI CONTROLUL

- recepția hranei se realizează zilnic de către autoritatea contractantă, prin persoanele desemnate de șeful de centru; nu se distribuie hrana fără avizul acestora;

- în cazul constatării unor deficiențe, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului; ofertantul remediază deficiențele în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se face în termen de 2 ore;
- zilnic, ofertantul pune gratuit la dispoziția autorității contractante câte 1 (una) probă alimentară din fiecare fel de mâncare; proba se păstrează la frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare;
- ofertantul constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare;
- produsele aprovizionate sunt însoțite de documentele legale (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.), ambalate, etichetate și ștampilate potrivit legislației sanitar-veterinare;
- la încheierea contractului, ofertantul prezintă obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite; substituirea unor produse se face numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii, la echivalent valoric și nutrițional;
- ofertantul întocmește săptămânal „Meniul” în 3 (trei) exemplare, aprobat de șeful de centru, îl afișează în sala de mese și ține cont de raportul optim între principiile alimentare, afecțiuni, sortiment, anotimp, preferințe și nerepetarea felurilor în ultimele două săptămâni;
- ofertantul întocmește documentele cantitativ-valorice (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie-distribuție, propunere meniu, meniu) și permite exercitarea controlului de către persoanele abilitate.

14. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

- o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering (flux tehnologic, planificarea meniului avizat de nutriționist, gestionarea dietelor speciale, prevenirea risipei alimentare);
- activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat, precum și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână, inclusiv sâmbătă și duminică;
- alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avizele și autorizațiile privind Protecția Muncii, PSI, Protecția Mediului și DSV, în vigoare la data încheierii contractului, și le va actualiza pe toată durata contractului, garantând respectarea tuturor normelor aplicabile activităților de alimentație publică. Echipamentele și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

Va fi considerată neconformă propunerea tehnică care preia prin copiere, sau fără detaliere, termenii de referință și/sau care nu respectă ordinea și conținutul minim solicitat.

15. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât prețul ofertat să cuprindă atât prețul meniului, cât și prețul pentru livrare/transport până la destinația finală. Tariful (prețul) unitar va fi exprimat în lei, fără TVA / meniu (zi-beneficiar).

La întocmirea ofertei totale se va lua în calcul numărul maxim de meniuri, respectiv 15.552 meniuri (486 zile × 32 meniuri/zi). La data încheierii contractului, ofertantul va prezenta obligatoriu calculația de preț pentru serviciile ce se vor presta.

16. FACTURARE, DURATĂ, PREȚ ȘI MODALITĂȚI DE PLATĂ

16.1. Facturarea serviciilor

- facturarea serviciilor prestate se face o dată pe lună, în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a listei zilnice de alimente;
- la solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul prezintă copii ale documentelor legale de achiziționare a produselor livrate.

16.2. Durata contractului

Durata contractului este de 12 luni de la data semnării de către părți, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional cu o perioadă de maximum 4 luni de la data expirării duratei inițiale.

16.3. Prețul contractului

- prețul pentru serviciile prestate este cel prezentat în propunerea financiară, exprimat în lei, și rămâne ferm pe toată durata contractului;
- în funcție de limita fondurilor bugetare alocate și de numărul beneficiarilor prezenți, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile (porțiile), fără modificarea prețului unitar;
- autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate contractată în situațiile: reducerea numărului de beneficiari, alocarea insuficientă a fondurilor de către ordonatorul principal de credite, încetarea activității autorității contractante.

16.4. Modalități de plată

Plata se efectuează prin virament bancar – ordin de plată – în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 60 de zile, în baza următoarelor documente:

- factura fiscală (în original);
- documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de reprezentantul prestatorului și de reprezentantul autorității contractante;
- lista zilnică de alimente.

Prețul ofertei, fără TVA, este compus din prețul meniului și prețul pentru livrare/transport până la destinația finală.

ANEXĂ LA CAIETUL DE SARCINI

Din prezentul caiet de sarcini face parte Lista de meniuri, anexată. Meniurile sunt prezentate cu titlu exemplificativ. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista poate fi completată cu alte meniuri, la solicitarea expresă a beneficiarilor.

Întocmit,
Şef Centrul Social de Primire, Asistare şi Îngrijire al persoanelor vârstnice
BOICU GABRIEL