100Liceul Tehnologic de Servicii Bistrița
B.dul Republicii Nr.41
Cod proiect 313365

NR 212 /PEO_ACH / 12.05.2026

CAIET DE SARCINI

1. INFORMATII GENERALE :

1.1 ACHIZITOR: Liceul Tehnologic de Servicii Bistrița
1.2 TITLU PROIECT: „DRAG DE MESERIA MEA”
1.3 ID PROIECT: 313365
1.4 Linia de finanțare și context: „Proiect finanțat din FSE+/ Fondul Social European+, prin PROGRAMUL EDUCATIE SI OCUPARE”, Titlu Apel: Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic din ÎPT – Stagii de practică pentru elevi, Regiuni mai puțin dezvoltate.
Obiectiv specific al proiectului: ESO4.5_Îmbunătățirea calității, a caracterului incluziv, a eficacității și a relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, inclusiv prin validarea învățării non formale și informale, pentru a sprijini dobândirea de competențe-cheie, inclusiv de competențe de antreprenoriat și digitale, precum și prin promovarea introducerii sistemelor de formare duală și a sistemelor de ucenicie.
1.4 Titlu Apel: Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic din ÎPT – Stagii de practică pentru elevi, Regiuni mai puțin dezvoltate
Cod apel: PEO/76/PEO_P8/OP4/ESO4.5/PEO_A3 Cod SMIS: 313365.
Context: Liceul Tehnologic de Servicii Bistrița în calitate de beneficiar și lider, implementează proiectul: „DRAG DE MESERIA MEA”.

Beneficiarul Liceul Tehnologic de Servicii, cu sediul în Bistrița, B.dul. Republicii Nr. 41, CUI 22122602, reprezentat legal prin Drăgan Codruța-Roxana – Director, intenționează să achiziționeze, prin procedura achiziției directe prevăzută la art. 7 alin. (5) și alin. (7) lit. c) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice –necesare desfășurării activităților proiectului „DRAG DE MESERIA MEA ”.

Procedura urmează Ordinul MFE 1284/2016 (cu modificările Ordinului 1354/2023) aplicabil beneficiarilor privați și HG 395/2016 pentru normele metodologice de aplicare a Legii 98/2016.

2. CALENDARUL PROCEDURII:

Etapă	Data limită	Observații
Transmiterea solicitării de oferte	**14.05.2026**	Se transmite pe email solicitarea de ofertare
Termen de depunere oferte	**18.05.2026 ora 16:00**	Data limita de depunere a ofertei
Evaluare oferte și desemnare câștigător	**18.05.2026**	Verificarea ofertelor depuse si realizarea raportului de evaluare a ofertelor
Notificare ofertă câștigătoare	**19.05.2026**	Comandă/contract de achiziție directă

- Ofertele se vor depune pe email la adresa: **lic_servicii@yahoo.com**
- Procedura se finalizează prin contract de achiziție.

3. CONDIȚII TEHNICE GENERALE

Tipul contractului: Contract furnizare servicii.

- **COD CPV 39221000-7. Echipamente de bucătărie**

Valoarea estimată a serviciilor este de **10.000,00 lei fără TVA.**
Divizare pe loturi: NU

Obiectul Specific: Obiectul contractului îl constituie achiziția de echipamente tehnologice mici astfel :

	Echipamente tehnologice mici_3	Bucăți
1	Bol din otel inoxidabil 24cm	20
2	Clește servire inox	10
3	Cuțit Decojire din otel inoxidabil	20
4	Curățitor legume / fructe profesional din inox	10
5	Farfurie pizza 28 cm, porțelan.	10
6	Rola pentru tăiat pizza	10
7	Set 100 pungi vacuum gofrate 200x300 mm, Hendi, 2 straturi, 75 microni grosime, filtru UV	20
8	Tava aluminiu 600 x 400 mm	4
9	Tava gastronom Premium 200 mm GN1/3	6
10	Tava Gastronom GN 1/1 40 mm	6
11	Tava Gastronom GN 2/4	4
12	Tava perforata Gastronom GN 1/3	6
13	Tava perforata Gastronom GN 2/3	6

14	Tava pizza 20 cm	10
15	Termometru Bucătărie Digital cu Sonda	10
16	Tocător roșu 26.5x32.5x1	10
17	Tocător maro, 26.5x32.5x(H)1.2 cm	10
18	Tocător galben, 26.5x32.5x(H)1.2 cm	10
19	Tocător verde 26.5x32.5x1	14
20	Tocător alb 26,5x32,5x1	10
21	Tocător albastru 32,5x26,5x1 GN 1/2	2
22	Chafing dish inox GN1/1, conține 2 suporturi combustibil (Vas de menținere la cald cu capac roll top)	1

În vederea realizării scopului contractului, respectiv asigurarea condițiilor tehnice necesare pentru îndeplinirea obiectivelor propuse.

Pentru realizarea proiectului: „DRAG DE MESERIA MEA”,, Titlu Apel: Adaptarea serviciilor educaționale adresate elevilor și personalului didactic din ÎPT – Stagii de practică pentru elevi Regiuni mai puțin dezvoltate,

Introducere:

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanta, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. în acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini și termene de livrare mai mari decât cele prezentate la fiecare lot în parte atrage descalificarea ofertantului.

Criteriul Aplicat pentru stabilirea ofertei câștigătoare și procedura aplicată:

- Criteriul de atribuire: criteriul economic „**oferta care prezintă cel mai bun raport calitate-preț”,.**
- Procedura aplicata: Achiziție directă, conform Legii 98/2016.principii care stau la baza

atribuirii contractului de achiziție Pe parcursul întregului proces de achiziție prin procedura competitiva, la adoptarea oricărei decizii, se va tine cont de următoarele principii:
- principiul transparenței;
- principiul economicității;
- principiul eficientei;
- principiul eficacității.

Prin transparența se înțelege aducerea la cunoștință publicului a informațiilor referitoare la aplicarea procedurii de atribuire, astfel încât operatorii economici care operează pe piață sa poată participa la competiție, asigurându-se prin aceasta promovarea concurenței.

4. DESCRIEREA TEHNICĂ A PROIECTULUI

Pentru îndeplinirea obiectivelor proiectului se vor livra echipamente:

Bol din otel inoxidabil 24cm

1. **Bol din oțel inoxidabil 24 cm 20 Buc.**

   Bol mixare - cu baza rotunda.
   Din Otel Inoxidabil, potrivit si pentru folosirea in bucătăriile profesionale.
   Greutate neta 0,201 kg.

2. **Clește servire inox 10 Buc.**
   - Clește Patiserie Otel inoxidabil. Se poate spală la mașina de spălat vase.

3. **Cuțit Decojire din otel inoxidabil 20 Buc.**
   Otel Inoxidabil 90/200 mm
   Se poate spăla la mașină de spălat vase
   Realizate dintr-o bucata de otel crom-molibden extrem de dur
   Datorita manoperei de înalta calitate, cuțitele Hendi sunt extrem de durabile si extrem de rezistente la coroziune, tăișul lamei având rezistenta mare in timp
   Un design unic al mânerului previne pătrunderea de reziduuri alimentare intre lama si mâner
   Fiecare cuțit este ambalat individual într-un blister de prezentare din PVC
   Mâner ergonomic din bachelita.

4. **Curățitor legume / fructe profesional din inox 10 Buc.**
   Curățitor. Otel Inoxidabil. Calitate înalta.
   Model lateral. Se poate spăla la mașina de spălat vase.
   Dimensiuni 50/110 mm.

5. **Farfurie pizza 28 cm, porțelan. 10 Buc.**
   Fabricate din porțelan foarte durabil, aceste farfurii sunt perfecte pentru utilizare îndelungata in unități profesionale.
   Farfuriile albe ca zăpadă sunt disponibile in dimensiuni de 28 si 33 cm si sunt completate cu
. elemente in culori moderne.
. Acestea se potrivesc perfect si scot in evidenta aspectul preparatului făcându-l-l sa para si
mai . gustos.
. Decoratiunile farfuriilor sunt realizate cu tehnologie noua, ceea ce le face potrivite pentru .
. mașinile de spalat vase si cuptoarele cu microunde.

6. **Rola pentru tăiat pizza. . 10 Buc.**
   Rola tăiat aluat/pizza, inox,
   Diametru 10 cm x lungime 23 cm,
   otel inoxidabil/polipropilena

7. **Set 100 pungi vacuum gofrate 200x300 mm, 2 straturi, 75 microni grosime, filtru UV 20 Buc.**
   Potrivite pentru congelare, fierbere si încălzire la cuptorul cu microunde. Stratul interior din polietilena este potrivit pentru contact cu alimente
   Stratul intermediar din poliamida garantează etanșeitate la aer
   Stratul exterior din polietilena asigura rezistenta pungii la perforări sau umezeala
   Filtru anti-UV. Dungile speciale ghidează aerul afara acest fapt facilitând crearea vidului
   Grosime 75 µm (microni), Compatibile cu orice tip de aparat care funcționează cu pungi de
. vidat gofrate.

8. **Tava aluminiu 600 x 400 mm 4 Buc.**
   Adecvat pentru folosirea in cuptor Aluminiu 60x40 cm

9. **Tava gastronorm Premium 200 mm GN1/3 6 Buc.**
   Tava Gastronorm GN 1/3 200 mm 6.8 l - gama Kitchen Line, otel inoxidabil. Proprietăți: Pentru folosire la temperature -40 gr. Celsius/ 300 gr. Celsius. Stocabile Construcție: Fabricat din otel inoxidabil Grosime (mm) 0.6-0.7 Informații adiționale: Ușor de curățat. Nu absoarbe mirosuri. Colturi întărite pentru a mari rezistenta Mărime GN gravata.
   Recipientele Gastronorm GN, adică Gastro Norm, sunt vase universale pentru depozitarea alimentelor. Indiferent de marca si materialul din care sunt confecționate, veți găsi întotdeauna soluții cu aceleași dimensiuni definite - lungime, lățime si înălțime. Datorită acestui fapt, se potrivesc cu ușurință în toate dispozitivele gastronomice, precum bain marie, depozite frigorifice, cuptoare, etc. Există 9 opțiuni din care puteți alege.
   Hendi va oferă o gama larga de tăvi gastronorm din inox, poli carbonat, polipropilena, porțelan si grilamid de diverse mărimi.

Dimensiunile containerelor disponibile sunt următoarele:
GN 1/1 - 530 × 325 mm
GN 2/1 - 650 × 530 mm
GN 1/2 - 325 × 265 mm
GN 2/4 - 162 × 530 mm
GN 2/3 - 354 × 325 mm
GN 1/3 - 325 × 176 mm
GN 1/4 - 265 × 163 mm
GN 1/6 - 176 × 162 mm,
GN 1/9 - 108 × 176 mm.
Unitatea de bază este întotdeauna containerul 1/1 GN.

10. Tava Gastronorm GN 1/1 40 mm 6 Buc.

Dimensiune (mm): GN 1/1 530x325x(H)40 mm– 5.3 lt.
Potrivit pentru: Cuptoare convecție Sisteme bain-marie Chafing dish-uri Refrigeratoare Mașini de spălat vase
Proprietăți: Pentru folosire la temperature -40 gr. Celsius/ 300 gr. Celsius
Stocabile
Construcție: Fabricat din otel inoxidabil Grosime (mm) 0.6-0.7
Informații adiționale:
Ușor de curățat.
Nu absoarbe mirosuri.
Colturi întărite pentru a mari rezistenta
Mărime GN gravata.

11. Tava Gastronorm GN 2/4 100 mm 4 Buc.

Dimensiune (mm): GN 2/4 530x162x(H)100 mm – 5.8 lt.
Potrivit pentru: Cuptoare convecție Sisteme bain-marie Chafing dish-uri Refrigeratoare mașini de spălat vase
Proprietăți: Pentru folosire la temperaturi -40 gr. Celsius/ 300 gr. Celsius
Stocabile
Construcție: Fabricat din otel inoxidabil 18/10 Grosime (mm) 0.6-0.8
Informații adiționale:
Ușor de curățat.
Nu absoarbe mirosuri.
Conforme cu cele mai stricte reglementari pentru contactul cu alimentele.
Rezistenta excelenta la coroziune.

12. Tava perforata Gastronorm GN 1/3 6 Buc

Dimensiune (mm): GN 1/3 325x176x(H)150 mm – 5.7 lt.
Perforat Potrivit pentru: Cuptoare convecție Sisteme bain-marie Chafing dish-uri Refrigeratoare mașini de spălat vase Proprietăți: Pentru folosire la temperaturi -40 gr. Celsius/ 300 gr. Celsius
Stocabile Construcție: Fabricat din otel inoxidabil 18/10 Grosime (mm) 0.6-0.8
Informații adiționale: Ușor de curățat. Nu absoarbe mirosuri. Conforme cu cele mai stricte reglementari pentru contactul cu alimentele. Rezistenta excelenta la coroziune. Foarte solide si durabile.

13. Tava perforata Gastronorm GN 2/3 6 Buc.

Dimensiune (mm): GN 2/3 354x325x(H)100 mm – 9 lt.
Perforat Potrivit pentru: Cuptoare convecție Sisteme bain-marie Chafing dish-uri Refrigeratoare mașini de spălat vase, Proprietăți: Pentru folosire la temperature -40 gr. Celsius/ 300 gr. Celsius
Stocabile, Construcție: Fabricat din otel inoxidabil 18/10 Grosime (mm) 0.6-0.8
Informații adiționale: Ușor de curățat. Nu absorb mirosuri. Conforme cu cele mai stricte reglementari pentru contactul cu alimentele. Rezistenta excelenta la coroziune. Foarte solide si durabile.

14. Tava pizza 20 cm 10 Buc.

Tava pentru pizza, otel, 200x(H)25 mm, interzisa spălarea la mașina de vase Fabricata din Otel Ideala pentru distribuirea uniforma a căldurii la copt. După folosire si curățare trebuie șterse cu o laveta uscata.

15. Termometru Bucătărie Digital cu Sonda 10 Buc.

Termometru digital de buzunar.
Interval de măsurare -40 ºC pana la 200 ºC.
Unitate măsurare ºC sau °F.
Gradație 0,1ºC.
Funcție "Hold" - păstrează temperatura de moment.
Sonda din otel inoxidabil 65 mm.
Se oprește automat.
Capac pentru sonda.
Baterii incluse.
Dimensiuni 20x150 mm.

16. Tocător roșu 26.5x32.5x1 10 Buc.

Tocător roșu, 26.5x32.5x(H)1.2 cm - GN1/2, cu șanț de scurgere, polietilena HDPE 500, respecta normele de igiena HACCP,
Interzisa spălarea la mașina de spălat vase. Fabricat din polietilena HDPE 500 de mare densitate care protejează lama cuțitelor. Respecta standardele de igiena HACCP - **Roșu este destinat pentru procesarea cărnii roșii crude.** Ambele părți potrivite pentru taiere, o fata este are șanț pentru scurgerea lichidelor.

17. Tocător maro 26.5x32.5x1,2 10 Buc.

Tocător maro, 26.5x32.5x(H)1.2 cm - GN1/2, cu șanț de scurgere, polietilena HDPE 500, respecta normele de igiena HACCP,
Interzisa spălarea la mașina de spălat vase. Fabricat din polietilena HDPE 500 de mare densitate care protejează lama cuțitelor. Respecta standardele de igiena HACCP - **Maro este destinat pentru procesare cărnii gătite**. Ambele părți potrivite pentru taiere, o fata este are șanț pentru scurgerea lichidelor.

18. Tocător galben 26.5x32.5x1,2 10 Buc.

Tocător galben, 26.5x32.5x(H)1.2 cm - GN1/2, cu șanț de scurgere, polietilena HDPE 500, respecta normele de igiena HACCP,
Interzisa spălarea la mașina de spălat vase. Fabricat din polietilena HDPE 500 de mare densitate care protejează lama cuțitelor. Respecta standardele de igiena HACCP - **Galben este destinat pentru carne cruda de pasare.** Ambele părți potrivite pentru taiere, o fata este are șanț pentru scurgerea lichidelor

19. Tocător verde 26.5x32.5x1,2 14 Buc.

Tocător verde, 26.5x32.5x(H)1.2 cm - GN1/2, cu șanț de scurgere, polietilena HDPE 500, respecta normele de igiena HACCP,
Interzisa spălarea la mașina de spălat vase. Fabricat din polietilena HDPE 500 de mare densitate care protejează lama cuțitelor. Respecta standardele de igiena HACCP - **Verde este destinat pentru procesare fructelor si legumelor.** Ambele părți potrivite pentru taiere, o fata este are șanț pentru scurgerea lichidelor

20. Tocător alb 26.5x32.5x1,2 10 Buc.

Tocător alb, 26.5x32.5x(H)1.2 cm - GN1/2, cu șanț de scurgere, polietilena HDPE 500, respecta normele de igiena HACCP,
Interzisa spălarea la mașina de spălat vase. Fabricat din polietilena HDPE 500 de mare densitate care protejează lama cuțitelor. Respecta standardele de igiena HACCP - **Alb este destinat pentru**

procesare produselor de panificație si lactatelor. Ambele părți potrivite pentru taiere, o fata este are șanț pentru scurgerea lichidelor

21. Tocător albastru 32.5x265x10 mm 2 Buc.

Fabricat din LDPE (polietilenă de joasă densitate).
Ambele părți sunt netede și concepute pentru utilizare.
Conform cu standardele HACCP.
Disponibil în 6 culori.
Nu se poate spăla în mașina de spălat vase.

22. Chafing dish inox GN1/1, conține 2 suporturi combustibil 1 Buc.

Chafing dish din Otel inoxidabil 18/0 cu capac roll top, GN1/1.
(Vas de menținere la cald cu capac roll top)
Chafing dish profesional de calitate înalta
Ideal pentru bufet si catering
Model Rental-Top Gastronorm 1/1
Baza solida cu capac rabatabil lucios
Include 2 suporturi pentru combustibil Chafing dish si vascheta din otel inoxidabil de 65 mm adâncime
Fund prevăzut cu șuruburi de fixare pentru element electric de încălzire, cod produs 809709
Potrivit pentru vaschete
Gastronorm cu pana la 100 mm adâncime. Dimensiuni: 590x340x(H)400 mm, 9 l

5. Cerințe de calificare și documente doveditoare

a) Neîncadrarea în vreo situație de conflict de interese	**Declarație privind neîncadrarea în situațiile de conflict de interese prevăzute la art. 14 și 15 din OUG 66/2011 – Anexa 1**
c) Capacitatea de exercitare a activității profesionale (înregistrare)	În ceea ce privește persoanele juridice romane și organizații non guvernamentale: -**Certificat constatator emis de Oficiul Registrului** din care să rezulte, cel puțin, informații referitoare la datele de identificare a ofertantului, persoanele împuternicite (administratorul/administratorii), starea de funcționare (raportat la mențiunile prevăzute la art. 21 lit. e-h) din Legea 26/1990), obiectul de activitate a ofertantului.

	- **Certificatul de înregistrare (copie stampilata si semnata);** Nota: Obiectul contractului trebuie sa se regăsească în obiectul de activitate autorizat al ofertantului așa cum rezulta din certificatul constatator /emis de Oficiul Registrului Comerțului. **Codul CAEN autorizat** Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie sa fie reale/actuale la data depunerii ofertei. **Informare ONRC privind beneficiarii reali ai ofertantului.**

Va fi declarată câștigătoare firma care îndeplinește specificațiile tehnice cerute și care oferă cel mai mic preț final evaluat.
Ofertanții vor transmite o ofertă care să includă toate serviciile, altfel oferta nu va fi luata in calcul.

1. Data limită pentru primirea ofertelor de către Liceul Tehnologic de Servicii Bistrița
2. Ofertantul trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie primită de către Liceul Tehnologic de Servicii Bistrița până la data limită menționată pentru depunere.
3. Verificarea ofertelor va avea loc după centralizarea ofertelor primite.
4. Oferta dumneavoastră, în formatul indicat, va fi transmisa în conformitate cu termenii și condițiile de prestare, precum si cu completarea anexelor.
5. PREȚUL. Valoarea total trebuie să includă prețul total. **Prețul /VALOAREA** va fi exprimat in **Lei.**

Limba de redactare a ofertei	Limba romana
Perioada de valabilitate a ofertei	Minim 30 de zile

Modul de prezentare a propunerii tehnice	Ofertantul **va elabora propunerea tehnica** astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele și specificațiile tehnice minim. Nerespectarea oricăreia dintre cerințe atrage respingerea ofertei. Dacă o oferta se abate de la cerințele minime, aceasta va fi luată în considerare numai dacă propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime. Ofertantul va putea include și alte informații pe care le consideră relevante în vederea stabilirii conformității propunerii tehnice cu cerințele tehnice minime precizate sau evidențierii avantajelor bunurilor ofertate față cerințele minime din Caracteristicile tehnice.
Modul de prezentare a propunerii financiare	Ofertanții vor completa in **Formularul 1– Formular de oferta prețul total al serviciilor ofertare ce vor fi furnizare conform documentației**. Prețul ofertat va fi exprimat în lei (valorile vor fi exprimate cu doua zecimale), fără TVA. Prețul rămâne ferm pe toată durata de îndeplinire a contractului de achiziție. Eventualele erori aritmetice cuprinse în propunerea financiară a ofertantului vor putea fi corectate de persoana desemnată de beneficiar pentru evaluarea ofertelor numai cu acordul scris al ofertantului. Corectarea erorilor aritmetice va fi efectuată cu aplicarea următoarei reguli: dacă există o discrepanță între litere și cifre, va fi luată în considerare valoarea exprimată în litere iar valoarea exprimată în cifre va fi modificată în mod corespunzător.

6. Criterii de atribuire

Beneficiarul va face evaluarea tuturor ofertelor primite prin raportarea lor la toate cerințele publicate în cadrul prezentei documentații și va alege oferta câștigătoare, la final întocmind procesul verbal de evaluarea si notificarea privind câștigătorul.

Dacă se primește o singura oferta, beneficiarul poate sa o analizeze și sa procedeze la atribuirea contractului de achiziție dacă oferta respectă toate cerințele publicate în cadrul prezentelor Specificații tehnice.

Beneficiarul are dreptul de a accepta orice oferta și de a respinge oricare și toate ofertele în condițiile stabilite prin legislația care guvernează atribuirea contractelor finanțate din fonduri europene.

7.Evaluare:

Ofertele considerate ca fiind adecvate din punctul de vedere al specificațiilor tehnice vor fi evaluate prin compararea prețurilor. ACHIZITIA se va acorda firmei a cărei oferta este in conformitate cu specificațiile tehnice menționate mai sus si care oferă ce mai mica valoare a contractului.

8. Modul de prezentare a ofertei tehnice, livrarea și garanția echipamentelor

La livrare se vor preda cărțile tehnice, manualele de operare, certificatele de garanție, precum și orice alte documente necesare operării/funcționării. Oferta financiara trebuie sa fie prezentata in moneda națională. Plata se va realiza in baza recepției finale (proces verbal de recepție si punere in funcțiune semnat) si in baza facturilor emise de către furnizor. Produsele trebuie sa aibă garanție de minimum 12 luni cu excepția acelora unde se specifica alt termen de garanție. Perioada de garanție începe cu data recepției finale efectuate după livrarea, instalarea și testarea echipamentelor la destinația finală.

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorul, în scris, prin fax și/sau e-mail, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu garanția produselor.

La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligația de a se prezenta la sediul achizitorului pentru a constata și a remedia defecțiunea sau de a înlocui produsul, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

Produsele care în timpul perioadei de garanție le înlocuiesc pe cele defecte beneficiază de o nouă perioadă de garanție, cu începere de la data înlocuirii produsului.

9. Termen de livrare

Livrarea PRODUSULUI se va face in 15 zile lucrătoare de la **comanda întocmită de beneficiar.**

10. Condiții de plată

Plata contractului se va face în baza facturilor emise de furnizor/prestator în maxim 90 de zile calendaristice de la recepția produselor.

- Vă rugăm confirmați primirea acestei cereri de ofertă și menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.

Responsabil cu achiziții publice
Întocmit: Șaișuc Marius



