

ERATA la Anunț de publicitate - La procedura de atribuire a contractului de achiziție având ca obiect - Servicii de catering „Masa sanatoasa” în comuna SCHEIA, județul Iasi

În urma solicitării de clarificări primite în data de 19.08.2026, înregistrată cu nr. 4689/20.08.2026 în cadrul Primăriei Comunei Șcheia, de la un operator economic interesat de participarea la procedura menționată mai sus și a analizării conținutului acesteia se dispun următoarele modificări asupra documentației de atribuire publicată:

I. OBIECTUL SOLICITĂRII DE CLARIFICĂRI:

” Clarificarea nr. 1. Privitor la cerința privind resursele umane (Pagina 12 – „resurse umane: minim 2 bucătari cu experiență minimă de 5 ani la operatorul economic ofertant”)

- **Argumentare: Condiționarea ca experiența de 5 ani a bucătarilor să fie dobândită strict la operatorul economic ofertant încalcă flagrant principiul tratamentului egal și al asigurării unei concurențe extinse (art. 2 din Legea nr. 98/2016). Experiența profesională este un atribut intrinsec al persoanei fizice (al specialistului), dobândit prin exercitarea profesiei, indiferent de angajatorii succesivi. Blocarea participării firmelor care au angajat recent bucătari cu experiență vastă în piață reprezintă o barieră discriminatorie ilegală.**

- **Obiectul contractului constă exclusiv în pregătirea unui „pachet alimentar - sandvici” (Pag. 5, Secțiunea 3.1), fără procese tehnologice complexe de gătit caldă. Pentru asamblarea a 423 de sandviciuri pe zi, un flux de lucru normal necesită maximum 2-3 ore de producție zilnică pentru 2 oameni. Solicitarea unei echipe de 5 persoane dedicate strict producției (2 bucătari + 3 ajutoare) este complet disproporționată, generând costuri salariale artificiale raportat la bugetul porției.**

Solicitare: Vă rugăm să modificați documentația în sensul eliminării sintagmei restrictive „la operatorul economic ofertant”, confirmând că este acceptată demonstrarea experienței generale în meseria de bucătar, indiferent de angajatorii anteriori. Referitor la experiența ca bucatar vă rugăm să reduceți perioada la minim 2 ani deoarece este vorba despre pachete de tip sandvis unde nu este necesară calificarea de bucatar și fără procese tehnologice complexe de gătit caldă.

De asemenea, în spiritul proporționalității, vă rugăm să confirmați dacă este considerată conformă o ofertă care propune o structură optimizată de personal (ex: 1 bucătar și 1 ajutor de bucătar), perfect capabilă să asigure asamblarea celor 423 de sandviciuri.”

RASPUNS SOLICITARE:

Fisa de date: Secțiunea III.1.3) Capacitatea tehnică și/sau profesională

Strategia de contractare: Experiența similară, Cerința 2

Caietul de sarcini, pag. 12 – resurse umane

vor avea următorul cuprins:

” Operatorul economic trebuie să prezinte Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului

Operatorul economic trebuie sa dovedeasca faptul ca detine un numar de cel putin 4 angajati din care minim 1 bucatar cu experienta minima de 3 ani, minim 2 soferi, minim 1 ajutor de bucatar/lucrator bucatarie . Prezentarea registru revisal precum si copie dupa bilanțul prescurtat anual (2024, 2025) este conditie obligatorie in vederea sustinerii capacitatii de derulare a contractului din partea ofertantului. Neprezentarea registrului revisal si copie dupa bilanturi prescurtate se considera oferta NECONFORMA. Numarul minim de persoane angajate conform bilant 2024 2025 trebuie sa fie de 4 persoane/ an fiscal. Documentele prezentate vor putea fi verificate prin interogarea bazei de date anaf de catre autoritatea contractanta. Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei tehnice

Ofertantul trebuie sa prezinte, de asemenea fișa de aptitudini, în termen, a personalului desemnat pentru prepararea hranei - în copie conform cu originalul, precum și contractul de colaborare cu un medic nutriționist/dietetician împreună cu diplomele/certIFICATELE acestuia.”

Nota! Mentionam ca aspectele mentionate mai sus se aplica ori de cate ori se regasesc in cadrul documentatiei.

II OBIECTUL SOLICITARII DE CLARIFICARI:

” Clarificarea nr. 2. Privitor la numărul minim de șoferi și mijloace de transport (Pagina 12 – „minim 4 șoferi” și „minim 3 + 1 de rezervă autovehicule”)

• **Argumentare:** Conform specificațiilor de la Pagina 16, livrarea pachetelor alimentare se face zilnic la o singură oră fixă (ora 10:00) către unitățile Liceului Tehnologic „Nicolae Bălăuță” Șcheia. Având în vedere dimensiunea optimă a fluxului logistic și localizarea concentrată a punctelor de livrare din subordinea aceleiași unități școlare, solicitarea de a deține obligatoriu 4 șoferi angajați și 4 autovehicule este disproporționată în raport cu volumul zilnic (423 de pachete de tip sandvici). Logistica reală poate fi acoperită în siguranță deplină de 2 șoferi (1 pentru livrări și 1 de rezervă) și maximum 2 autospeciale (1 principală și 1 de rezervă). Cerinta de 4 masini de transport este abuziva si favorizeaza firmele mari de catering. Livrarea la 4 unitati scoolare (care nu sunt precizate in documentatie) se poate face cu o singura autoutilitara autorizata ANSVSA. In drept se solicita livrarea la ora 10 la 4 unitati scoolare cu 4 autoturisme ca sa restrictionati participarea la procedura a mai multor ofertanti. In drept, practica arata ca ofertantul castigator va face livrarea cu o singura masina intr-un interval de 30 de minute.

Solicitare: Având în vedere obligația dimensionării proporționale a cerințelor si tinand cont de documentatiile dvs anterioare, vă rugăm să scoateti conditionarea de livrare la ora 10 cu 4 masini si sa treceti un interval orar realist de livrare , cuprins intre 09.15 – 10.00 la cele 4 unitati scoolare. Autoturismul autorizat ANSVSA pentru transport in conditii de refrigerare

si congelare poate livra pachetele de sandvis, in conditii care respecta normele ANSVSA, la cele 4 unitati scolare in intervalul mentionat mai sus.

Clarificarea nr. 3. Privitor la Autorizațiile pentru mijloacele de transport (Pagina 12 – „autovehicule care dețin Autorizare sanitar veterinară [...] emisă de DSVSA și autorizate DSP”)

- *Argumentare: În conformitate cu legislația națională în vigoare și normele de funcționare ale unităților de catering, autorizarea mijloacele auto destinate transportului de produse alimentare de origine animală și non-animală (produse finite) cade exclusiv în competența DSVSA (Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor), în baza Ordinului ANSVSA nr. 111/2008.*

- *Direcțiile de Sănătate Publică (DSP) nu emit autorizații sanitare separate pentru autoturismele/autoutilitarele destinate transportului produselor de catering. Solicitarea unui document inexistent în nomenclatorul DSP constituie o barieră birocratică imposibil de îndeplinit.*

- *Autorizația ANSVSA pentru autoturismele de transport pachete, valabila la momentul derularii procedurii, este singurul document care se regaseste si in OUG sau HG ce fac referire la programul PNMS.*

Solicitare: Vă rugăm să modificați documentația de atribuire în sensul eliminării cerinței privind deținerea unui „aviz/autorizație DSP pentru mijloacele de transport”, urmând ca demonstrarea conformității vehiculelor să se facă exclusiv prin Documentul de Înregistrare/Autorizare Sanitar-Veterinară pentru transport emis de DSVSA, conform legii.”

RASPUNS SOLICITARE:

Fisa de date: Sectiunea III.1.3)

Strategie de contractare: Experienta similara, Cerinta 3

Caiet de sarcini, pag. 12

Cerința nr 3

Operatorul economic trebuie sa prezinte Lista dotarilor ce urmeaza a fi folosite pentru îndeplinirea contractului

Ofertantul trebuie sa prezinte în lista dolarilor specifice informatii despre urmatoarele dotari:

- Mijloc de transport autorizat DSVSA - min 2 (1 + 1 rezerva)
- Combina frigorifică min 200 l – min 1
- Lada frigorifica min200l – min 1
- masina de gatit/aragaz/plita – min 1
- cuptor gastronomic pe gaz/electric – min 1
- mașină profesională (de curățat legume, roboți, feliatoare, etc)

Nota! Mentionam ca aspectele mentionate mai sus se aplica ori de cate ori se regasesc in cadrul documentatiei.

Livrarea sandwich – urilor se va face în intervalul orar 10 – 10:30.

Nota! Mentionam ca aspectele mentionate mai sus se aplica ori de cate ori se regasesc in cadrul documentatiei.

IV OBIECTUL SOLICITARII DE CLARIFICARI:

” Clarificarea nr. 4 (Privitor la Criteriul de evaluare: „Optimizarea fluxului logistic și a capacității de livrare zilnică” - Pag. 4, 5 și 21)

- **Argumentare:** Autoritatea contractantă a stabilit un factor de evaluare care punctează operatorii economici în funcție de „cel mai mare număr de pachete alimentare livrate zilnic pe parcursul anului școlar 2025-2026”. În conformitate cu jurisprudența constantă a CNSC și cu regulile stabilite de ANAP prin Ghidul de Achiziții Publice, este ilegală utilizarea unor elemente ce țin de capacitatea sau experiența istorică a ofertantului ca factori de evaluare în cadrul criteriului de atribuire. Experiența similară a fost deja stabilită ca cerință minimă de calificare (la nivelul valorii de 1.009.410,08 lei). Evaluarea volumului total tranzacționat în trecut nu aduce un avantaj calitativ intrinsec derulării actuale a contractului și creează un avantaj disproporționat și anticoncurențial în favoarea marilor operatori, încălcând art. 2 din Legea nr. 98/2016. Mai mult, documentația nu prezintă o metodologie clară și transparentă de calcul (un algoritm matematic predictibil) în funcție de numărul exact de porții dovedite. [1, 2]
- **Condiționare de trecut (Criteriu de Calificare mascat):** Algoritmul acordă punctaj maxim firmei care a livrat cel mai mare număr de pachete alimentare în anul școlar trecut (2025-2026) către beneficiari publici. Legislația achizițiilor publice interzice utilizarea experienței trecute ca factor de evaluare în criteriul de atribuire. Experiența trecută se evaluează exclusiv la început, la Criterii de Calificare (unde ai deja pragul de 1.009.410,08 lei).
- **Favorizează un singur ofertant (Criteriu cu „dedicație”):** Acest mod de calcul avantajează direct o firmă mare care a avut contracte uriașe anul trecut, eliminând șansa unui operator economic local, dar perfect capabil să livreze cele 423 de sandviciuri solicitate acum. Practic, dacă o firmă a livrat 10.000 de pachete/zi în alt județ anul trecut, ia 20 de puncte din start, deși acest lucru nu garantează cu nimic că va livra mai bine sandviciurile în comuna Șcheia.
- **Lipsa algoritmului clar de demonstrare:** Așa cum ai observat, deși la pagina 21 se cer „contracte și procese-verbale din 2025-2026”, documentația nu stabilește un prag sau o metodologie clară. De exemplu, nu se menționează dacă punctajul se calculează proporțional printr-o formulă matematică clară bazată pe cifre sau dacă este la latitudinea comisiei

Solicitare: Vă rugăm să reevaluați acest factor și să eliminați condiționarea punctajului de volumul de pachete livrate în anul trecut (2025-2026) acesta fiind un criteriu care încalca principiile legii achizițiilor. În caz contrar, vă rugăm să specificați algoritmul matematic exact de calcul (formula) prin care comisia va acorda punctajul proporțional și să clarificați relevanța tehnică pe care o are numărul de porții livrate în alt contract din trecut asupra celor 423 de porții din prezenta procedură.

Clarificarea nr 5: Există o necorelare în documente cu privire la punctajul total.

- *La Pagina 4 din Fișa de Date și Pagina 20 din Caietul de Sarcini, factorul "Calitatea nutrițională a meniului" are 30% (30 puncte), iar "Optimizarea fluxului logistic" are 20% (20 puncte).*

Totuși, la Pagina 5 din Fișa de Date (în partea de sus), scrie explicit: „Algoritm de calcul: Pentru cel mai mare nivel al ponderii proteinelor [...] se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte”.

Solicitare: „Vă rugăm să clarificați valoarea exactă și algoritmul pentru factorul de evaluare logistic, având în vedere contradicțiile numerice majore dintre textul explicativ de la pagina 5 și tabelele de la paginile 4 și 20.”

Vă mulțumim pentru deschidere și așteptăm publicarea răspunsului oficial (însoțit de eventuale erate de modificare a Caietului de Sarcini) pe site-ul autorității contractante.”

” Clarificarea nr. 9 (Privitor la algoritmul de calcul pentru factorul „Calitatea nutrițională a meniului – Ponderea proteinelor” - Pag. 4 și 20 din Caietul de Sarcini)

- *Argumentare: Autoritatea contractantă precizează că punctajul maxim de 30 de puncte se acordă ofertei care propune „cel mai mare nivel al ponderii proteinelor”.*

Vă atragem atenția că un algoritm de atribuire deschis, fără un prag superior limitativ, contravine normelor de nutriție pentru copii stabilite prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1563/2008. O cantitate excesivă de proteine în pachetul alimentar zilnic dăunează sănătății preșcolarilor și elevilor, fiind contrară scopului Programului Național „Masă Sănătoasă”. De asemenea, formula utilizată nu clarifică dacă termenul „grame proteine” se referă la substanța nutritivă pură (rezultată din calculul biochimic) sau la masa brută a ingredientului proteic (carne/brânzeturi).

- *Riscuri: Deoarece algoritmul nu are o limită maximă de punctare (un prag biologic normal, de exemplu: „orice meniu care atinge 15% proteină ia punctaj maxim”), firmele pot licita procente utopice de proteine pe care nu le vor putea acoperi niciodată din bugetul de 6 lei de materie primă. Comisia nu are cum să verifice realismul economic al rețetei în faza de evaluare.*

Acest algoritm de tip „licitație de procente” (cine oferă mai mult ia totul) este extrem de periculos la meniurile pentru copii. Pentru a lua 30 de puncte, o firmă poate propune un sandwich cu 100g de carne și 20g de pâine. Însă, un astfel de meniu va fi respins imediat de INSP/Ministerul Sănătății, deoarece încalcă Ghidul PNMS și Ordinul MS nr. 1563/2008, care plafonează consumul de proteine zilnic la copii pentru a nu le suprasolicita rinichii. Prin urmare, autoritatea punctează maxim o variantă care, legal, ar trebui descalificată
Solicitare: Vă rugăm să clarificați dacă prin „grame proteine” se înțelege cantitatea de proteină pură extrasă din tabelele de compoziție a alimentelor. Totodată, în vederea protejării sănătății elevilor și asigurării unui tratament egal, vă rugăm să precizați dacă autoritatea contractantă va stabili un prag maxim de conformitate nutrițională (aliniat recomandărilor INSP) peste care ofertele să primească automat punctajul maxim, evitându-se astfel situația în care este premiat un meniu cu un exces nociv de proteine.

RASPUNS SOLICITARE:

Fisa de date: Sectiunea II.2.5 Criterii de atribuire

Strategia de atribuire: Factori de evaluare

Caietul de sarcini, pag. 20 - 21

II.2.5 Criterii de atribuire:

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Cel mai bun raport calitate-preț	Componenta financiara	30%
	Componenta tehnica alcatuita din:	
	Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie	10%
	Ponderea materiei prime suplimentare	50%
	Utilizarea ambalajelor ecologice și biodegradabile	10%
		Punctaj maxim factor: 100

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte, pentru restul ofertelor pretul se calculeaza folosind urmatorul algoritim: $P(n) = (\text{pondera ofertata} / \text{pondera maxima}) \times \text{punctaj maxim alocat}$

La calculul punctajului materiei prime suplimentare nu se vor lua în considerare produsele de panificație.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime suplimentare din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime suplimentare din prețul total/pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Unde:

$Pmp(n)$ = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime suplimentare din prețul total/pachet alimentar;

MP_n = nivelul n al ponderii materiei prime suplimentare din prețul total/pachet alimentar;

MP_{maxim} = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime suplimentare din prețul total/pachet alimentar;

Important!

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% se acordă 10 puncte.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Se accepta livrarea de pachete alimentare în cadrul PNMS către beneficiari publici pe parcursul anului școlar 2025-2026.

Algoritm de calcul: Punctajul maxim (10 de puncte) se acordă ofertei care propune un sistem de ambalare complet ecologic pentru toate componentele pachetului alimentar livrat zilnic.

Ofertantul utilizează exclusiv ambalaje standard din plastic de unică folosință (respectarea cerințelor minime obligatorii din legislație, fără aport ecologic suplimentar) va fi punctat cu 0 puncte la acest factor de evaluare.

Punctaj maxim total: 100

Nota! Mentionam ca aspectele mentionate mai sus se aplica ori de cate ori se regasesc in cadrul documentatiei.

V OBIECTUL SOLICITARII DE CLARIFICARI:

” Clarificarea nr 6: În Fișa de Date (Pagina 10) se solicita doar contract cu un medic nutriționist/dietetician. Însă, în Caietul de Sarcini (Pagina 13 și Pagina 20), autoritatea adaugă obligativitatea de a prezenta și diplomele unui inginer tehnolog în industria alimentară, care să semneze fișele tehnice. Aceasta este o cerință suplimentară ascunsă.

Solicitare: „Vă rugăm să clarificați dacă includerea unui inginer tehnolog în industria alimentară este o cerință obligatorie de calificare, având în vedere că aceasta nu apare în secțiunea dedicată condițiilor de participare din Fișa de Date (III.1.3). În cazul în care răspunsul este afirmativ va rugăm să scoateți această cerință având în vedere că ofertantii trebuie să facă dovada unui contract cu un medic nutritionist/dietetician care întocmește și avizează meniurile elevilor ”

RASPUNS SOLICITARE:

Caiet sarcini, pag. 13, respectiv, 20

Se elimina:” și a unui inginer tehnolog în industria alimentară plus diplome/certificate în acest sens.”

VI OBIECTUL SOLICITARII:

” Clarificarea nr 7: La Pagina 15, secțiunea 3.12, se specifică: „fructele vor fi spălate și ambalate individual”. Spălarea fructelor cu coajă necomestibilă (banane, portocale) înainte de ambalarea în folie strânsă de plastic/carton grăbește alterarea și mucegăirea lor rapidă în timpul transportului din cauza condensului.

Solicitare: „Vă rugăm să clarificați dacă cerința de spălare și ambalare individuală se aplică și fructelor cu coajă groasă (banane, portocale), având în vedere normele tehnologice care arată că umiditatea reziduală sub folie degradează accelerat calitatea fructului în timpul transportului.”

Caiet de sarcini, pag.15

Cerinta - ”fructele vor fi spalate si ambalate individual” - a se intelege ca se doreste doar spalarea fructelor ce nu au coaja groasa, cum ar fi: mar, para, nectarina etc.

VII OBIECT SOLICITARE

” Clarificarea nr. 8 (Privitor la necorelarea cerințelor privind meniurile - Pag. 7, 14 și 20 din Caietul de Sarcini)

- Argumentare: La pagina 7 din Caietul de Sarcini se solicită prezentarea a „cel puțin 1 variantă de meniu săptămânal”, în timp ce la paginile 14, 18 și 20 se solicită „5 variante de meniu zilnic” și „Meniul-cadru pentru 5 zile”. Pentru a asigura o elaborare conformă a propunerii tehnice, este necesară o precizare oficială din partea autorității contractante.

- Întrebare: Vă rugăm să precizați ce înțelege autoritatea contractanta printr-un meniu? Un meniu este un sandwich livrat într-o zi a săptămânii sau un meniu sunt 5 variante de sandwich ce pot fi livrate într-o săptămână? ”

RASPUNS SOLICITARE:

Varianta de meniu săptămânal = 1 tip de sandwich/zi x 5 zile pe săptămână.

VIII OBIECT SOLICITARE:

” Clarificarea nr. 10 (Privitor la obligativitatea depunerii buletinelor de analiză RENAR în faza de ofertă - Pag. 10, 12, 14, 17)

- Argumentare: La Cerințele nr. 4 și 5 se solicită ca ofertantul să prezinte odată cu oferta buletine de analiză fizico-chimice și microbiologice efectuate în laboratoare acreditate RENAR pentru produsele alimentare distribuite. Vă atragem atenția că pachetul alimentar solicitat (sandvici) este un produs proaspăt, cu perisabilitate imediată (termen de consum în ziua producerii - Pag. 9), iar analizele microbiologice pentru germeni (Salmonella, E. Coli) necesită un timp de incubare în laborator de 3-5 zile. Operatorul economic nu poate efectua analize de laborator pe loturi de produse

care nu au fost încă fabricate, contractul nefiind semnat. Solicitarea acestor buletine în faza de depunere a ofertelor constituie o cerință abuzivă, disproporționată și imposibil de îndeplinit. Conform Ghidurilor ANAP, buletinele de analiză pot fi solicitate exclusiv în faza de executare a contractului, la livrarea efectivă, ca parte a controlului de calitate.

Solicitare: Vă rugăm să clarificați dacă cerința este îndeplinită prin asumarea de către ofertant, în cadrul Propunerii Tehnice, a unei Declarații pe propria răspundere și a Fișelor Tehnice ale ingredientelor de la producători, urmând ca buletinele de analiză efectuate în

laboratoare acreditate RENAR să fie prezentate, pe cheltuiala prestatorului, strict pe parcursul derulării și executării contractului după ce acesta începe să fie derulat?”

RASPUNS SOLICITARE:

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR/PACHETELE ALIMENTARE OFERTATE SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE AFERENT, ELIBERAT DE O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR PENTRU URMĂTOARLE ELEMENTE OBLIGATORII: VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAȘI SATURAȚI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE, ÎN TERMEN DE MAXIM 20 DE ZILE CALENDARISTICE DE LA DATA SEMNĂRII CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ.

ÎN SITUAȚIA ÎN CARE OFERTANTUL DECLARAT CÂȘTIGĂTOR NU FURNIZEAZĂ PRODUSUL/PRODUSELE OFERTATE, CONFORM DECLARAȚIEI NUTRIȚIONALE VIZATE DE MEDICUL NUTRIȚIONIST ȘI CONFORM BULETINULUI DE ANALIZE AFERENT, ELIBERAT DE O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR, CONTRACTUL DE SERVICII ESTE REZILIAT DE PLIN DREPT, FĂRĂ INTERVENȚIA INSTANȚEI DE JUDECATĂ ȘI FĂRĂ NOTIFICARE.”

Restul prevederilor/mențiunilor din documentația de atribuire rămân obligatorii pentru ofertanți.

Compartiment Achizitii Publice,

Ilașcu Sorina