



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ
437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144
E-mail:primaria@coas.ro
COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

APROB,
Primar ACHIM CALIN

CAIET DE SARCINI
pentru achizitia de servicii de catering pentru scoli, in cadrul Programului National “MASA
SANATOASA”

1. TEMEI LEGAL

Prezentul caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu legislația în vigoare.

2. BENEFICIAR

Autoritatea contractanta: COMUNA COAS, jud. MARAMURES

3. COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

4. VALOARE ESTIMATA A ACHIZIȚIEI: 295,412.84 lei fara TVA (322,000.00 lei cu TVA)

5. SURSA DE FINANTARE: bugetul de stat prin Programul Național „MASA SĂNĂTOASĂ”

6. OBIECTIVELE PROGRAMULUI:

Scopul Programului National „Masa sanatoasa” (PNMS) constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. De asemenea, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

7. INTRODUCERE

Caietul de sarcini contine regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potentialii ofertanti să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerintele



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minime pe care trebuie să le îndeplinească oferta castigatoare.

Propunerea tehnică va cuprinde prezentarea de către ofertant a modului în care va respecta cerințele minime impuse, specificate mai jos.

Orice propunere tehnică elaborată prin simpla copiere a caietului de sarcini va fi respinsă ca neconformă.

Propunerea tehnică va cuprinde:

a. activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână;

b. alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate, avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, DSV, în termen de valabilitate la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată întreaga durată a contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor și legilor în vigoare, aplicabile activităților de alimentație publică.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

8. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale din COMUNA COAȘ, jud. MARAMUREȘ și structurile arondate acestuia, cu începere de la data semnării contractului de către ambele părți și până la 31.12.2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Conform **HCL nr. 23/17.03.2025** a Consiliului LOCAL al COMUNEI COAȘ, s-a aprobat ca tip de suport alimentar diferențiat, „**MASA CALDĂ ÎN REGIM DE CATERING**”.

Nr. crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	Prestatie maximala	Valoare portie/zi de hrana
1.	Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	21.466 portii	13,76 lei fara TVA

NOTA 1: Valoarea maximă cu TVA inclus a unei porții este de 15 lei (cota TVA aplicată 9%), conform HG nr. 80 din 20.02.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

NOTA 2: Prestația maximală este raportată la întreg anul 2025, până la data de 31.12.2025. La întocmirea ofertei, ofertanții vor calcula numărul de porții estimat, conform instrucțiunilor din anexa la formularul de oferta (nota 4).

NOTA 3: 1 (una) porție reprezintă 1(o) masă caldă, ce include felul I/principal și desert, pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

9. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertanții trebuie să asigure zilnic, pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiar. Zilnic (de luni până vineri) se va servi 1(una) masă caldă, ce va include: felul I/principal și 1 desert, în număr maxim de 146 porții/zi.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, **norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin HG nr. 24/2024 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice și defalcarea costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materia primă minim
- b) Prepararea hranei
- c) Distribuție

Masă caldă va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

felul 1 principal – fripturi, (legume cu piept de pui/carne slabă de porc la gratar; mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; pilaf cu legume și ficate de pui; piure de morcov cu gratar de pui/carne slabă de porc; orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tava, cartofi gratinați, salată cu piept de pui la gratar, chiftele și/sau salate, etc.)

felul 2 – deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboluri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în vesela de unică folosință biodegradabilă.



10. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor. 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 institutia contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea 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 pentru aceasta.**

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic, până la ora 08.30** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de reprezentantul legal al beneficiarului sau de persoana imputernicita. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

11. LIVRAREA HRANEI:

Livrarea hranei, respectiv a mesei calde, se va face de către ofertant pe baza comenzilor date de unitatea școlară, la sediul beneficiarilor, o data pe zi, **in intervalul orar 10:00 – 10:30**, dupa cum urmeaza:

Nr. Crt.	Denumirea unitatii scolare	Program
1.	Scoala Gimnaziala ION POPESCU de COAS (coordonare)	Dimineata, ora 10.00 – 10.30
2.	Gradinita cu program normal COAS	Dimineata, ora 10.00 – 10.30



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

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

Recepția serviciilor de livrare masa calda în regim de catering se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția se va face la livrare de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți. Produsele care au ambalajul deteriorat, vor fi respinse.

12. DURATA DE PRESTARE A SERVICIILOR:

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma prezentei proceduri de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către ambele părți și **până la 31.12.2025**, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

13. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL BENEFICIARILOR:

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate ANSSA, până la sediul **Scolii Gimnaziale ION POPESCU de COAS, COAS, jud. MARAMURES** si al structurilor arondate acesteia, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul beneficiarilor, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie să dețină cel puțin **un autovehicul autorizat** de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, **TERMOBOXURI** special cu închidere etansa pentru activitatea de catering care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate. In acest sens in cadrul ofertei tehnice prezentate ofertantul va depune documente in acest sens

14. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA:

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor ***vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.***

Alimentele vor fi livrate în vesela de unică folosință, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ***ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative***, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

15. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

- Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță**, constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.
- **Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale** prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Ofertantul trebuie să asigure, în **lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale**, alte produse prin substituie, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de **capacitatea tehnică** prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de maxim **146 porții zilnice**.
- Ofertantul trebuie să **asigure condițiile igienico-sanitare** prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea în camere frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza **“Meniului săptămânal”, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană**, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.
- La întocmirea “Meniului săptămânal” trebuie să se țină cont de următorii factori:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
 - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; ○ anotimpul în care se aplică meniurile;
 - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
 - mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
 - să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară; ○ asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

-
- Ofertantul va fi obligat să afișeze **“Meniul săptămânal”** în sala de servire a autorității contractante.
 - Ofertantul trebuie să întocmească **cantitativ – valoric documentele legale** (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.
 - Ofertantul trebuie să permită **exercitarea controlului** efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.
 - **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
 - Ofertantul are **obligatia de a remedia deficiențele constatate** de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.
 - **Zilnic, ofertantul va pune gratuit, la dispoziția autorității contractante, 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece).** Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

16. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:

- Mijloacele de transport: cel puțin o autoutilitara și minim 5 (cinci) termoboxuri cu închidere ermetica, acestea pot să fie cu autonomie electrică reală, hibrid sau cu combustie internă, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, făcuta dovada existenței spațiului destinat dezinfectiei acestora.
- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetica, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Portiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetica, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.



17. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă cursurile de igiena , analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

18. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- 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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor 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.
- **Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servita la aproximativ 30 minute de la preparare.** În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.
- Astfel, se impune **utilizarea de abatitoare de racire**, care, prin scaderea rapidă a temperaturii produsului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungește timpul de conservare al produsului și elimină pericolul pierderii substanțelor nutritive și minerale.
- **Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.**

19. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE:

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.



-
- Ofertantul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

20. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ:

- Ofertantul trebuie să asigure **personal de specialitate calificat**, necesar executării prestației:
 - Bucatari: minim 1
 - Soferi: minim 1
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.
- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

21. CONSIDERAȚII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă: tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet, format din: felul I, felul II și desert, prestarea de servicii până la destinația finală și va fi exprimat în **LEI fara TVA**.

Pretul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/ meniu (portie).

Conform prevederilor art. 6 alin. 4 din HG nr. 24/2024, „pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să introducă o **defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:**

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

PREȚUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei / zi / beneficiar).

22. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- **Facturarea serviciilor prestate se va face lunar** în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel:0262286233/Fax:0262286144

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENTUL ACHIZIȚII PUBLICE

-
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

23. PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI** și **rămâne ferm pe toată durata contractului**.
- În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

24. MODALITĂȚI DE PLATĂ:

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile, cu respectarea prevederilor art. III din O.U.G. nr.46/2015, pe baza următoarelor documente:

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

NOTĂ:

Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Intocmit,

Responsabil achizitii publice,

Cheșei Andreea Alexandra