



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operatiunea: 5.2 „Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului”

**Denumire beneficiar: Comuna Maciuca**

**Cod SMIS: 140635**

**Nr. contract: 7998/22.03.2021**

**Nr. 4736 / 25.08.2021**

**Aprobat,  
Comuna Măciuca  
PRIMAR**



**CAIET DE SARCINI  
privind achiziționarea de  
Servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala-initiere;  
Servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala-calificare;  
Servicii de catering pentru participantii la programele de educatie.  
CPV 55520000-1 Servicii de catering (Rev.)**

**Proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului” Cod SMIS: 140635**



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operațiunea: 5.2 „Reducerea numărului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului”

## DETALIEREA SPECIFICATIILOR TEHNICE CERINTE MINIME OBLIGATORII

### CAPITOLUL I. - INFORMATII 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 (HRANĂ EDUCAȚIE, HRANĂ CALIFICARE ) în cadrul proiectului: „**Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului**” Cod SMIS: 140635.

Având în vedere prevederile Contractului de finanțare nr. 7998/22.03.2021, organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura simplificată proprie.

### CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

#### 2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămânal pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 258 pers (198 persoane participante la cursuri FPC- Calificare, 60 persoane participante la activități after school ), reprezentând Grupul Țintă din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

Livrările meniurilor vor avea loc astfel:

Pentru un număr de 60 elevi acestea se vor livra zilnic, la orele stabilite și comunicate cu cel puțin 7 zile înainte de începerea cursurilor pe toată perioada de desfășurare cursurilor/activităților școlare 5 zile pe săptămână, respectiv a unui număr total de 378 zile, respective un număr total de 22.680 meniuri de hrană ;

Pentru un număr de 170 persoane, participante la cursurile de formare profesională-calificare pe o perioadă de minim 90 zile, conform planificărilor activităților de curs, totalizând un număr de 15.300 meniuri.



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operatiunea: 5.2 „Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale în teritoriul GAL Tinutul Vinului”

Pentru un număr de 28 persoane, pe perioada de desfășurare a cursurilor de formare profesională-inițiere antreprenoriat pentru o perioadă de 14 zile/cursant totalizând un număr de 392 meniuri.

Raportat la numărul de beneficiar/zi acesta are următoarele particularități:

Denumire servicii	Perioada de livrare	Număr beneficiari	Număr meniuri
Servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala-initiere	14 zile	28	392
Servicii de catering pentru participantii la cursurile de formare profesionala-calificare	90 zile	170	15.300
Servicii de catering pentru participantii la programele de educatie tip after school (elevi)	378 zile	60	22.680
<b>TOTAL</b>			<b>38.372</b>

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni pînă vineri: zilnic între orele ce vor fi comunicate în funcție de calendarul activităților vinerea pentru săptămâna următoare.

Nota: Beneficiarul isi 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 si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic/saptamanal, pana la orele 09:00 - valabila pentru masa de pranz din ziua/saptamana in curs; va contine numarul de portii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza Listelor zilnice de prezenta a persoanelor/elevilor.

In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse in comanda lansata catre prestator.

Livrarile vor putea începe odata cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe întreaga durată



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operatiunea: 5.2 „Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului”

contractului de finantare. În cazul în care durata contractului de finantare se va prelungi, atunci și contractul de furnizare hrana se poate prelungi prin semnarea unui act aditional.

## **2.2. Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractanta, beneficiara a serviciului de catering:**

Va fi livrat un singur fel principal de mancare, iar acesta va fi comunicat la finalul saptamanii pentru saptamana care urmează (perioada următoare) după caz.

Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevazute de legislatia sanitara.

Se vor avea în vedere ca fiecare porție de hrană/meniu, să fie structurat pe trei feluri de hrană, respectiv:

**Felul 1** - supe, ciorbe, borșuri, supe crème etc. constând în mâncare caldă în cantități de minim 300 ml / 60 g (aportul de carne în cazul preparatelor cu carne);

Cantitatea de pâine, va fi de minim 75 g.

**Felul 2** - grătar, fripturi, gulașuri, mâncăruri, sarmale, tochituri, etc. + garnituri și/sau salate din care mâncare caldă minim 200g + 80 g garnituri și/sau salate/murături de sezon, etc. conținutul de carne în cazul fripturilor de carne (vită, porc, pasăre, pește) va fi de minim 100 g carne procesată, fără os.

Cantitatea de pâine, va fi de minim 75 g. sau mămăligă, după caz

**Felul 3** - desert, constând în prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, alte dulciuri, etc.

Pentru produsele ambalate, acestea vor fi distribuite în ambalajul producătorului; În cazul fructelor gramajul minim este de 100 g dar nu mai puțin de 1 buc.

## **CAPITOLUL III - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING**

### **3.1. Motive de excludere:**

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare.

### **3.2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe langa tribunalul teritorial. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul constatator.



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operațiunea: 5.2 „Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excludere socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Măsuri integrate de combatere a marginalizării și excluderii sociale în teritoriul GAL Tinutul Vinului”

### 3.3. Capacitatea tehnică și profesională

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrană - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotărilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalațiilor, etc.

### 3.4. Modul de prezentare a ofertei

#### 3.4.1. Cerințe pentru Propunerea tehnică

1. Se vor propune variante de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicată;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 9 tipuri de meniu diferite, din care Achizitorul va selecta 7 meniuri, conform cerințelor beneficiarilor.

În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

- anotimpul în care se distribuie meniurile;

- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

- fiecare meniu oferit va cuprinde carne de pește, pui, vită sau porc.

Fiecare meniu oferit va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

2. Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locația indicată de achizitor;

4. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de muncă și siguranța muncii ;



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operatiunea: 5.2 „Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului”

5. Declaratie pe proprie raspundere referitoare la respectarea obligatiilor privind conditiile de Mediu ;

6. Se vor prezenta masuri de reducere a riscurilor care pot aparea pe parcursul desfasurarii prezentului contract de achizitie publică. Riscurile ce pot aparea, se refera la:

- a) Riscuri de imbolnavire a participantilor la activitati (beneficiarii directi);
- b) Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;
- c) Neincadrarea in termenele impuse de contract;

Oferta financiara va fi exprimata in lei fara TVA, va fi ferma pe toata perioada de derulare a contractului.

Valoarea totala a ofertei nu trebuie sa depaseasca valoarea totală estimată a contractului de achizitie publică, respectiv de **525.696,40 lei fara TVA.**

Oferta financiara se compune din pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maxima aferenta contractului.

Valoarea ofertei contine toate cheltuielile legate de achizitionare produse, transport, livrare, etc.

Oferta financiara se va intocmi conform **formularului nr. 6-formular de oferta financiara** .

### 3.4.2. Documente de calificare

#### Se vor prezenta:

1. Declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice;

2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;

3. Actul constitutiv;

4. Certificat de atestare fiscala eliberat de organul de administrare fiscala al administratiei teritoriale de pe raza careia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care sa reiasa ca nu are datoriile restante la momentul depunerii acestora;

5. Certificate de atestare a platii impozitelor si taxelor locale eliberate de autoritatea publica locala/autoritatile publice locale in circumscriptia careia/carora are sediul social, sediile secundare, precum si punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata si/sau alte active impozabile din care sa reiasa ca nu are datoriile restante la momentul depunerii acestora;

6. Autorizatia de functionare a firmei, emisa de organele competente valabila la data depunerii ofertei;

7. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comertului, in termen de valabilitate;

**Criteriul de atribuire este "pretul cel mai scazut".**



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operațiunea: 5.2 „Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excludere socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Măsuri integrate de combatere a marginalizării și excluderii sociale în teritoriul GAL Tinutul Vinului”

Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

### 3.5. Cerințe specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

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 prescolarilor și școlărilor 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.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

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 oricărui 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 și servirea hranei.

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 microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte riscuri pentru sănătate.

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către autoritatea contractantă.

La întocmirea „Planului de meniu” trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, după caz;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare în cadrul aceluiași grup de beneficiari;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

### 3.6. Cerințe privind transportul



Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operațiunea: 5.2 „Reducerea numărului de comunități marginalizate aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Măsuri integrate de combatere a marginalizării și excluziunii sociale în teritoriul GAL Tinutul Vinului”

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

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 improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în această 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.

### **3.7. 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 (Declarație pe propria răspundere);

## **CAPITOLUL IV - ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție 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 ca 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 distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu 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 declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.





Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operatiunea: 5.2 „Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”  
Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului”

## **CAPITOLUL V – RECEPTIA SERVICIILOR**

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, meniul din ziua respectiva ..
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

### **5.1. Conditii de livrare**

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

- aviz de insotire a marfii;
- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate;

## **CAPITOLUL VI - CONDITII DE FACTURARE SI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in termen de maxim 60 de zile de la data inregistrarii la beneficiar.

Plata se va face din bugetul proiectului, fara ca achizitorul sa fie obligat sa faca plata din bugetul propriu.

### **6.1. Conditii minime de calitate**

Contractantul va raspunde pentru calitatea serviciilor prestate in conditiile legislatiei in vigoare in Romania;

### **6.2. Dispozitii finale**

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale (banesti), in situatia in care:

- comisia de receptie consemneaza intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. In sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de 60 minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 saptamani.
- au loc intreruperi nejustificate ale prestarii de servicii de catre contractant;
- se livreaza produse neconforme;

Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate

- Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate in asa fel incat, prin actiunile sale sa nu produca nemulțumiri in randul beneficiarilor finali;



Instrumente Structurale  
2014-2020

Programul Operational Capital Uman 2014-2020 Axa prioritară: 5 „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”  
Operatiunea: 5.2 „Reducerea numarului de comunitati marginalizate aflate în risc de saracie si excluziune sociala din zona rurala si orase cu o populatie de pâna la 20.000 locuitori prin implementarea de masuri/ operatiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC.”

Denumire proiect: „Masuri integrate de combatere a marginalizarii si excluziunii sociale in teritoriul GAL Tinutul Vinului”

- Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului;
- Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice;

Toate rapoartele, datele, materialele compilate sau produse de catre Prestator (ofertantul castigator) pe durata sau ca urmare a executarii acestui contract vor constitui proprietatea Autoritatii Contractante.

Prestatorul ( ofertantul castigator) va trata toate documentele, datele si informatiile cu care va intra in contact sau pe care le va accesa, ca avand caracter personal si confidential si se va conforma in consecinta tuturor legilor, normelor si reglementarilor in vigoare din Romania. Exceptie vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achizitie publica, asa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

De asemenea, cu exceptia cazului in care este necesar ca Prestatorul (ofertantul castigator) sa dezvaluie anumite informatii in scopul executarii contractului sau in cazul in care documentele mentionate mai sus au caracter de informatie de interes public, Prestatorul ( ofertantul castigator) nu va publica sau dezvalui nici o informatie fara acordul prealabil scris al Autoritatii Contractante. In caz de dezacord, primeaza decizia Autoritatii Contractante.

Oricare dintre documentele si informatiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie sa respecte regimul specific proiectelor cu finantare nerambursabila in ceea ce priveste accesibilitatea, disponibilitatea si pastrarea.

Responsabilități	Nume și prenume	Funcția	Data	Semnătura
Întocmit	Burdulea Mariana	Responsabil achiziții	25.08.2021	
Întocmit	Tudora Mirela	Contabil	25.08.2021	
Avizat	Nicolescu Cristina	Secretar general UAT Comuna Măciuca	25.08.2021	
Avizat	Trocaru Petre Marian	Manager proiect	25.08.2021	
Avizat	Bunescu Marieta	Consilier CFPP	25.08.2021	