



Aprobat,
Primar,
Blejan Măhăita - George

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” PIDS/586/PO4/339395, Cod apel “Sprijinirea comunităților rurale fără acces sau cu acces limitat la servicii sociale” pentru elevii din învățământul gimnazial al Școlii Gimnaziale Scundu, din comuna Scundu, județul Valcea

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMAȚII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” PIDS/586/PO4/339395, Cod apel “Sprijinirea comunităților rurale fără acces sau cu acces limitat la servicii sociale” de acordare a unui suport alimentar pentru elevii din învățământul gimnazial al Școlii Gimnaziale Scundu, județul Valcea.

Având în vedere Contractul de sprijin comunitar nr. MMFTSS 83/24.12.2025; HCL nr. 11/27.03.2025 cu privire la aprobarea colaborării interinstituționale din cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” PIDS/586/PO4/339395, Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este **PROCEDURA PROPRIE** pentru servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 din Legea achizițiilor publice, nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, prin aplicarea criteriului de atribuire „**cel mai bun raport calitate – pret**”.

Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin Publicitate pe site-ul Autorității contractante, respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunț de participare însoțit de documentația de atribuire.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de beneficiari ai sistemului de învățământ din structura:

Scoala Gimnazială Scundu, județul Valcea, învățământ gimnazial, din comuna Scundu județul Valcea, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de

legislația în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sanatatii nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii de catering, dar nu mai mult de **13,51 lei fara TVA**. Sumele oferite vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materie primă;
- prepararea hranei;
- distribuție.

Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA oferită. Ofertele care depasesc valoarea de 13,51 lei fara TVA / portie vor fi considerate neconforme si vor fi respinse.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip pachet alimentar, vor avea loc astfel:

1. Raportat la numărul de beneficiari/zi/an datorită calendarului școlar, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/portie (lei fara TVA)	13,51
Număr maxim porții estimat	6105
Număr zile estimate activitate didactică	165
Total valoare maximă estimată/zi (lei fără TVA)	499,87
Total valoare maximă estimată contract (lei fără TVA)	82.478,55

Anul scolar 2026 – 2027 – 36 de saptamani, conform structurii anului scolar aprobata de Ministerul Educatiei si Cercetarii, dupa cum urmeaza:

Modul 1: 7 septembrie – 23 octombrie 2026;

Modul 2: 2 noiembrie – 22 decembrie 2026;

Modul 3: 11 ianuarie –19 februarie 2027 (conform deciziei Inspectoratului Scolar Județean Valcea);

Modul 4: 1 martie– 23 aprilie 2027 ;

Modul 5: 5 mai – 18 iunie 2027.

Avand in vedere ca procedura de achizitie servicii de catering a trebuit sa fie reluata, masa calda urmeaza sa fie acordata incepand cu data de **01.10.2026**, prin urmare vor fi doar aproximativ 165 zile din cele 180 zile (cat ar avea intregul an scolar)

Numarul beneficiarilor este de 37 elevi eligibili din ciclul gimnazial (clasele V-VIII), inscrisi in anul scolar 2026-2027 in unitatea de invatamant Scoala Gimnaziala Scundu.

Valoarea maxima cu TVA/portie = 13,51 lei fara TVA, conform prevederilor proiectului si bugetului aprobat.

Total estimat zile de cursuri = 165 zile

Total estimat beneficiari = 37

Mentionam ca, in situatia in care pe parcursul anului scolar 2026-2027, numarul elevilor va creste sau se va diminua ca urmare a inscrierii sau transferului de elevi, numarul portiilor de masa calda se va actualiza , in concordanta cu numarul copiilor care vor frecventa cursurile gimnaziale

Ofertantul are obligatia de a livra suplimentar, zilnic, fara costuri suplimentare, cate un meniu din fiecare varianta livrata, care va fi pastrat drept proba de mancare, de unitatea de invatamant - Școala Gimnazială Scundu pentru o perioada de 48 ore de la livrare.

Ofertantul are obligatia de a livra hrana dupa cum urmeaza:

In intervalul orar stabilit de comun acord cu Autoritatea contractanta prin directorul institutiei de invatamant sau un reprezentant, la urmatoarea locatie:

- **Scoala Gimnaziala Scundu, judetul Valcea**

Notă: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic. Va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru elevii din structura Școlii Gimnaziale Scundu, comuna Scundu, județul Valcea.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe la data de 01.10.2026, conform comunicărilor primite de la beneficiar si prevederilor caietului de sarcini, anexă la contract.

2.2. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Meniurile se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Unitățile care produc, prepara, transporta și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Serviciile de catering oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvează pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapă pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârstă mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, suncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude
– gogoșar, varză, morcov.
25. un fruct întreg.

Meniul va conține în mod obligatoriu paine feliata/baton/chiflă.

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislația în vigoare privind o alimentație sănătoasă, incluzând alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementări, cu respectarea limitelor privind cantitățile și conținutul acestora.

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind meniurile cu masa caldă care vor fi distribuite beneficiarilor.

2.3. Cerințe specifice privind alimentele:

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

2.4. Cerințe privind transportul:

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport proprii, dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată 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 minimizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

2.5. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau

echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

CAPITOLUL III - ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

a) Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

1. Certificat constatator ONRC.
2. Autorizația DSVSA pentru unitatea de producție. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentare publică.
3. Dovada deținerii unui mijloc autorizat pentru transportul alimentelor (indiferent de forma de deținere : proprietate , leasing, închiriere, folosință).
4. Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani minim 1 (un) contract de prestări servicii de catering . Ofertantul va prezenta documente justificative care probează îndeplinirea cerinței, vor fi prezentate contracte de prestări servicii, procese verbale de recepție, recomandări din partea beneficiarilor ca au îndeplinit obligațiile contractuale.
5. Ofertantul va trebui să facă dovada că implementează un sistem de management al siguranței alimentare în cadrul organizației prin depunerea unei declarații privind implementarea și aplicarea procedurilor bazate pe principiile HACCP și o descriere succintă.
6. Procedura de înlocuire a produselor neconforme.
7. Plan de continuitate în caz de avarie a vehiculului sau indisponibilitate temporară.
8. Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici cărui i se atribuie contractul, dacă este cazul: **Asociere conform art. 53 din Legea nr. 98/2016;**
9. Certificat de atestare fiscală de la primăria de pe raza localității unde are sediul ofertantul, aflat în termenul legal de valabilitate;
10. Certificatul de atestare a lipsei datoriilor, de la Serviciul Fiscal municipal din raza teritorială a ofertantului, aflat în termenul legal de valabilitate.
11. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
12. Dovada plății garanției de participare, efectuată în perioada de depunere a ofertelor;
13. Existența formularelor anexa la documentație (Formularele 1-6) completate și semnate.

b) Standarde de asigurare a calității și de protecție a mediului

Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Ofertantul va prezenta certificate de calitate ISO9001 ISO 14001 , IS 45001 și 22000 sau echivalent

Modalitatea de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta: certificate de calitate ISO9001 ISO 14001 , IS 45001 și 22000 sau echivalent

Neîndeplinirea obligațiilor ofertanților privind condițiile de participare atrage respingerea ofertei ca inacceptabilă conform art 137 alin. 2 lit b din H.G. nr 395/2016 „A fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire...”

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru că pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate, vor fi acoperite în cel mult 60 de minute.

CAPITOLUL IV - RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectivă.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

Condiții de livrare:

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate.

CAPITOLUL V - CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor și proceselor verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Prestatorul va factura exclusiv porțiile efectiv livrate și recepționate. Autoritatea contractantă nu garantează consumarea integrală a cantitatilor estimate. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

Plata se va face din FONDUL SOCIAL EUROPEAN + FONDUL EUROPEAN DE DEZVOLTARE REGIONALA, finanțat prin Programul Incluziune și demnitate Socială 2021 – 2027, prin contractul de sprijin comunitar nr. MMFTSS 83/24.12.2025, în cadrul proiectului “Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate” PIDS/586/PO4/339395, fără ca achizitorul să fie obligat să facă plata din bugetul propriu.

6.1. Condiții minime de calitate

Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România.

6.2. Dispoziții finale

Contractul se reziliază de drept fără plată unor daune materiale (bănești), în situația în care:

- comisia de recepție constituită la nivelul Școlii Gimnaziale Scundu consemnează întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de o dată la 30 zile.
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme.

Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali.

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului;

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensații plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

Prestatorul (ofertantul câștigător) va trata toate documentele, datele și informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecința tuturor legilor, normelor și reglementărilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, așa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (ofertantul câștigător) să dezvăluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (ofertantul câștigător) nu va publica sau dezvălui nici o informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea lor.

Consilier achizitii,
Barbu Monica – Maria

Consilier asistenta sociala,
Cirstea Alina – Monica

Asistent medical comunitar,
Florescu Maria-Nina

Compartiment financiar - contabil,
Ghita Elena – Laura

Persoana cu atribuții de asistenta sociala,
Isfan Mihaela- Elena