Fundatia Romtens
Nr.AP.49/23.03.2026

Caiet de sarcini

A. Informații generale

Numele proiectului: ”Creșterea nivelului competențelor profesionale și educaționale ale persoanelor fără/cu nivel scăzut de formare din județul Mureș (AGRIFORM-MS)“(cod SMIS 329458)

Numele/obiectul contractului de achiziție: Achizitie servicii catering pentru participantii la proiect.
Beneficiar/Achizitor: FUNDAȚIA ROMTENS
Sursa de finanțare: Program: „Programul Educație și Ocupare”/ Apel „Pachet de bază pentru persoanele fără/cu nivel scăzut de formare” / Cod proiect 329458.

Achizitie directa
Calendarul desfăşurării achizitiei

- → Lansarea Invitaţiei de participare: 24.03.2026
- → Termenul limită până la care se pot solicita clarificări Achizitorului:. 27.03.2026
- → Data limită de transmitere a clarificărilor de către Achizitor: max. 1 zile lucrătoare de la primirea cererii de clarificări, cel mai târziu la 01.04.2026.
- → Termenul limită pentru depunerea ofertelor: 03.04.2026, ora 15.00 - Ofertele se depun la sediul Fundatiei Romtens din str. Ştirbei Voda, Nr. 107, Bl. 24C, Sc. A, Et. 3, Ap. 11, Sector 1 Bucuresti sau pe email la adresa de email: crina.slave@romtens.ro
- → Data deschiderii ofertelor: 03.04.2026

Oferta va cuprinde următoarele documente:

a. Documente de calificare.
b. Propunerea tehnică.
c. Oferta financiară.

B. Specificații tehnice ale serviciilor

1. Obiectul general al contractului de achiziție:
Prestarea de servicii de catering (livrare hrana) pentru participantii la activitatile din cadrul proiectului AGRIFORM-MS, cod SMIS 329458:

- Sesiuni de consiliere profesionala
- Sesiuni de pregatire competente limba romana, matematica si IT.

- Cursuri de formare profesionala

2.1. Descrierea serviciilor

Operatorul economic trebuie să asigure zilnic pregatirea si livrarea hranei pentru participanti la programele de consiliere profesionala, sesiuni de pregatire si formare profesionala pe toata perioada solicitata de Achizitor si pentru numărul de persoane solicitat.

Nr crt	Serviciul	Cantitate
1	A2 - Cheltuieli cu hrana pentru organizarea Sesiunilor colective de Orientare in Cariera si Consiliere Profesionala	241 pax
2	A3 - Cheltuieli cu hrana pentru participantii la sesiunile de pregatire competente limba romana, matematica, IT	960 pax
3	A4 - Cheltuieli cu hrana pentru participantii la cursuri de calificare nivel 1 : C2 - Curs Ingrijitor spatii verzi, Nivel 1, [ACREDITAT]; C3 - Curs calificare Lucrator operativ pentru autocompactoare, Nivel 1, [ACREDITAT]	1840 pax
4	A4 - Cheltuieli cu hrana pentru participantii la curs C5 - Curs Cresterea animalelor, 40 ore, [NEACREDITAT]	192 pax
5	A4 - Cheltuieli cu hrana pentru participantii la curs C1 - Competenţă digitală, inclusiv de siguranţă pe internet şi securitate cibernetică [COMPETENTE CHEIE] [ACREDITAT]	404 pax
	TOTAL	**3.637 pax**

Precizam faptul ca aceasta distributie a numarului de pachete pe tip de activitate este una estimativa astfel ca pe parcursul derularii contractului de prestari servicii, aceasta poate suferi modificari in functie de durata cursurilor si de numarul de participanti, dar cu **respectarea in schimb a valorii unitare ofertate de catre operatorul economic**.

In situatia in care, pe parcursul implementarii contractului, se va constata necesitatea majorarii numarului estimat de portii, se va solicita modificarea contractului prin Act Aditional, in vederea actualizarii cantitatii estimate de portii, fara modificarea valorii unitare (pret unitar per portie) ofertata de catre operatorul economic.

Meniul pentru pranz va consta in pachete individuale si se va servi in recipiente individuale si va contine obligatoriu, cel putin:

- preparat principal (carne de pui/porc/vită) împreună cu garnitură, gramaj total minimum 300 g, din care preparatul din carne minimum 100 g;
- salată proaspătă minimum 100 g;

- apă plată sau minerală 500 ml;
- cafea minimum 150 ml, zahăr (1 plic/persoana)

Produsele si materiile prime utilizate vor fi de calitate superioara provenite din surse controlabile. La solicitarea Achizitorul, operatorul economic trebuie sa prezinte factura de furnizare a materiilor prime sau produselor utilizate si eticheta pentru a putea fi controlati parametrii materiilor prime sau produselor utilizate in activitatea de catering cum ar fi : provenienta, compozitie, gramaj, agenti alergeni, termen de valabilitate, etc.

Operatorul economic de servicii de catering are obligatia si trebuie sa detina autorizatiile necesare functionarii astfel ca in cadrul Propunerii tehnice, se va prezenta, in mod obligatoriu **autorizatia sanitar-veterinara/documentele ANSVSA** doveditoare prin care se atesta respectarea normelor legale in vigoare privind activitatea, valabila la data depunerii ofertei.

La intocmirea meniurilor se va tine cont de urmatorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;
- perioada calendaristica in care se distribuie meniurile;
- varietate;
- fiecare meniu ofertat va cuprinde carne din peste, sau pui, sau porc sau vita.

Meniul va fi intocmit cu observarea nevoilor pentru cantitatile satisfacatoare si echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipide (grasimi), proteine (carne, branza, lapte, oua, proteina vegetala) si glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).
Pentru elaborarea meniurilor vor fi respectate urmatoarele recomandari:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa de alimente.
- alimentele nu vor avea un continut lipidic excesiv.
- sosurile nu vor contine faina sau alte adaosuri de ingrosare.
- se vor evita semipreparatele din carne.
- felurile de mancare nu vor fi prea condimentate sau prea sarate.
- se vor utiliza legume proaspete si carne proaspat preparata.

2.2. Locatii de livrare a hranei

Aria de implementare a proiectului conform cererii de finantare AGRIFORM-MS, cod SMIS 329458 este judetul Mures cu precadere localitatile din cadrul GAL Dealul Tarnavelor: Albesti, Apold, Danes, Nades, Saschiz, Vinatori.

Locatiile si perioadele de furnizare a serviciilor vor fi comunicate operatorului economic in timp util!

Trebuie avut in vedere faptul ca programele pentru care trebuie asigurate serviciile de catering se vor desfasura simultan in mai multe locatii astfel ca Operatorul economic va trebui sa poata oferi in baza comenzii Achizitorului, un numar de 56 de portii/zi, in locatii diferite (echivalentul a 2 grupe de curs).

2.3. Ambalare si transport

Alimentele care vor fi depozitate, impachetate, manipulate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari posibile ce pot face alimentele improprii consumului uman sau pericliteaza starea de sanatate a consumatorilor. Astfel, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se inalture riscul contaminarii.

Produsele intermediare si produsele finite pot deveni mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine,astfel ca acestea trebuie mentinute la temperaturi la care acestea sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate la care aceste alimente pot fi mentinute in afara temperaturii potrivite, si anume atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita imediat dupa preparare (luand in considerare timpul necesar parcurgerii distantei dintre locul de preparare si locul de servire a mancarii), in caz contrar ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta / de la o zi la alta.

Hrana calda va fi ambalata etans in caserole individuale, insotite de vesela de unica folosinta (cești, tacâmuri, farfurii, pahare, șervetele).
Portiile de mancare vor fi transportate si predate in cutii/genti termoizolante.
Personalul care va asigura servirea mesei, va realiza si debarasarea zilnica si strângerea deșeurilor rezultate in urma serviciilor asigurate;
Operatorul economic este responsabil pentru toate cheltuielile generate de colectarea si reciclarea (daca este cazul) tuturor elementelor de tip recipiente individuale, vesela, tacamuri, alte consumabile la locatiile de desfasurare a evenimentelor, iar aceste cheltuieli nu pot face obiectul unor modificari ale pretului contractului.

Costul transportului portiilor de hrana de la locul prepararii pana la locatia/locatiile de distributie va fi inclus in pretul ofertei/portie.
Operatorul economic va asigura distribuirea hranei cu transport si personal propriu si toate aceste servicii vor fi luate in considerare la stabilirea pretului final al contractului de prestari servicii de catering. Traseul stabilit trebuie sa fie fara risc de contaminare.

Toate livrarile vor fi insotite de certificare de conformitate si aviz de insotire a marfii.

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor vor fi avizate de catre organele/organismele de specialitate. Acestea vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru protejarea alimentelor.
Mijloacele de transport si gentile de transport folosite in procesul de livrare vor fi dezinfectate conform normelor epidemiologice in vigoare.

2.4. Personal implicat

Personalul implicat din partea Prestatorului în pregătirea și transportul hranei va fi calificat, avizat medical și echipat corespunzător potrivit normelor de igienă și sanitare din legislaţia specifică.

Cerinţe specifice privind igiena personală:

- Fiecare angajat al Prestatorului care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală și va purta echipament de protecţie și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei va avea analizele medicale la zi și va respecta regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare.

Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţie a Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică și conform indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de Achizitor, ori de câte ori este cazul.

2.5. Modalitatea de lucru si obligatii

Dupa ce se semneaza contractul de prestari servicii, Achizitorul va transmite Operatorului economic o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participantii la programe, in termen util.

Solicitarea va contine cel puțin următoarele:

- locul de desfasurare,
- programul de desfasurare a activitatii si orele estimative la care vor trebui furnizate serviciile
- numarul de participanti. Numarul de participanti poate fi modificat cu cel putin 2 ore inainte de ora de prestare a serviciilor (de regula in dimineata zilei de curs).

Reprezentanţii desemnaţi ai Achizitorului au dreptul de a urmări și a verifica modul de preparare și ambalare a hranei în unităţile Operatorului economic ori de câte ori consideră necesar.

Reprezentanţii Achizitorului au dreptul de a urmări distribuirea alimentelor. În cazul în care se constată situaţii de risc cu privire la transportul și calitatea alimentelor ce pot afecta sănătatea grupului tinta, reprezentanţii Achizitorului pot să oprească distribuirea hranei, iar Operatorul economic va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana dovedite a fi neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta.

Operatorul economic are obligatia prelevarii de probe, in locatiile stabilite pentru distribuirea hranei, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevarii, in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.
Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva la persoanele din proiect care au consumat alimente furnizate de catre operatorul economic, se va putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita contraproba.
In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, operatorul economic va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Mai jos sunt precizate obligatiile contractuale, tehnice, organizatorice, care privesc legislatia aplicabila (legislatia SSM, legislatia de sanatate publica, legislatia de mediu, si orice alta legislatie aplicabila) pe care Operatorul economic trebuie sa si le asume in cursul furnizarii serviciilor furnizate in cadrul acestui contract, si anume:

- Operatorul economic se obliga sa aloce orice alte resurse necesare pentru ducerea la indeplinire in cele mai bune conditii a contractului.
- Operatorul economic trebuie sa detina toate autorizatiile si certificarile prevazute ca obligatorii de legislatia in vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate in perioada de valabilitate, si sa le prezinte oricand la cererea achizitorului.
- Operatorul economic trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative in vigoare pentru prepararea, transportul, depozitarea / păstrarea, si servirea produselor alimentare; aceleasi reguli se vor aplica si pentru prepararea, transportul, depozitarea si distribuirea pachetelor individuale.
- Toate costurile legate de implementarea contractului, si care nu sunt precizate in paragrafele anterioare dar care sunt necesare pentru o buna furnizare a serviciilor, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicaţii, cheltuieli administrative vor fi incluse de catre Operatorul economic in tarifele ofertate.
- Niciun echipament nu va fi achizitionat in numele Achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat Operatorului economic la sfarsitul acestui contract. Operatorul economic trebuie sa dispuna de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului.
- Operatorul economic trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar veterinare. Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documente legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate).
- Operatorul economic isi asuma responsabilitatea integrala pentru costurile generate de eventualele daune / afectari ale sanatatii individuale / afectari ale sanatatii publice produse ca urmare a consumarii hranei / pachetelor individuale furnizate de catre acesta catre consumatori (respectiv membrii grupului tinta care participa la cursuri).
- In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, Achizitorul are dreptul sa oprească distribuirea hranei, iar Operatorul economic va fi obligat sa înlocuiască alimentele sau hrana in cauza cu

altele/alta corespunzătoare, fara a pretinde plați suplimentare pentru aceasta, in termen de 2 (doua) ore de la primirea notificării.

- Operatorul economic trebuie să-şi asume întreaga responsabilitate cu privire la masurile de Securitate si Sanatate in Munca (SSM) care deriva din prestarea serviciilor de preparare şi distribuire a hranei. Operatorul economic este unicul răspunzător atat de asigurarea tuturor masurilor individuale (de tip echipament individual de protectie) sau colective (orice tip de masuri de prevenire a riscurilor), cat si de eventualele costuri generate de aceste masuri individuale si/sau colective de SSM.
- Operatorul economic este unicul responsabil de siguranţa atat a personalului propriu cat si a tuturor operaţiunilor pe care le implementeaza pentru a furniza serviciile.
- Operatorul economic este unicul responsabil din punct de vedere al calitatii si cantitatii produselor (produse alimentare) pe care le furnizeaza in cadrul serviciilor, indiferent daca acestea sunt produse direct de catre operatorul economic castigator al contractului, sau daca sunt achizitionate de catre acesta de la un subcontractant.
- Operatorul economic este de asemenea unicul responsabil cu implementarea de masuri corective care ar putea eventual sa fie solicitate de catre Achizitor, ca urmare a neconformitatii serviciilor, neconformitati care privesc calitatea, cantitatea, sau logistica furnizarii (locatie, ora, numar de portii, legislatie SSM, legislatie sanatate publica, legislatie de mediu, etc.).
- Operatorul economic trebuie sa se asigure ca rezultatele obtinute sunt la standardele de calitate necesare si sunt livrate conform termenelor stabilite;
- Operatorul economic are obligatia de a respecta legislatia romaneasca in vigoare.

La randul sau Achizitorul se obliga sa:

- Comunice in timpul rezonabil Operatorului economic termenele, perioadele de timp, si locatiile la care acesta isi va furniza serviciile;
- Sa comunice in timp rezonabil Operatorului economic cantitatea de servicii necesare pentru fiecare tip de activitate pentru care Operatorul economic furnizeaza servicii, precum si eventualele cerinte speciale legate de dieta (boli ale aparatului digestiv care determina ca unii participanti sa aibă intoleranta la gluten, la lactoza, etc.).
- Sa respecte legislatia romana in vigoare.

NOTA: Achizitorul isi rezerva dreptul ca inainte de declararea ofertei castigatoare sa efectueze o vizita la locatia precizata de catre ofertant / operator economic pentru verificarea conditiilor de producere, depozitare, transport, si livrare a hranei ce face obiectul serviciilor. In acest sens, operatorii economici trebuie sa includa in oferta tehnica adresa exacta si programul de functionare a locatiei unde se realizeaza, se ambaleaza si se pregatesc de livrare preparatele. Prin depunerea ofertei operatorii economici accepta si isi asuma ca vor permite accesul Achizitorului

pentru verificarea conditiilor mai sus enumerate, atat la demararea contractului precum si oricand in perioada de derulare a contractului, pentru verificarea mentinerii acestor conditii.

3. Durata contractului
Activitățile contractului sunt prevăzute pentru a se derula pe parcursul a 10 luni, dar nu mai tarziu de 31.03.2027 (data finalizarii proiectului)

4. Propunerea Tehnică
Ofertantul va completa formularul de Propunere tehnica.
Operatorul economic are obligatia de a atasa la oferta **Certificatul Unic de Inregistrare** care sa ateste domeniul de activitate precum si **autorizatia sanitar-veterinara/documentele ANSVSA pentru locul de preparare a meniului.**

5. Oferta Financiară
Ofertantul va completa formularul de Oferta financiara.
Oferta financiară va fi exprimată în RON, cu două zecimale, fără TVA (care va fi evidențiat distinct).

6. Valabilitatea ofertei
Ofertele vor fi valabile pentru o perioadă de 60 de zile începând cu data limită de depunere a acestora.

7. Valoarea contractului
Valoarea maxima estimata a unui meniu este **25 lei fara TVA** x 3.637 total meniuri estimate = **90.925 lei, fără TVA**.

C. Factorii de evaluare

Atribuirea se va face conform criteriului „pretul cel mai scazut”:

D. Precizări finale

- → Toate documentele Ofertei vor fi elaborate în limba română.
- → Achizitorul își rezervă dreptul de a accepta sau de a respinge orice oferta sau toate ofertele, în condiţiile legii.
- → Ofertantul declarat câştigător după finalizarea evaluării va încheia contractul de servicii cu Achizitorul, în conformitate cu calendarul achizitiei, în termen de maxim 2 zile de la data transmiterii rezultatului evaluării.

→ Oferta pe baza căreia operatorul economic a fost declarat câştigător devine parte integrantă a contractului de servicii.

→ Prin depunerea Ofertelor, operatorii economici interesați își asumă obligativitatea respectării tuturor prevederilor din Caietul de sarcini și ale Comunicărilor Achizitorului pe durata achizitiei (clarificări, răspunsuri la întrebări etc.).

Intocmit,
Crina Slave - Vicepresedinte

FORMULARE

Formular 1

Operator economic *(denumirea operatorului economic)*

Adresa de inaintare

Subscrisa....., cu sediul in……, str……, inregistrata la Oficiul Registrului Comertului……., sub nr……, reprezentanta legal prin....., in calitate de ofertant la achiziţie **pentru servicii catering pentru participantii la proiect: ”Creșterea nivelului competențelor profesionale și educaționale ale persoanelor fără/cu nivel scăzut de formare din județul Mureș (AGRIFORM-MS)“(cod SMIS 329458)** avand ca Achizitor pe **FUNDATIA ROMTENS**, va transmitem urmatoarele documente:

1.

2.

3.

4.

5.

Data completării _____

Operator economic,

_____

(nume, prenume, semnatura autorizată)

Formularul nr.2

Operator economic *(denumirea operatorului economic)*

FORMULAR DE PROPUNERE TEHNICA
pentru atribuirea contractului

Examinand caietul de sarcini, subsemnatul _____, reprezentant al ofertantului _____ (denumirea/numele ofertantului), ne oferim ca, in conformitate cu prevederile si cerintele cuprinse in documentatia mai sus mentionata, sa prestam servicii de „catering” cu respectarea tuturor cerintelor din Caietul de Sarcini, prezenta declaratie facand parte din propunerea tehnica pe care o formulam.

Ne angajam sa mentinem aceasta propunere tehnica valabila pentru o durata de _____ zile, (durata in litere si cifre), si ea va ramane obligatorie pentru noi si poate fi acceptata oricand inainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Pana la incheierea si semnarea contractului aceasta propunere tehnica, alaturi de propunerea financiara, impreuna cu comunicarea transmisa de dumneavoastra, prin care oferta noastra este stabilita castigatoare, vor constitui contract angajant intre noi.

Subsemnatul declar ca informatiile furnizate sunt complete si corecte in fiecare detaliu si inteleg ca achizitorul are dreptul de a solicita, in scopul verificarii si confirmarii declaratiilor, situatiilor si documentelor care insotesc oferta, orice informatii suplimentare in scopul verificarii datelor din prezenta declaratie.
Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului.

Numele şi prenumele semnatarului

Formularul nr.3

FORMULAR DE OFERTA

Domnilor,

1. Examinand documentatia achizitiei, subsemnatii, reprezentanti ai ofertantului

_____ *(denumirea/numele operatorului economic)* ne oferim ca, in conformitate cu prevederile si cerintele cuprinse in documentatia de atribuire pentru **Contractul pentru servicii catering pentru participantii la proiect: ”Creșterea nivelului competențelor profesionale și educaționale ale persoanelor fără/cu nivel scăzut de formare din județul Mureș (AGRIFORM-MS)“(cod SMIS 329458)**, sa prestam urmatoarele servicii de catering, si sa prestam toate serviciile conexe necesare, in termenele prevazute, pentru suma de _____*(suma in litere si in cifre)* (moneda ofertei), platibila dupa receptia serviciilor, la care se adauga taxa pe valoarea adaugata in valoare de _____ *(suma in litere si in cifre)*

2. Ne angajam ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita castigatoare, sa prestam serviciile in termenele si conditiile agreate.

3. Ne angajam sa mentinem aceasta oferta valabila pentru o durata de _____ zile *(durata in litere si cifre)* respectiv pana la data de _____ *(ziua/luna/anul)*, si ea va ramane obligatorie pentru noi si poate fi acceptata oricand inainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Pana la incheierea si semnarea contractului de achizitie publica, aceasta oferta, impreuna cu comunicarea transmisa de dumneavoastra, prin care oferta noastra este stabilita castigatoare, vor constitui un contract angajant intre noi.

5. Precizam ca:

|_| depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate intr-un formular de oferta separat, marcat in mod clar „alternativa”;
|_| nu depunem oferta alternativa.
(Se bifeaza optiunea corespunzatoare.)

6. Intelegem ca nu sunteti obligati sa acceptati oferta cu cel mai scazut pret sau orice alta oferta pe care o puteti primi.

Data _____/_____/_____
_____(nume, prenume), in calitate de _____, legal autorizat sa semnez oferta pentru si in numele _____*(denumirea/numele ofertantului)*
(semnatură autorizată si stampila)

Formularul nr.4

Operator economic *(denumirea operatorului economic)*

ANEXA LA FORMULARUL DE OFERTA

Pretul total precizat in Formularul de oferta depus in cadrul achizitiei mentionate mai sus este rezultatul urmatoarelor preturi unitare si cantitati de produse si/sau servicii luate in considerare, conform denumirilor de mai jos si in conformitate cu cerintele caietului de sarcini si a ofertei tehnice depuse in cadrul achizitiei:

Denumirea produsului din caietul de sarcini	Detalii privind produsul oferit, conform ofertei tehnice	Cantitati	Pret unitar (Lei, fara TVA)	per	Pret total (Lei, fara TVA)	TVA
Servicii catering pentru participantii la proiect:	Meniu format din: _____	3.637		portie		
PRET TOTAL (Lei, fara TVA)						
TVA (Lei)						
PRET TOTAL (Lei, inclusiv TVA si toate taxele platite sau platibile)						

Note:

1. Preturile unitare mentionate sunt valabile pe intreaga perioada de valabilitate a ofertei, inclusiv pentru eventualele prelungiri solicitate de achizitor si acceptate de ofertant
2. **Preturile unitare includ toate serviciile mentionate in caietul de sarcini**
3. Preturile unitare vor prima asupra totalurilor, in caz de erori aritmetice la calcularea pretului total
4. Serviciile respecta intrutotul cerintele din caietul de sarcini aferent achizitiei.

Data _____/_____/_____

_____(nume, prenume), in calitate de _____, legal autorizat sa semnez oferta pentru si in numele _____*(denumirea/numele ofertantului)*

(semnatură autorizată si stampila)