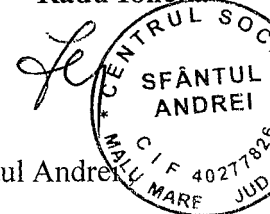


Nr.276/16.04.2019

Aprobat Director,

Radu Ionelia



CAIET DE SARCINI

„Servicii de Catering pentru persoanele instutionalizate in cadrul Centrului Social Sfantul Andrei Comuna Malu Mare, Judetul Dolj”

- COD CPV principal: 55523000-2 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2)
- COD CPV secundar 1: 55321000-6 Servicii de preparare a mancarii (Rev.2)
- COD CPV secundar 2: 55521200-0 Servicii de livrare a mancarii (Rev.2)

1. INTRODUCERE

1.1 Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică. Caietul de sarcini contine indicatiile privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potentialii ofertanti să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta castigatoare.

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

- a. o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
 - b. activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână – incluși sâmbăta și duminica.
 - c. 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, PSI și Protecția Mediului, DSV, în vigoare la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum si serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

1.2. Nerespectarea acestor cerințe dă dreptul autorității contractante de a considera oferta neconformă, în baza prevederilor art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016

1.3. Produsele alimentare asigurate de către prestator trebuie să respecte regulile generale de igienă și securitate stabilite prin H.G. nr. 924/2005. În acest sens, ofertanții vor avea obligația de a depune în oferta tehnică o declaratie pe proprie raspundere, privind conformitatea cu exigențele actului normativ precizat.

1.4. Ofertantul are obligația de a face dovada deținerii, de la instituțiile abilitate, a tuturor avizelor și autorizațiilor privind atât serviciile de preparare cit și distribuție a hranei, respectiv:

1.5. In privinta condițiilor de muncă si protectia muncii (conform Legii securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, H.G. nr. 1425/2006), ofertantul va prezenta o declaratie pe proprie raspundere.

1.6. În conformitate cu prevederile Ordinului președintelui A.N.S.V.S.A nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare, ofertanții au obligatia de a face dovada că sunt autorizați de către Direcția Sanitar - Veterinară și Siguranța Alimentelor în vederea executării prezentului contract, iar în situația în care această autoritate va suspenda prestatorului autorizația, acesta are obligația de a notifica acest aspect autorității contractante în maxim o zi lucrătoare de la data la care a intervenit această suspendare, sub sancțiunea rezilierii automate a contractului, cu plata de despăgubiri din partea prestatorului pentru eventualele prejudicii cauzate prin această suspendare.

1. Bucatarie autorizata sanitar si sanitar-veterinar;
2. Mijloc de transport autorizat sanitar si sanitar-veterinar;
3. Analize medicale pentru personal –bucatari, soferi, etc (fisele de aptitudini)

Legislatie aplicabila:

Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice din 02.06.2016;

Legea privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea Consiliului National de Solutionare a Contestatiilor nr 101/2016;

HOTĂRÂRE Nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

Legea nr. 150/2004 (actualizata) privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, cu modificările și completările ulterioare;

Hotărârea nr. 924/2005 (actualizata) privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;

Ordinului președintelui A.N.S.V.S.A nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare;

Hotarare nr. 429/16 aprilie 2008 -privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice.

Legea nr. 265/2006 (actualizata) pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 195/2005 privind protecția mediului;

LEGE nr. 319 din 14 iulie 2006 (actualizata) a securității și sănătății în munca; Orice reglementari aplicabile in domeniu.

2. DATE GENERALE

Denumirea achiziției : **SERVICII DE CATERING PENTRU PACIENTII INSTITUTIONALIZATI IN CENTRUL SOCIAL “SFANTUL ANDREI”** , Comuna Malu Mare, jud. Dolj.

Codul de clasificare: Cod CPV 55523000-2 Servicii de catering pentru intreprinderi si alte institutii (Rev.2)

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele instituționalizate in **CENTRUL SOCIAL “SFANTUL ANDREI”** Comuna Malu Mare, jud. Dolj, denumite beneficiari (de servicii sociale).

	Minim fara TVA	Maxim fara TVA
Nr. Ani pentru acordul cadru	2	2
Nr zile pe an	365	365
Nr. Meniuri zilnice	63	87
Valoare estimata/meniu/zi -lei	20	20
Valoare estimata a contractului- lei	919.800	1.270200

Valoare estimata a acordului cadru (exclusiv TVA), minim = 919.800 lei fara TVA,
maxim = 1.270.200 lei fara TVA.

DURATA CONTRACTULUI:

Acordul cadru se va încheia pe o perioadă de 2 ani. Nu este permisă prelungirea acordului-cadru sau a sistemului dinamic de achiziții peste durata stabilită inițial în documentația de atribuire aceasta fiind considerată drept o modificare substanțială încadrată la art.221 alin. (7) din Legea nr.98/2016 (indiferent de faptul că eventuala prelungire determină sau nu o modificare valorică).

Durata contractului subsecvent: cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți pe durata a maxim 12 luni.

3.PREGATIREA SI 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 și cu respectarea regimurilor prescrise acestora de către medicul centrului.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru pacienții instituționalizați în Centrul Social, conform datelor primite zilnic de la autoritatea contractantă, astfel încât să se asigure cele trei mese/zi și două suplimente : mic dejun, supliment, prânz, supliment și cină, în funcție de planul meniu săptămânal și comanda zilnică pentru ziua următoare, care va fi trimisă în fiecare zi, până la ora 13.00, pentru ziua următoare.

3.1.Regimurile alimentare vor respecta alocatiile de hrana , în conformitate cu normele Ministerului Sănătății privind serviciile de hrana oferite beneficiarilor instituționalizați în centru, o persoană adultă trebuie să consume între 2000-2400 kcalorii/zi (35-40kcal/kg/corp) din care glucide 65% (carbohidrat), lipide 25-35% (grasimi) și proteine 10% (carne, prod lactate, etc) în regim hiposodat.

În cazul regimurilor alimentare (diabet zaharat, renal, și cardio-vascular), energiile rămân în aceleași valori (2000-2400) schimbându-se procentele (mai mari sau mai mici) ale glucidelor, lipidelor și proteinelor, aceste valori fiind stabilite de către compartimentul medical al centrului.

Numărul total de meniuri va fi determinat în funcție de numărul efectiv de pacienți instituționalizați în Centrul Social.

3.2. Numărul de meniuri și tipul acestora va fi comunicat zilnic de către autoritatea contractantă, până la orele 13,00, conform situației efectivelor alocate la drepturi de hrana pentru ziua următoare, pe categorii de bolnavi și dietă.

3.3.În cuprinsul întregii documentații, a caietului de sarcini, prin regim se înțelege folosirea alimentelor și a băuturilor în conformitate cu anumite reguli impuse de condițiile de sănătate sau de boală ale unei persoane .

3.4. Activitatea de hranire va fi realizată pe baza „Planului meniu săptămânal” întocmit de ofertant, în fiecare joi a săptămânii în curs pentru săptămâna următoare pe norme de hrana, aprobat de directorul și

medicul Centrului Social. Planurile de meniu vor fi afisate in fiecare sala de mese.La intocmirea „Planului meniu saptamanal” privind alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor se va avea in vedere:

- realizarea unui raport optim intre principii alimentari de baza (proteine, lipide, glucide, etc.);
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de cei care le consuma;
- sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate;
- sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;

4. SPECIFICAȚII TEHNICE:

4.1. Prestatorul are obligatia sa asigure zilnic, prepararea si servirea a trei mese la nivel caloric minim prevazut in norme, astfel:

- masa de dimineata si supliment 1: va reprezenta 20% din ziua de hrana si va fi realizata din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate (branzeturi, preparate din carne, pate ficat, oua fierte, etc.), ceai, lapte fiert sau cacao cu lapte;
- masa de pranz si supliment 2: va reprezenta 45% din totalul alimentelor si va fi compusa din 2-3 feluri de mancare
- masa de seara: va reprezenta 35% din totalul alimentelor;

Se interzic preparatele pe baza de rantasuri sau cartofi prajiti.

Prestatorul este obligat sa realizeze un raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide) și aportul caloric minim obligatoriu de calorii în funcție de patologie.

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 impropriei 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 servită la aproximativ 30 min. 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.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

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, cu mijloace de transport autorizate.
- Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:

Conform normelor Ministerului Sănătății, în vederea serviciilor de hrană oferite beneficiarilor instituționalizați în centru, o persoană vârstnică trebuie să consume între 2000 – 2500 kcalorii/zi (35-40 kcal/kg/corp) din care glucide 65% (carbohidrați), lipide 25 – 35% (grasimi) și proteine 10% (carne, produse lactate, etc) în regim hiposodat.

În cazul regimurilor alimentare diabet zaharat, gastric, hepatic și cardio-vascular, energiile au valori cuprinse între 2000 kcalorii/zi minim și 2400 kcalorii/zi maxim, valori îndeplinite prin hrană asigurată și combinația gramajelor (carne, lactate, verdeturi, etc) pe zi/hrană.

În cazul regimului renal, energiile asigurate sunt cuprinse între 1000 kcal./zi, minim și 1200 kcal./zi, maxim, și complet hiposodat (fără sare).

Ținând cont de specificul instituției – gazduire și îngrijire persoane vârstnice – este foarte importantă calitatea hranei și siguranța alimentelor în vederea preîntinderii toxinfecțiilor alimentare.

Pentru exemplificare se redă mai jos tipuri de meniu pe fiecare regim alimentar în parte;

Aceste meniuri sunt niste exemple, ele se stabilesc pentru o saptamana (de vineri pana vinerea urmatoare) de catre medicului centrului impreuna cu furnizorul si se pot combina pe feluri de mancare si cantitati in scopul asigurarii unei hrani echilibrate.

Descrierea Regimuri alimentare prezente sau posibil sa fie prezente se regaseste in NOTA DE FUNDAMENTARE ATASATA LA PREZENTUL CAIET.

4.2. LIVRAREA HRANEI:

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul Centrului Social Sfântul Andrei: Str. Bechetului nr. 276, Malu Mare, Dolj.

Prestatorul trebuie să pregătească meniurile aferente celor 3 (trei) mese/zi și să le transporte la locația Centrului Social din com Malu Mare, după următorul program:

- Micul dejun plus supliment 1: până la ora 08,00, astfel încât să fie servit în intervalul orar 8,15 – 8,30;
- Prânzul plus supliment 2: până la ora 13,15, astfel încât să fie servit în intervalul orar 13.30 - 14.00
- Cina: până la ora 18,00 , astfel încât să fie servită în intervalul orar 18.15 – 18.45.

Programul de livrare a hranei poate fi modificat, pe parcursul derularii contractului în funcție de necesitățile autorității contractante si comunicate prestatorului în timp util.

4.3.Prestatorul se obliga sa asigure pacientilor norma de hrana rece cand, din motive intemeiate (la externarea celor din judetele nelimitrofe judetului Dolj) nu se poate servi hrana preparata conform precizarilor autoritatii contactante.

4.4.Prestatorul se obliga sa asigure, la cerere, dietele recomandate de medic, ori de cate ori este cazul.

4.5.Prestatorul are obligatia de a presta zilnic serviciile pentru hranirea pacientilor prevazuti in contract cu profesionalismul si promptitudinea cuvenite angajamentului asumat, si va avea asigurat in permanenta un stoc de alimente pentru a preintampina intreruperea hranirii in diferite situatii.

4.6. Programul de livrare a hranei poate fi modificat, pe parcursul derularii contractului în funcție de necesitățile autorității contractante si comunicate prestatorului în timp util.

4.7. Prestatorul se obligă sa nu livreze acelasi meniu mai mult de 2 zile pe saptamina.

5. TRANSPORT ȘI PRELUARE/RECEPȚIE:

5.1. Hrana va fi transportată de către prestator cu mijloacele de transport proprii, adecvate și autorizate, care să permită transportul în condiții de siguranță și igienă perfectă până la sediile Centrului Social din

com Malu Mare. Mancarea va fi transportată în recipiente speciale, care să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare, astfel încât, în momentul în care hrana ajunge la destinatar, să aibă temperatura optimă. Masina de transport va fi autorizată de către DSV.

5.2. Mancarea va fi ambalată corespunzător și diferențiat pentru tipuri de hrana, în recipiente speciale, separate pentru fiecare fel de alimente/hrană și etichetate individual, astfel încât fiecare etichetă să conțină cel puțin următoarele informații :

- denumirea prestatorului
- denumirea produselor alimentare/felului de hrană
- data preparării

5.3. Recipientele și/sau containerele desemnate scopului lor nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor. Termenele de valabilitate /garanție vor fi conforme cu specificațiile normelor sanitare veterinare.

5.4. Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul având obligația să le înlocuiască în aceeași zi, într-un interval de maxim 90 minute .

5.5. Hrana va fi transportată de către prestator la locațiile indicate de către autoritatea contractantă, unde va recepționată de către reprezentanții Centrului Social din com Malu Mare, desemnați special în acest scop de către managerul unității, recepția realizându-se prin aplicarea semnăturii pe avizul de însoțire a hranei, întocmit în dublu exemplar, unul pentru prestator și unul pentru Centrul Social .

5.6. Hrana trebuie să ajungă la personalul instituționalizat în Centrul Social din com Malu Mare în maxim 30 minute de la preparare. Condiția respectivă este eliminatorie. Pe parcursul derulării contractului Autoritatea contractantă va verifica modul de îndeplinire a acestor cerințe prin persoane desemnate în acest scop.

5.7. Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executarea serviciilor ce formează obiectul contractului, în conformitate cu necesarul transmis de către achizitor, pentru siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cit și pentru calificarea corespunzătoare a personalului folosit pentru prepararea și distribuția hranei, pe toată durata contractului, pentru respectarea termenelor de livrare a hranei (conform graficului pe ore întocmit de autoritatea contractantă).

5.8. De asemenea, prestatorul va răspunde de respectarea normelor igienico-sanitare în cadrul întregului proces de preparare, manipulare și transport al alimentelor/hranei preparate. În cazul apariției unor consecințe negative datorită consumului de alimente insalubre (alterate, contaminate), provenite de la prestator (dovedite prin analize de laborator și anchete epidemiologice efectuate de către personalul medical abilitat legal), acesta va fi direct răspunzător pentru situația creată și va suporta toată cheltuiala generată de spitalizare, tratament medical, analize medicale sau investigații medicale necesare elucidării

cazului. Interventia unei asemenea situatii duce la desfiintarea de drept a contractului, fara punere in intarziere si fara alta formalitate prealabila (pactul comisoriu de grad IV).

5.9. Pentru indeplinirea corecta si conforma prestatorul are obligatia de a asigura echipament de protectie corespunzator personalului care prepara, manipulează, transporta si distribuie hrana.

6. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA:

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

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.

7.Ofertantul va fi obligat să afișeze “Meniul” săptămânal în sala de mese a autorității contractante.

8.Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

9.Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute: șeful de centru și personalul desemnat de șeful de centru.

10.Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de șeful de centru. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat de șeful de centru. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

11.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 2 ore. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului de servicii, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

12. 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.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va include în cadrul propunerii financiare, toate și orice costuri legate de prestarea serviciilor oferite, precum și cele legate de manipularea, procurarea, transportul, depozitarea și orice alte cheltuieli necesare pentru îndeplinirea obligațiilor în condițiile solicitate de Autoritatea Contractantă prin caietul de sarcini.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Prezentarea, în propunerea financiară, a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi disponibilizate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă în condițiile art. 137, alin.(2)/HG 395/2016.

Valoarea estimată a acordului-cadru între 1.022.000 lei fără TVA și 1.533.000 lei fără TVA .

Tipurile de servicii care vor fi achiziționate în baza art. 104 alin 8 din Legea 98/2016, dacă va fi cazul, vor fi servicii care vor consta în repetarea unor servicii similare celor prevăzute în contractul care se atribuie prin prezenta procedură și conforme cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Autoritatea Contractantă are dreptul oricând pe durata derulării contractului să utilizeze Clauzele de revizuire cf. art. 221 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 98/2016, care anticipează eventualele modificări ce pot interveni în derularea contractelor.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile 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.).

PREȚUL CONTRACTULUI:

AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

Da, conform cu prevederile art.28 alin.(3) din HG 395/2016:

Indicii care vor fi utilizați: Indicele prețurilor de consum și rata lunară a inflației pentru Mărfuri alimentare, publicate de Institutul National de Statistica.

Pretul se va reactualiza pentru fiecare contract subsecvent, ramainind ferm si nu se va ajusta pe durata derularii contractului subsecvent.

B(Suma contractului subsecvent) =	Suma initiala de actualizat * Rata Inflatiei	+ Suma initiala de actualizat
	100	

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului subsecvent rămâne ferm pe toată durata lui (12 luni).
- În funcție de limita fondurilor bugetare alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de 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 derularii contractului, fără modificarea prețului unitar.
- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul centrului social al autorității contractante,
 - Încetarea (desfintarea) activității respective.

MODALITĂȚI DE PLATĂ:

**CENTRUL SOCIAL
„SFANTUL ANDREI”
JUDETUL DOLJ
CUI: 40277826**



**STR. BECHETULUI , NR.276
COMUNA MALU MARE**

Tel./Fax: 0351 809 921

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile, , pe baza următoarelor documente:

- a) factura fiscală (în original) întocmita in conformitate cu avizele de expeditie zilnice;
- b) documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și reprezentantul autorității contractante.
- c) lista zilnica de alimente;

Responsabil Achizitiei Publice

Puca Elisa Daniela