**Termeni şi Condiţii de Livrare\*[[1]](#footnote-1)**

Achiziția de servicii de catering pentru Școala de vară CASI

Proiect : PROIECTULUI: **Școala de Vară pentru Elevi „CASĂ, ACASĂ – SPAȚII INFINITE”**

Beneficiar: **UNIV. TEHNICĂ "GHEORGHE ASACHI" DIN IAȘI,**

**FACULTATEA DE ARHITECTURĂ „G. M. CANTACUZINO”**

Ofertant: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1**. **Oferta de preț** *[a se completa de către Ofertant]*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.**  (1) | **Denumirea produselor**  (2) | **Cant.**  (3) | **Preț unitar**  (4) | **Valoare Totală fără TVA**  (5=3\*4) | **TVA**  (6=5\* %TVA) | **Valoare totală cu TVA**  (7=5+6) |
| 1 | Mic dejun | 99 |  |  |  |  |
| 2 | Masă de prânz | 406 |  |  |  |  |
| 3 | Cină | 99 |  |  |  |  |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |

**2. Preţ fix:** Prețul indicat mai sus este ferm şi fix şi nu poate fi modificat pe durata executării contractului.

**3. Serviciul de catering** va fi oferit zilnic perioada **3.07.2023-14.07.2023**, pentru cei 25 de elevi, cadre didactice însoțitoare, studenți tutori și profesori participanți la școala de vară desfășurată la Facultatea de Arhitectură „G.M. Cantacuzino”, Iași

**4. Plata** facturii se va efectua în lei, 100% la livrarea efectivă a produselor la destinația finală indicată, pe baza facturii Furnizorului şi a procesului – verbal de recepție, conform *Graficului de livrare*.

**5. Cerinte specifice privind alimentele :**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării in așa mod încât nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel încât sa se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce masuri adecvate astfel încât eventualele epidemii sa poată fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade !imitate, in afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie menținuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

**6. Instrucțiuni de ambalare și transport:**

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzător, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător si avizat medical.

Hrana calda trebuie ambalata etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea calda. Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosință (tacâmuri, pahare pentru apa), șervetele, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinare, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea prețului final de pe listele de meniu anexate.

Varianta/variantele de meniu finale vor fiaprobate de Beneficiarul în privat

**7. Specificaţii Tehnice:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Specificații tehnice solicitate** | **B. Specificații tehnice ofertate**  *[a se completa de către Ofertant]* |
| *Descriere generală* | *Descriere generală* |
| **Mic dejun** | *Marca / modelul produsului* |
| **- *mic dejun*** constând în: iaurt, lapte, corn sau altele | *Detaliile specifice şi standardele tehnice ale produsului ofertat* |
| **Masa de prânz** | *Marca / modelul produsului* |
| -***masa de prânz*** constând în: ciorbă - văcuța, purcel, pui, perișoare, legume; carne: pui, vită sau porc, garnitură: cartofi, orez, tăieței; salată: varză, de sezon; desert: prăjitură, fruct, apă plată sau altele | *Detaliile specifice şi standardele tehnice ale produsului ofertat* |
| **Cină** | *Marca / modelul produsului* |
| **- *cină***  constând în: carne, pui, vită sau porc cu garnitură, apă plată sau altele | *Detaliile specifice şi standardele tehnice ale produsului ofertat* |
| Detalii specifice lot  Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la cerințele precizate mai sus, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care, caracteristicile din propunerea tehnică a ofertantului presupun asigurarea unui nivel calitativ egal sau superior cerințelor minimale de mai sus.  Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor precizate mai sus și termen de livrare mai mare decât cel solicitat atrage descalificarea ofertantului.  *\*\*Pentru o analiză facilă a ofertelor primite, ofertanții sunt rugați ca la elaborarea ofertei ordinea specificațiilor tehnice aferente produselor ofertate să fie aceeași cu cea din prezentul formular de specificații tehnice.*  Beneficiarul va bifa opțiunile, dacă este cazul, și le va detalia |  |

**Valabilitatea ofertei \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile de la termenul limită de depunere**

**NUMELE OFERTANTULUI\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Semnătură autorizată\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Locul:**

**Data:**

1. *Anexa Termeni și Condiții de Livrare este formularul în care Beneficiarul va completa condițiile în care dorește furnizarea bunurilor (Pct. 3 - perioada de livrare, pct. 7A – Specificații Tehnice solicitate).*

   *Ofertanții completează formularul cu oferta lor - pct.1, pct. 3 si pct.7B - şi îl returnează Beneficiarului semnat, dacă acceptă condițiile de livrare cerute de Beneficiar.* [↑](#footnote-ref-1)