

Nr. 8819

APROBAT

PRIMAR

Data 02, 04, 2024

MICLAU CRISTIAN

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ATRIBUIREA CONTRCTULUI DE ACHIZITIE
PUBLICA AVAND CA OBIECT



SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)

Prezentul Caiet de Sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza Propunerea Tehnica privind procedura de atribuire pentru contractul de servicii avand ca obiect: SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS).

Cerintele prezentului Caiet de Sarcini sunt considerate minimale.

Orice oferta care contine elemente inferioare prezentului caiet de sarcini, nu va fi luata in considerare.

AUTORITATEA CONTRACTANTA

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALA

PRIMARIA ORASULUI BAILE HERCULE

Cod de identificare fiscala 3227920;

Adresa: Str. Mihai Eminescu nr. 10;

Tara: Romania;

Adresa de e-mail:

primbh@yahoo.com

Nr de telefon: 0255560439

Fax: 0255560321

Adresa web: baile-herculane.ro

SECTIUNEA II

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația de atribuire si constituie ansamblul cerințelor pe baza carora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este **Procedura proprie**, cu aplicarea criteriului de atribuire "Prețul cel mai scăzut", in condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice si ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare

Obiectul contractului il reprezinta prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnica a hranei pentru elevii:

- ELEVII CLASELOR PRIMARE
- ELEVII CLASELOR DE GIMNAZIU AI LICEULUI " HERCULES"

SECTIUNEA III

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie achiziționare de servicii de catering ce constau in pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru școlari in urmatoarea localitate:

- ORASUL BAILE HERCULANE, JUDETUL CARAS-SEVERIN

SECTIUNEA IV

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată a achiziției pentru prestarea serviciilor	530.275	fără TVA.
Valoarea estimată unitara (a):	13.76	fară TVA.
Numar total portii (b):	31.980	buc

SECTIUNEA V

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de la data emiterii ordinului de incepere a serviciilor pâna la data de **20 decembrie 2024**.

SECTIUNEA VI

DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Programul de livrare	Cantitate contract
SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)	55524000-9	Zilnic de luni până vineri, între orele 11.00-12.00	31.980 portii

Locatii:

- Baile Herculane, Scoala claselor I-IV, Str. Castanilor, nr. 17
- Baile Herculane, Liceul Hercules, Str. Trandafirilor, nr. 36

MASA PRINCIPALA**A. SAPTAMANA PARA**

LUNI	Pranz	Sandwich cu piept de pui la gratar legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 lourt
MARTI	Pranz	Pilaf de orez cu legume si pulpa de pui la cuptor 180gr/85gr Paine
MIERCURI	Pranz	Omleta cu legume (ou,ardei,ciuperci,branza) 180gr/85 gr Paine
JOI	Pranz	Piure de cartofi cu pulpa de pui la cuptor 180gr/85 gr Paine
VINERI	Pranz	Sandwici cu unt,sunca,cascaval ,legume (rosii,castraveti,salata)-160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct

B. SAPTAMANA IMPARA

LUNI	Pranz	Pilaf de orez cu legume si piept de pui la gratar Paine
MARTI	Pranz	Macaroane cu branza 180gr/85gr 1 lourt
MIERCURI	Pranz	Sandwici cu unt,sunca,cascaval,legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct
JOI	Pranz	Mazare cu pulpa de pui la cuptor Paine 50 gr
VINERI	Pranz	Sandwici cu piept de pui la gratar si legume (gogosar,varza,morcov) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 lourt

A. SAPTAMANA PARA

LUNI	Pranz	Cartofi la cuptor cu cascaval si piept de pui la gratar Paine
MARTI	Pranz	Sandwici cu unt,sunca,cascaval ,legume (rosii,castraveti,salata)-160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr

		1 Fruct
MIERCURI	Pranz	Macaroane cu branza 180gr/85gr 1 lourt
JOI	Pranz	Piure de cartofi cu pulpa de pui la cuptor 180gr/85 gr Paine
VINERI	Pranz	Sandwich cu piept de pui la gratar legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct

Menționăm ca toate gramajele sunt pentru produse finite.

MOD DE PREPARARE

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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 friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

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.

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

CARACTERISTICI GENERALE

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în secțiunea "MOD DE PREPARARE";
- b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală — pâine feliată sau batoane/chifle — 80 g — maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport

EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori — copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală — se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

PERSONAL

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările

ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare

AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:
„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru copii, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite. Spre exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume, făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
 - se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor;
 - nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
 - fructele se vor consuma ca gustare și nu ca desert;
 - mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făina sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate;
 - pâinea se va prezenta sub formă de chifle, sau felii și va fi ambalată în folie de protecție;
 - fructele trebuie să fie spălate în prealabil și prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare;
 - proteinele trebuie să reprezinte cca 15% și să fie reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I ce provin din carne, brânză, lapte, ouă, dar și din proteinele vegetale;
 - lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală;
 - glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucidele provenind din zahăr rafinat, ci din fructe și legume;
- Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500 ml.

apă pe zi, majoritatea venind odată cu alimentele; Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului;

Medicul școlii, împreună cu conducerea unității și cu administratorul firmei de catering, stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii de mai sus. Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului școlar și reglementările legislative în vigoare. OMS 1563/2008, OMS 976/1998 modificat etc.;

Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul beneficiarului și trebuie să țină cont de faptul că preșcolarii trebuie să beneficieze de hrană mai săracă în grăsimi (uleiuri vegetale), produse afumate și condimente (sare, piper, etc).

Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni. Pentru beneficiarii care sunt plecați în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin trei zile înainte. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale copiilor, se vor solicita meniuri de regim, adecvate bolilor respective fara modificare pretului oferat.

Se face precizarea că se solicita în mod special ca toate alimentele care presupun porționare, inclusiv pâinea, să fie porționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară.

În ultima săptămână a lunii în curs, prestatorul va prezenta autorității contractante, în forma scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri o *propunere de meniu* pentru săptămânile lunii următoare (cate 1(un) meniu pentru fiecare săptămână).

După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri pentru săptămânile din luna următoare. Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va transmite prestatorului **zilnic, până cel târziu la orele 09:00**, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a preșcolarilor.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții comandate, 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.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3.2.si Anexei nr,4 artAdin ultimul act emis de Ministerul Sănătății.

Livrarea preparatelor se va face **zilnic, până cel târziu la orele 12:00** respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Livrarea porțiilor de regim se va efectua individual.

Programul de servire al mesei:

Programul de servire al mesei este **zilnic de luni până vineri în intervalul orar 11:00 – 12:00.**

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se pastreze caldă în recipiente profesionale. Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.

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. Vesela de servit va fi asigurată de către autoritatea contractanta(beneficiar).

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale până la servire.

SECȚIUNEA VII

CERINTE MINIME OBLIGATORII CE TREBUIE INDEPLINITE DE CATRE OFERTANTI

A. CERINTE GENERALE

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Ofertantul trebuie să prezinte 4 variante de meniuri săptămânale de sezon pentru elevi pe perioada desfășurării contractului.
- Ofertantul trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor de Origine Animală.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.
- La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.

- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
 - Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.
 - Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul caloriilor, conținutul de lipide, proteine, glucide și gramajul zilnic al categoriilor principale de alimente (carne, lactate, cereale, legume, leguminoase uscate, cartofi, pește, zahăr), care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare. La cererea beneficiarului, se vor prezenta listele de alimente pe baza cărora se servesc meniurile zilnice. Pe baza acestora se vor efectua cele 3 anchete alimentare anuale (februarie, mai, octombrie).
 - La realizarea "Planului meniu" prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
 - afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
 - anotimpul în care se aplică meniurile;
 - planurile de meniu vor fi întocmite astfel ca pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
 - realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
 - preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
 - preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.
 - eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce aceasta le va primi de la preșcolari respectiv de la părinții acestora.
 - Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ.
 - Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității de învățământ. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.
- Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condițiilor prevăzute în legislația sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la

primirea notificării. În situațiile în care acest termen va fi depășit, Prestatorul are obligația de a plăti penalități în cuantum de 10% din prețul total al meniurilor livrate în ziua respective, precum și daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.

- Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în termen de maxim 1 (una) ora de la data primirii notificării.
- Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.
- Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.
- În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la școlarii care au servit masa, aceștia vor putea prezenta în caz de litigiu, o așa numită "contraprobă"
- În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.
- Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiune respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.
- Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și 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)
- Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ

preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

- În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă

B. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății sau alte ministere. În acest sens, ofertantul trebuie să prezinte autorizația sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală și nonanimală, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere. Aceste dotări vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfectie. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologie în vigoare.
- Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare și separat pentru fiecare grupa de copii.
- Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declarație pe propria răspundere privind igienizarea mijloacelor de transport.
- Pentru buna aprovizionare și îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit și respectat timpul necesar pentru parcursul mașinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unității.

C. CERINTE PRIVIND IGIENA

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

- Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoțite de avizul de expediție.
- Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

D. CERINTE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate 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 minimalizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Se recomandă ca hrana peșcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

E. CERINTE PRIVIND DEȘURILE ALIMENTARE

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere incluse și etichetate, puse la dispoziție de prestatorul de servicii de catering, aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .
- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

SECTIUNEA VIII

CRITERIU DE ATRIBUIRE

Pretul cel mai scazut

SECTIUNEA IX

INFORMATII SUPLIMENTARE

- Serviciile se vor adresa unui număr de aproximativ 260 *elevi*, după cum urmează:

• Unitate școlară	Beneficiari (elevi)	Numar zile	Cantitate contract	Durata contractului
Scoala claselor I-IV	155	123	19065 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor – 01 aprilie 2024
Liceul Hercules	105	123	12.915 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor – 01 aprilie 2024

AVIZAT RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE

AVIZAT OFICIUL JURIDIC – LEGALITATE

AVIZAT CONTABILITATE

•



Nr

Data

CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ DE SERVICII
„SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)”

Nr din data de

Având ca temei legal:

Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare,

S-A ÎNCHEIAT PREZENTUL CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ DE PRESTARI SERVICII (SERVICII DE CATERING) denumit în continuare "Contractul"

Între

, **in calitate de achizitor**, pe de o parte:

UAT ORASUL BAILE HERCULANE, cu sediul in orasul Baile Herculane, str. Mihai Eminescu, nr. 10, judet Caras Severin, TEL: 0255560439, avand CUI 3227920, cont IBAN RO78TREZ24A70500056102X deschis la Trezoreria Caransebes, reprezentata prin MICLAU CRISTIAN – PRIMAR si in calitate de ACHIZITOR

si

calitate de Prestator:

au convenit încheierea prezentului Contract, cu respectarea următoarelor Condiții Contractuale:

2. Definiții

În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- contract- reprezintă prezentul contract și toate Anexele sale.
- achizitor și prestator - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- prețul contractului- prețul plătit prestatorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- servicii - activități a căror prestare fac obiectul contractului;
- produse - echipamentele, mașinile, utilajele, piesele de schimb și orice alte bunuri cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract și pe care prestatorul are obligația de a le furniza aferent serviciilor prestate conform contractului;
- forța majoră- un eveniment mai presus de controlul părților, care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunțiativă. Nu este considerat forță majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;
- zi- zi calendaristică; an - 365 de zile.

3. Interpretare

În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare cuvintele la forma singular vor include forma de plural și vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

Termenul "zi" sau "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

CLAUZE OBLIGATORII

4. Obiectul principal al contractului.

Denumire contract: **"SERVICII DE CATERING ÎN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)"**

4.1 Prestatorul se obliga să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează unitățile de învățământ în cantitățile și conținutul caloric obligatoriu prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare (conform caietului de sarcini anexa la prezentul contract) în perioadele convenite și în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

4.2 Achizitorul se obliga să plătească prețul convenit în prezentul contract pentru serviciile prestate atribuit în urma organizării procedurii de achiziție.

5. Prețul contractului

5.1 Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului, plătit prestatorului de către achizitor, este de 530.275 lei la care se adaugă TVA de 9 % (plata taxei pe valoare adăugată se va face la cota TVA prevăzută de legislația în vigoare la data facturării)

5.2 Pretul contractului este unul maximal, platile se vor efectua in functie de comenzile ferme emise de catre achizitior.

6. Durata contractului

6.1 Durata prezentului contract este de la 01.04.2024 pana la 20.12.2024

7. Executarea contractului

7.1 Executarea contractului (livrarea Pachetelor) începe la data de la semnarea contractului de ambele parti.

8. Documentele contractului

8.1 Documentele contractului sunt:

- propunerea financiara
- propunerea tehnica
- caietul de sarcini (toate cerințele impuse in caietul de sarcini sunt clauze obligatorii si trebuie respectate de către prestator)

9. Obligațiile principale ale prestatorului

9.1 Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copii care frecventează unitatea contractantă, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare,(conform caietului de sarcini anexa la prezentul contract) în perioadele convenite și în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

9.2. Prestatorul se obligă să asigure termenele de livrare a hranei în conformitate cu graficul întocmit de autoritatea contractanta.

9.3 Prestatorul va livra pachetele alimentare conform comenzilor venite din partea achizitiorului..

9.4 Prestatorul se obliga sa prepare hrana in conformitate cu necesitățile calorice si cantitative ale copiilor, pe baza caietului de sarcii anexa la contract

9.5 Prestatorul se obliga sa nu prepare si sa nu distribuie alimente nerecomandate copiilor școlari și preșcolari din Anexa Nr. 1 a Ordinului 1563/2008.

9.6 Prestatorul se obliga sa nu prepare si sa nu distribuie alimente cu conținut menționat in caietul de sarcini.

9.7 Prestatorul se obliga să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinare.

9.8 Prestatorul se obliga să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

9.9 Prestatorul se obliga sa transporte și sa distribuie hrana, cu mijloace de transport autorizate DSP și DSV, în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, pentru fiecare grupa de prescolari, în conformitate cu normele de igiena în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la trasportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

9.11 Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la sediile Unității de Învățământ, se va întocmi fișa de însoțire a alimentelor (pentru fiecare transport) care se va semna de către reprezentanții prestatorului și de către reprezentantul Unității de Învățământ.

9.12 Prestatorul se obliga să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie-distribuție) pentru distribuția produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitare veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

9.13 Prestatorul se obliga să execute serviciile prezentului contract exclusiv cu personal calificat. Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat.

9.14 Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu HG 421/2008 și Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății și Familiei privind aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească o instituție în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare.

9.15 Prestatorul va obține de la instituțiile avizate și autorizații privind activitățile de: protecția muncii, P.S.I. și protecția copilului, în vigoare la data întocmirii contractului de servicii și actualizarea acestora pe toată durata contractului.

9.16 Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă vor fi conform legislației române în vigoare și standardele europene.

9.17 Prestatorul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei.

9.18 În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi o persoană cu responsabilități operative care va prelua zilnic solicitările din partea instituției.

9.19 Prestatorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricăror: reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor. 9.20 Prestatorul este pe deplin responsabil 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.

10. Obligațiile principale ale achizitorului

10.1 Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 08:30 și va fi valabilă pentru ziua respectivă. Comanda se va face de către persoana desemnată de coordonatorul instituției. Numărul de porții comandate zilnic se va realiza în funcție de prezența zilnică a copiilor în Unitatea de Învățământ, existând fluctuații în funcție de numărul de intrări și ieșiri, precum și în funcție de anumite situații ce pot interveni (de ex. boală).

10.2 Predarea- preluarea hranei se va face sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru.

10.3 Personalul administrativ are obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 30 minute, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

10.4 Zilnic, o probă din hrana preparată, de la fiecare meniu servit, va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul desemnat de coordonatorul Instituției. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.

10.5 Achizitorul se obligă de a efectua plata către furnizor în termen de 30 zile de la data primirii (înregistrării) facturii. Achizitorul are obligația de efectua plata către furnizor pe baza facturii, însoțită de procesul verbal de recepție calitativă și cantitativă al produselor pentru care sa emis factura, semnat fara obiecțiuni de către comisia de recepție.

10.6 Plata se va realiza lunar, prin ordin de plată, pe baza facturii acceptate de achizitor, în contul furnizorului deschis la trezorerie.

10.7 Factura va fi emisă lunar pentru produsele efectiv livrate și numai după semnarea fara obiecțiuni de către achizitor a procesului verbal de recepție pentru fiecare comandă.

11. Sancțiuni pentru neindeplinirea culpabilă a obligațiilor

11.1 În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și execute obligațiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul fără necesitatea vreunei notificări și fără a exclude alte căi de sancțiune din contract, de a deduce din prețul contractului fara TVA, o dobândă penalizatoare egală cu nivelul ratei dobânzii de referință a BNR plus 8 puncte procentuale pentru fiecare zi de întârziere până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor, dobândă aplicată la contravaloarea obligațiilor neîndeplinite.

11.2 În cazul în care achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la emiterea facturii, atunci acesta are obligația de a plăti dobândă penalizatoare egală cu nivelul ratei dobânzii de referință a BNR plus 8 puncte procentuale pentru fiecare zi de întârziere până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor, dobândă aplicată la cuantumul sumei neachitate.

11.3 Penalitățile datorate conform clauzelor 11.1. și 11.2 curg de drept din data scadenței obligațiilor asumate conform prezentului contract.

11.4 Pentru prejudiciul provocat prin neexecutarea sau executarea necorespunzătoare a obligațiilor asumate, care depășește valoarea penalităților ce pot fi percepute în condițiile art. 12.1 și 11.3, în completare, părțile datorează și daune interese suplimentare minimale de 40 euro.

11.5 Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, fără nici o compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru furnizor. În acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

11.6. Se considera intarziere daca furnizorul nu onorează în totalitate comanda solicitata sau nu respecta termenul de furnizare, astfel fiind aplicabile sancțiunile prevăzute la clauza 12.1 din prezentul contract.

CLAUZE SPECIFICE

12. Garanția de bună execuție a contractului

12.1. Prestatorul va furniza Achizitorului, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului, o Garanție de Bună Execuție pentru prestarea serviciilor ce fac obiectul prezentului contract.

12.2. (1) Cuantumul Garanției de Bună Execuție a contractului reprezintă **10% din valoarea oferată**, ce se regăsește în propunerea financiară, anexă la contract, exclusiv TVA și se va constitui astfel:

a) prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară sau de o societate de asigurări, care devine anexă la contract. Garanția trebuie să fie irevocabilă. Instrumentul de garantare trebuie să prevadă ca plata garanției se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate,

sau

b) x rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, într-un cont de disponibil distinct deschis la Trezoria Statului și pus la dispoziția Achizitorului. Suma inițială care se va depune de către Antreprenor în contul de disponibil distinct, astfel deschis, nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din valoarea ofertată, fără TVA.

(2) În cazul în care pe parcursul executării contractului, se suplimentează valoarea acestuia, contractantul are obligația de a completa garanția de bună execuție în corelație cu noua valoare a contractului de achiziție publică.

12.3. În situația în care instrumentul de garantare prevăzut la art. 12.2 lit. a) nu acoperă toată perioada de valabilitate a contractului, Antreprenorul are obligația prelungirii acestuia cu 28 de zile înainte de data de expirare.

12.4. (1) Achizitorul va executa Garanția de Bună Execuție, în eventualitatea în care:

a) Antreprenorul nu reușește să prelungească valabilitatea Garanției de Bună Execuție, așa cum este prevăzut la art. 12.3., situație în care Achizitorul poate revendica întreaga valoare a Garanției de Bună Execuție;

b) Prestatorul nu plătește Achizitorului, în termen de 20 de zile, o sumă datorată potrivit Contractului;

c) Prestatorul nu reușește să remedieze o defecțiune în termen de 20 de zile de la primirea solicitării Achizitorului privind remedierea defecțiunii;

d) oricând pe parcursul îndeplinirii Contractului, în limita prejudiciului creat, în cazul în care Antreprenorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin Contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra Garanției de Bună Execuție, Achizitorul are obligația de a notifica pretenția Prestatorului, cât și emitentului instrumentului de garantare precizând obligațiile care nu au fost respectate, cât și modul de calcul al prejudiciului; sau (e) se creează circumstanțe care să îndreptățesc Achizitorul să rezilieze Contractul, indiferent dacă s-a trimis sau nu înștiințare de reziliere.

(2) În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, Prestatorul are obligația de a reîntregi garanția în cauză raportat la restul rămas de executat

13. Alte responsabilități ale prestatorului

13.1 În situația în care personalul angajat uzează de dreptul la greva, prestatorul trebuie să asigure desfășurarea activității de hrană.

13.2 (1) Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu propunerea sa tehnică, anexa la contract.

(2) Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, instalațiile, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natura provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsură în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

13.3 Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare întocmit de achizitor. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

14. Alte responsabilități ale achizitorului

14.1 Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut în propunerea tehnică și pe care le considera necesare îndeplinirii contractului.

15. Recepție și verificări

15.1 Beneficiarul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din propunerea tehnică și din caietul de sarcini.

15.2 Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin personalul desemnat. Nu se va distribui hrana fără avizul de însoțire al acesteia. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris prestatorului iar măsurile de remediere a deficiențelor vor fi stabilite de comun acord.

15.3 Personalul administrativ are obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 30 minute, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

15.4 Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi. În situația în care prestatorul nu remediază deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau un reprezentant al eșalonului superior al acesteia, se aduce la cunoștința în scris prestatorului termenul limită de remediere, iar în caz contrar se declanșează procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

15.5 Zilnic, o probă din hrana preparată, de la fiecare meniu servit, va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul desemnat de coordonatorul Instituției. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.

15.6 Verificările vor fi efectuate în conformitate cu prevederile din prezentul contract. Achizitorul are obligația de a notifica, în scris, prestatorului, identitatea reprezentanților săi împuterniciți pentru acest scop.

16. Începere, finalizare, întârzieri, sistare

16.1 (1) Prestatorul are obligația de a începe prestarea serviciilor începând cu data de

(2) în cazul în care prestatorul suferă întârzieri și/sau suportă costuri suplimentare, datorate în exclusivitate achizitorului părțile vor stabili de comun acord: prelungirea perioadei de prestare a serviciului, și totalul cheltuielilor aferente, dacă este cazul, care se vor adauga la prețul contractului.

16.2 (1) Serviciile prestate în baza contractului trebuie finalizate în termenele convenite de părți.

(2) în cazul în care: orice motive de întârziere, ce nu se datorează prestatorului, sau alte circumstanțe neobișnuite susceptibile de a surveni, altfel decât prin încălcarea contractului de către prestator, îndreptățesc prestatorul de a solicita prelungirea perioadei de prestare a serviciilor sau a oricărei faze a acestora, atunci părțile vor revizui, de comun acord, perioada de prestare și vor semna un act adițional.

16.3 În afara cazului în care beneficiarul nu este de acord cu o prelungire a termenului de prestare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul beneficiarului de a solicita penalități prestatorului.

17. Ajustarea prețului contractului

- nu este cazul

18. Subcontractanți

- nu este cazul

19. Cesiunea

- nu este cazul

20. Încetarea Contractului

20.1 Prezentul contract încetează de plin drept, fara a mai fi necesara intervenția unei instanțe judecătorești sau tribunal arbitrai), in cazul in care una dintre parti:

- nu isi executa una dintre obligațiile prevăzute in prezentul contract;
- este declarata in stare de incapacitate de plăți sau a fost declansata procedura de lichidare înainte de inceperea executării prezentului contract;
- isi incalca oricare dintre obligațiile sale, după ce a fost avertizata, printr-o notificare scrisa, de către cealalta parte, ca o noua nerespectare a acestora va duce la rezolutiunea/reziliera prezentului contract.
- cesionează drepturile si obligațiile sale prevăzute de prezentul contract fara acordul celeilalte parti;
- prin ajungerea la termen.

21. Rezilierea contractului

21.1 Nerespectarea de către furnizor, din culpa sa exclusiva, a obligațiilor asumate prin prezentul contract, da dreptul achizitorului de a rezilia contractul si de a pretinde plata de daune-interese, al căror quantum se va stabili in conformitate cu prevederile Codului de procedură fiscală.

21.2 Rezilierea va opera de plin drept la expirarea unui termen de 10 zile de la transmiterea notificării scrise de către achizitor, daca furnizorul nu-si îndeplinește obligațiile asumate in acest termen, iar cu privire la plata daunelor interese, prezentul contract constituie titlu executoriu.

21.3 Achizitorul isi rezerva dreptul de a denunța unilateral contractul de furnizare, in cel mult 30 de zile de la apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data incheierii contractului si care conduc la modificarea clauzelor contractuale in asa măsură încat îndeplinirea contractului respectiv ar fi contrara interesului public.

21.4 Achizitorul are dreptul de a anula oricând contractul, printr-o notificare scrisa adresata furnizorului, fara nici o compensație, daca acesta da faliment sau este insolubil, cu condiția ca aceasta anulare sa nu prejudicieze sau sa afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru achizitor.

21.5 Furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinita pana la data denunțării unilaterale a contractului.

21.6 Părțile au convenit de comun acord ca prezentul contract poate sa inceteze de plindrept, in temeiul unui pact comisoriu, fara punerea in intarziere a furnizorului sau fara alte formalități si fara intervenția instanței de judecata, in următoarele situații:

daca furnizorului ii sunt retrase autorizațiile, avizele sau orice alte documente necesare executării obligațiilor contractuale, prevăzute in oferta;

cumularea de care furnizor a penalităților pana la o suma echivalenta $\frac{1}{2}$ din suma reprezentând garanția de buna execuție totala a contractului.

daca furnizorul nu isi îndeplinește obligațiile asumate la clauza 12.1 din prezentul contract.

22. Forța majoră

22.1 Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

22.2 Forța majoră exonerează părțile contractante de îndeplinirea obligațiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acționează.

22.3 îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.

22.4 Partea contractantă care invocă forța majoră are obligația de a notifica celeilalte părți, imediat și în mod complet, producerea acesteia și să ia orice măsuri care îi stau la dispoziție în vederea limitării consecințelor.

22.5 Dacă forța majoră acționează sau se estimează ca va acționa o perioadă mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilaltepărți încetarea de plin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretindă celeilalte daune-interese.

23. Soluționarea litigiilor

23.1 Achizitorul și prestatorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea contractului.

23.2 Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative neoficiale, achizitorul și prestatorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze de către instanțele judecătorești competente din România.

24. Limba care guvernează contractul

24.1 Limba care guvernează contractul este limba română.

25. Comunicări

25.1 (1) În accepțiunea părților contractante, orice notificare adresată de una dintre acestea celeilalte este valabil îndeplinită dacă va fi transmisă la sediul prevăzut în partea introductivă a prezentului contract. recomandată, cu confirmare de primire și se consideră primită de destinatar la data menționată de oficiul poștal primitor pe această confirmare.

(2) Dacă notificarea se trimite prin telefon sau fax, ea se consideră primită în prima zi lucrătoare după cea în care a fost expediată.

- Notificările verbale nu se iau în considerare de nici una dintre părți, dacă nu sunt confirmate, prin intermediul uneia din modalitățile prevăzute la alineatele precedente.

26.. Legea aplicabilă contractului

26.1 Contractul va fi interpretat conform legilor din România. Părțile au înțeles să încheie azi prezentul contract în trei exemplare

Drept pentru care prezentele Condiții Contractuale s-au semnat **astăzi** , la sediul Achizitorului, în exemplare, toate cu valoare de original, câte unul pentru fiecare parte.

FORMULARE PENTRU OFERTANTI

PRIVIND ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA AVAND CA OBIECT

SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI PILOT DE ACORDARE A UNUI SUPORT ALIMENTAR

Nr.crt.	Denumire
1	Declarație Privind Respectarea Reglementărilor Naționale De Mediu
2	Declarație Privind Respectarea Reglementărilor Din Domeniul Social și Al Relațiilor De Muncă
3	Declarație cuprinzând – informațiile considerate confidențiale
4	Declarație privind conflictul de interese
5	Formular-cadru Propunere Tehnica
6	Formular-cadru Propunere Financiara
7	Formular de ofertă – servicii
8	Formular împuternicire generală de reprezentare
9	Formular declarație de acceptare a condițiilor contractuale
10	Declarație pe proprie răspundere privind acceptarea cerintelor beneficiarului prevazute în documentația de atribuire
11	Declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea cerinței privitoare la experiența similară
12	Model acord de asociere (dacă este cazul)
13	Angajament privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului/grupului de operatori economici (dacă este cazul) la Angajament ferm privind susținerea tehnică – Experiență similară
14	Formular declarație garanție de buna execuție
15	Acord cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal
16	Acord de subcontractare

Formular Declarație Privind Respectarea Reglementărilor Naționale De Mediu

Operator economic

.....
(denumirea/numele)

DECLARATIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR DIN DOMENIUL MEDIULUI ȘI PROTECȚIEI MEDIULUI

Prin această declarație subsemnat(ul)/a reprezentant legal al , participant la licitația pentru executia:(obiectivul de investiție) declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicate faptei de fals și uz de fals în declarații, că vom respecta și implementa **prestarea serviciilor** cuprinse în ofertă conform reglementărilor stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în domeniul mediului și protecției mediului.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art. 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități dintre cele la care se refera art. 175, în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Numarul imputernicirii reprezentantului pt semnarea ofertei

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Formular Declaratie Privind Respectarea Reglementărilor Din Domeniul Social Si Al Relațiilor De Munca

Operator economic

.....
(denumirea/numele)

DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR DIN DOMENIUL SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ

Subsemnatul (nume și prenume în clar a persoanei autorizate), reprezentant al (denumirea ofertantului și datele de identificare) declar pe propria răspundere că vom respecta și implementa **prestarea serviciilor** cuprinse în ofertă conform reglementărilor stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în domeniul social și al relațiilor de munca.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborarea ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar ca am luat la cunoștința de prevederile art. 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități dintre cele la care se refera art. 175, în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Numarul imputernicirii reprezentantului pt semnarea ofertei

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Formular - Declaratie cuprinzand – informatiile considerate confidentiale

OPERATOR ECONOMIC

Subsemnatul _____, reprezentant legal al _____
(denumire si date de identificare operator economic)
declar pe propria răspundere că pentru serviciile " _____ "
(se trece numele procedurii)

Urmatoarele informatii cuprinse in propunerea tehnica/propunerea financiara¹ sunt confidentiale:

Atasam prezentei dovezi care confera caracterul confidential al informatiilor indicate ca fiind confidentiale deoarece sunt (se va bifa varianta corecta):

- date cu caracter personal
- secrete tehnice sau comerciale
- sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală.

Intelgem ca informatiile indicate de noi, din propunerea tehnica/din propunerea financiara ca fiind confidentiale trebuie să fie **însoțite LA DATA DEPUNERII OFERTEI de dovada care le conferă caracterul de confidențialitate, dovadă ce devine anexă la ofertă**, în caz contrar oferta fiind considerata publica fara a fi solicitate clarificari cu privire la acest aspect.

Intelegem ca nu este suficienta simpla mentiune ca oferta este confidentiala si de asemenea intelegem ca in cazul in care nu atasam dovezile solicitate mai sus sau daca ele nu sunt concludente, oferta noastra in integralitatea ei va fi document public.

Numarul imputernicirii reprezentantului pt semnrea ofertei
Numele și prenumele semnatarului
Capacitate de semnătură
Detalii despre ofertant
Numele ofertantului
Țara de reședință
Adresa
Adresa de corespondență (dacă este diferită)
Telefon / Fax
Data

¹ Se va opta pentru una intocmindu-se formulare separate daca atat propunerea financiara cat sic ea tehnica contend clause confidentiale

Numele Ofertantului (individual sau asociere de operatori economici): *[introduceți întregul nume]*

Numele membrului asocierii: *[introduceți întregul nume]*

Numele subcontractantului: *[introduceți întregul nume]*

Numele terțului susținător: *[introduceți întregul nume]*

Declarație privind conflictul de interese

Procedura de atribuire a Contractului pentru _____ *[introduceți denumirea contractului]*, anunț de participare _____ *[introduceți nr. anunțului de participare]*.

În legătură cu informațiile prezentate în cadrul Fișei de date a achiziției a Documentației de atribuire aferentă procedurii identificate mai sus, subsemnatul, reprezentant împuternicit al *[numele, adresa Ofertantului individual/membru al asocierii/subcontractantului/terțului susținător]*, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii Ofertantului din procedura și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice că în calitate de participant la această procedură, _____ *[numele Ofertantului individual/membru al asocierii/subcontractantului/terțului susținător]* nu mă aflu într-o situație de conflict de interese în sensul articolului 59 din Legea nr. 98/2016.

Semnătură

[persoana sau persoanele autorizate să semneze în numele operatorului economic în calitate de Ofertant individual/membru al asocierii/subcontractant/terț susținător]

Numele Ofertantului/Numele legal al Partenerilor în Asociere: *[introduceți denumirea completă]*

Formular Certificare de buna executie

(denumire beneficiar servicii)

.....
Nr inregistrare.....

Formularul FORMULAR-CADRU PROPUNERE FINANCIARA

Ofertant,

(denumirea/numele)**FORMULAR-CADRU PROPUNERE FINANCIARA
SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASÀ SĂNĂTOASĂ (PNMS)****CARACTERISTICI TEHNICE****CAIET DE SARCINI****PROPUNERE TEHNICA OFERTANT****MASA CALDA SAU PACHET ALIMENTAR**

Cantitate	33.280
-----------	--------

SAPTAMANA PARA

LUNI	Sandwich cu piept de pui la gratar legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 lourt	
MARTI	Pilaf de orez cu legume si pulpa de pui la cuptor 180gr/85gr Paine	
MIERCURI	Omleta cu legume (ou,ardei,ciuperci,branza) 180gr/85 gr Paine	
JOI	Piure de cartofi cu pulpa de pui la cuptor 180gr/85 gr Paine	
VINERI	Sandwici cu unt,sunca,cascaval ,legume (rosii,castraveti,salata)-160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct	

SAPTAMNA IMPARA

LUNI	Pilaf de orez cu legume si piept de pui la gratar Paine	
MARTI	Macaroane cu branza 180gr/85gr 1 lourt	
MIERCURI	Sandwici cu unt,sunca,cascaval,legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct	
JOI	Mazare cu pulpa de pui la cuptor Paine 50 gr	
VINERI	Sandwici cu piept de pui la gratar si legume (gogosar,varza,morcov) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 lourt	

SAPTAMANA PARA

LUNI	Cartofi la cuptor cu cascaval si piept de pui la gratar Paine	
MARTI	Sandwici cu unt,sunca,cascaval ,legume (rosii,castraveti,salata)-160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct	
MIERCURI	Macaroane cu branza 180gr/85gr 1 lourt	
JOI	Piure de cartofi cu pulpa de pui la cuptor 180gr/85 gr Paine	

VINERI	<p>Sandwich cu piept de pui la gratar legume (rosii,castravete,salata) -160 gr</p> <p>Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr</p> <p>Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr</p> <p>Legume -40 gr</p> <p>1 Fruct</p>	
--------	---	--

CERINTE GENERALE

Beneficiari (elevi)		
Durata contractului		
Loc livrare		
Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru preșcolarii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislatia în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului	DA	
Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS	DA	

1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat.		
Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru copii, se vor respecta următoarele recomandari	<ul style="list-style-type: none"> - evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite. Spre exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume, făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate; - se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor; - nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză; - fructele se vor consuma ca gustare și nu ca desert; - mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făina sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate; - mâncărurile scăzute pentru felul II vor consta dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vital, varză cu carne, etc), carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită la gratar, cu aburi, la rotisor sau la cuptor. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste etc; - gustarea va fi reprezentată de un produs de panificație sau patiserie, plăcinte (cu mere, brânză, dovleac. etc.), briose, tarte cu fructe, prăjituri de casă, chec, cozonac, clatite sau gogoși cu umplutură (brânză, gem, etc.) sau orice alte deserturi echilibrate nutrițional- 80 gr; - gustarea va fi prezentată în tăvi speciale de uz alimentar înfoliate, respectându-se normele igienice privind manipularea și transportul produselor sau, după caz, va fi ambalat individual în folie de plastic de uz alimentar sau, atunci când consistența acestuia o cere, în caserole speciale; 	

	<p>- pâinea se va prezenta sub formă de chifle, sau felii și va fi ambalată în folie de protecție;</p> <p>- fructele trebuie să fie spălate în prealabil și prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare;</p> <p>- proteinele trebuie să reprezinte cca 15% și să fie reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I ce provin din carne, brânză, lapte, ouă, dar și din proteinele vegetale;</p> <p>- lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală;</p> <p>- glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucidele provenind din zahăr rafinat, ci din fructe și legume;</p> <p>Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500 ml. apă pe zi, majoritatea venind odată cu alimentele;</p> <p>Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului;</p> <p>Medicul școlii, împreună cu conducerea unității și cu administratorul firmei de catering, stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii de mai sus. Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului școlar și reglementările legislative în vigoare. OMS 1563/ 2008, OMS 976/1998 modificat etc.;</p>	
<p>Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul beneficiarului și trebuie să țină cont de faptul că preșcolarii trebuie să beneficieze de hrană mai săracă în grăsimi (uleiuri vegetale), produse afumate și condimente (sare, piper. etc).</p>	<p>DA</p>	
<p>Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.</p>	<p>DA</p>	
<p>Pentru beneficiarii care sunt plecați în excursii prestatorul va asigura hrana rece</p>	<p>DA</p>	

conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin trei zile înainte		
Daca pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale copiilor, se vor solicita meniuri de regim, adecvate bolilor respective fara modificare pretului oferat.	DA	
Se face precizarea că se solicita în mod special ca toate alimentele care presupun porționare, inclusiv pâinea, să fie porționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară.	DA	
Comanda pentru numarul de porții ce vor trebui preparate și servite se va transmite prestatorului zilnic, până cel târziu la orele 09:00, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a preșcolarilor.	DA	
În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții comandate, 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.	DA	
Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3.2.si Anexei nr,4 artAdin ultimul act emis de Ministerul Sănătății.	DA	

Livrarea preparatelor se va face respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.	DA - zilnic, până cel târziu la orele 11.00-12.00	
Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.	DA	
Livrarea porțiilor de regim se va efectua individual.	DA	
Programul de servire al mesei de prânz	La sediul beneficiarului - zilnic de luni până vineri la ora 11:00 – 12:00.	
Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se pastreze caldă în recipiente profesionale. Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.	DA	
Acest program va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului	DA	
Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.	DA	

CERINTE OBLIGATORII PENTRU OFERTANTI

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.	DA	
Ofertantul trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor de Origine Animală.	DA	
La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între	DA	

autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător		
La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate	DA	
Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare	DA	
Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.	DA	
Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite	DA	
Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei	DA	
Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ	DA	
Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității de învățământ. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului. Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condițiilor prevăzute în legislația sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația,	DA	

fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ		
In cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. In situațiile în care acest termen va fi depășit, Prestatorul are obligația de a plăti penalități în cuantum de 10% din prețul total al meniurilor livrate în ziua respective, precum și daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.	DA	
Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în termen de maxim 1(una) ora de la data primirii notificării.	DA	
Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată	DA	
Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.	DA	
În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la școlarii care au servit masa, aceștia vor putea prezenta în caz de litigiu, o așa numită "contraprobă"	DA	
În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare-	DA	

<p>veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale</p>		
<p>Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana</p>	<p>DA</p>	
<p>Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și 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,</p>	<p>DA</p>	

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)		
Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare	DA	
În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă	DA	

CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante	DA	
Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății sau alte ministere. În acest sens, ofertantul trebuie să prezinte autorizația sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală și nonanimală, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere. Aceste dotări vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este	DA	

necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologie în vigoare.		
Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor	DA	
Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declarație pe propria răspundere privind igienizarea mijloacelor de transport.	DA	
Pentru buna aprovizionare și îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit și respectat timpul necesar pentru parcursul mașinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unității	DA	

CERINTE PRIVIND IGIENA

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.	DA	
Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoțite de avizul de expediție.	DA	
Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație	DA	

Publică și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar		
--	--	--

CERINTE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui 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 minimalizeze riscul contaminării.	DA	
Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.	DA	
Se recomandă ca hrana peșcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece	DA	
Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.	DA	
Locul de livrare	Scoala cu clasele I-IV Liceul Hercules	

MOD DE PREPARARE

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul	DA	
---	----	--

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

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.

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

CARACTERISTICI GENERALE

Se vor furniza:

DA

<p>a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în secțiunea "MOD DE PREPARARE";</p> <p>b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală — pâine feliată sau batoane/chifle — 80 g — maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct</p>		
<p>Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.</p>	DA	
<p>În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare</p>	DA	
<p>Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:</p> <p>a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;</p> <p>b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport</p>	DA	
<p>EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE</p>		
<p>Se acceota faptul ca fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de</p>	DA	

zile de școală, precum și evidența numărului de copii.		
Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții	DA	
Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.	DA	
Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.	DA	
CALITATEA PRODUSELOR		
Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.	DA	
Pentru grupele speciale de consumatori — copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală — se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev	DA	
SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ		
Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:	DA	

a) ziua producerii pentru masa caldă; b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.		
În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.	DA	
Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ.	DA	
Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare	DA	

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.	DA	
---	----	--

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.	DA	
--	----	--

PERSONAL

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a		
--	--	--

personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare		
--	--	--

AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.	DA	
În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe: a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”; b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe	DA	

Data :[ZZ.LL.AAAA]

(numele și prenume) _____, (semnătura și ștampila), în calitate de _____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele

_____.
(denumire/nume operator economic)

Formularul FORMULAR-CADRU PROPUNERE FINANCIARA

Ofertant,

(denumirea/numele)

FORMULAR-CADRU PROPUNERE FINANCIARA SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)

Propunerea financiara va cuprinde cele mentionate mai jos si trebuie prezentată în următoarea structură:

1. Se va prezenta - Formularul de Oferta – Pretul din formularul de oferta reprezinta pretul oferit pentru executia contractului conform documentatiei de atribuire si va fi exprimat in lei fara TVA. Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile. Se va prezenta o singura oferta de pret, nu se admit oferte alternative.
2. Ofertantul va prezenta oferta financiară s pentru principalele categorii activități prevăzute în cadrul caietului de sarcini completand in acest sens **Anexa nr. 1 la formularul de ofertă.**
3. Propunerea financiara va contine, pe langa formularul de oferta, si centralizatorul cu serviciile prestate de asociati, subcontractanti, prezentate distinct pentru fiecare asociat, subcontractant in parte (daca este cazul). Se va prezenta de asemenea graficul fizic prezentat in propunerea tehnica completat cu valori financiare (Grafic fizic si valoric)
4. La intocmirea propunerii financiare se vor respecta in mod obligatoriu cerintele si modalitatile solicitate in caietul de sarcini si anexele aferente acestora.
5. **Perioada de valabilitate a ofertei: 3 luni** de la data limita stabilita pentru depunerea ofertei .
6. Preturile oferite trebuie sa includa toate costurile pentru prestarea completa si în întregime a serviciilor solicitate prin Documentatia de Atribuire. În completarea Formularului de Propunere Financiara, Ofertantul trebuie sa tina cont de deducerile facute în conformitate cu prevederile legale, daca este cazul, precum si de toate celelalte cheltuieli necesare pentru îndeplinirea obligatiilor sale precum si a cheltuielilor si a profitului sau.
7. Pretul oferit reprezinta un element esential al propunerii financiare a carui realitate si legalitate va fi verificata de catre comisia de evaluare. In acest sens vor fi verificate preturile componente oferite in considerarea art. 137 alin 3 litera c din HG 395/2016 care dispune ca o oferta este neconforma cand "contine preturi care nu sunt rezultatul liberei concurente si care nu pot fi justificate".
8. Ofertantul va prezenta indicarea motivata, a informatiilor din propunerea financiara care sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile. Partea din propunerea financiara considerata confidentiala va fi prezentata intr-un document separat continand aceasta mentiune. In cazul in care aceste conditii nu sunt incidente Formularul -

Declaratie cuprinzand – informatiile considerate confidentiale nu va fi depus, propunerea financiara fiind astfel considerata ca document public in sensul legii 544/2001 privind liberul acces la informatiile de interes public. **Ofertantii vor atasa dovezi care confera caracterul confidential al informatiilor indicate ca fiind confidentiale, inclusiv secrete tehnice sau comerciale si elemente confidentiale ale ofertelor .**

Formularul FORMULAR DE OFERTĂ

Ofertant,

(denumirea/numele)

FORMULAR PROPUNERE FINANCIARA FORMULAR DE OFERTA SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)

Data: [introduceți ziua, luna, anul]

Anunț de participare: [introduceți numărul anunțului de participare]

Obiectul contractului: [introduceți obiectul contractului din anunțul de participare]

Către: Autoritatea Contractantă [a se introduce denumirea]

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnatul/ subsemnații, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestam serviciile **SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)** pentru suma de....., (suma în litere și în cifre, precum și moneda ofertei) platibilă după recepția produselor, la care se adaugă TVA în valoare de(suma în litere și în cifre, precum și moneda).
2. Subsemnatul/subsemnații declarăm că:
 - a. Am examinat conținutul documentației de atribuire, precum și toate răspunsurile la solicitările de clarificări comunicate până la data depunerii ofertelor și îl acceptăm în totalitate, fără nicio rezervă sau restricție;
 - b. Suntem de acord ca oferta noastră să rămână valabilă pentru o perioadă de _____ [introduceți numărul] zile, de la data limita de depunere a ofertelor, respectiv până la data de _____ [ziua/luna/anul] și oferta va ramâne obligatorie pentru noi și că poate fi acceptată în orice moment înainte de expirarea perioadei menționate.
 - c. Am înțeles și am acceptat prevederile legislației achizițiilor publice aplicabile acestei proceduri de atribuire, ca și oricare alte cerințe referitoare la forma, conținutul, instrucțiunile, stipulările și condițiile incluse în invitația/anunțul de participare și documentația de atribuire. Invitația/Anunțul de participare și documentația de atribuire au fost suficiente și adecvate pentru pregătirea unei oferte exacte iar oferta noastră a fost pregătită luând în considerare toate acestea.

d. În calitate de ofertant la aceasta procedură de atribuire declarăm că nu am întreprins și nu vom întreprinde nicio acțiune și/sau inacțiune în scopul de a restricționa concurența.

3. Dacă oferta noastră este acceptată și vom semna contractul de achiziție publică, ne angajăm să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile documentației de atribuire, în procent de% din valoarea contractului, astfel:

- prin instrument de garantare emis de o societate bancară prin
- instrument de garantare emis de o societate de asigurări

(se bifează opțiunea corespunzătoare)

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică, aceasta ofertă împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră prin care oferta noastră este acceptată ca fiind câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice sau orice ofertă primită.

DATA _____

(nume, prenume și semnătură), în calitate de _____ legal autorizat să semnez oferta _____ pentru și în numele
..... (denumirea/numele operatorului economic)

Nr. crt.	Categorii Activități	Preț unitar (Lei fără TVA)	Cantitate	Preț total (Lei fara TVA)
1.	SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)			

Anexa 1 la Formularul de oferta

Data :[ZZ.LL.AAAA]

(numele și prenume) _____, (semnătura și ștampila), în calitate de _____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele

(denumire/nume operator economic)

Anexa 2 la Formularul de oferta - DEFALCARE A COSTURILOR, PER PORȚIE

CATEGORIE COST	LEI FARA TVA
<i>MATERIE PRIMĂ/PRODUSE ALIMENTARE</i>	
<i>PREPARAREA HRANEI</i>	
<i>TRANSPORT</i>	
TOTAL COST / PORTIE	

Data :[ZZ.LL.AAAA]

(numele și prenume) _____, (semnătura și ștampila), în calitate de

_____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele

_____.

(denumire/nume operator economic)

Formular împuternicire generala de reprezentare

Operator economic (denumirea/numele)

Împuternicire generala de reprezentare

Subscrisa, cu sediul în, înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr., cod unic de înregistrare, reprezentată legal prin, în calitate de, împuternicim prin prezenta pe, specimen de semnatura..... domiciliat în, identificat cu B.I./C.I. seria, nr., CNP, eliberat de, la data de, având funcția de, să ne reprezinte la procedura de achizitii, organizată de, în data de,ora.....în scopul atribuirii contractului .

În îndeplinirea mandatului său, împuternicitul va avea următoarele drepturi și obligații:

1. Să semneze toate actele și documentele care rezulta de la subscrisa în legătură cu participarea la prezenta procedură;
2. Să participe în numele subscrisei la procedură și să semneze toate documentele rezultate pe parcursul și/sau în urma desfășurării procedurii.
3. Să semneze răspunsurile la solicitările de clarificare formulate de către comisia de evaluare în timpul desfășurării procedurii.
4. Să depună în numele subscrisei contestațiile cu privire la procedură.
5. Sa semneze contractul de achizitie publica.

Prin prezenta, împuternicitul nostru este pe deplin autorizat să angajeze răspunderea subscrisei cu privire la toate actele și faptele ce decurg din participarea la procedură.

Notă: Împuternicirea va fi însoțită de o copie după un act de identitate al persoanei/persoanelor împuternicite (buletin de identitate, carte de identitate, pașaport).

Data _____

Denumirea mandantului

S.C.

reprezentată legal prin

(Nume, prenume)

Formularul DECLARAȚIE DE ACCEPTARE A CONDIȚIILOR CONTRACTUALE²

Ofertant,

(denumirea/numele)

DECLARAȚIE DE ACCEPTARE A CONDIȚIILOR CONTRACTUALE

Subsemnatul (nume și prenume în clar a persoanei autorizate), reprezentant împuternicit al (denumirea/numele și sediul/adresa candidatului/ofertantului), în nume propriu și în numele asocierii, declar că sunt de acord cu toate prevederile contractului publicat în cadrul prezentei proceduri de atribuire și ne obligăm să respectăm toate obligațiile menționate în conținutul acestuia.

Data :[ZZ.LL.AAAA]

(numele și prenume) _____, (semnătura și ștampila), în calitate de _____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele

(denumire/nume operator economic)

² Prezentul formular are rol orientativ. Va putea fi prezentat orice document cu valoare de declaratie pe propria raspundere. Omiterea prezentarii declaratiei de acceptare a clauzelor contractuale va fi temei pentru solicitarea de clarificari.

Formularul DECLARATIE PE PROPRIE RASPUNDERE PRIVIND ACCEPTAREA CERINTELOR BENEFICIARULUI PREVAZUTE IN DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE

Ofertant,

(denumirea/numele)

DECLARATIE PE PROPRIE RASPUNDERE PRIVIND ACCEPTAREA CERINTELOR BENEFICIARULUI PREVAZUTE IN DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE

Subsemnatul _____
reprezentant împuternicit al _____
participant la procedura de achizitie publica desfasurata prin procedură simplificată având ca obiect
"_____", mentionez ca am luat la
cunostinta despre cerintele prevazute in documentatia de atribuire si in caietul de sarcini aprobat,
precum si in normele si normativele tehnice specifice in vigoare si ma oblig sa le respect in totalitate.
Ma oblig sa prestez serviciile solicitate in integralitatea lor, conform normelor, normativelor si stasurile
in vigoare la nivel national, iar in cazul modificarii acestora pe timpul derularii contractului, sa aplic
noile reglementari fara costuri suplimentare pentru beneficiar. Ma oblig sa folosesc materii prime si
materiale avand certificate de conformitate la nivelul cerintelor din normative.

Ma oblig sa respect procedurile de executie specifice.

Declar că nivelul tehnic solicitat și prezentat va fi menținut pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

Ca urmare, îmi insusesc caietul de sarcini in totalitate și documentația de atribuire asa cum a fost publicat pe site-ul www.e-licitatie.ro, cu clarificarile si completarile ulterioare.

Data :[ZZ.LL.AAAA]

(numele și prenume) _____, (semnătura și ștampila), în calitate de

_____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele
_____.
(denumire/nume operator economic)

Formularul DECLARATIE PE PROPRIE RASPUNDERE PRIVIND INDEPLINIREA CERINTEI PRIVITOARE LA EXPERIENTA SIMILARA

Ofertant,

(denumirea/numele)

DECLARATIE PE PROPRIE RASPUNDERE PRIVIND INDEPLINIREA CERINTEI PRIVITOARE LA EXPERIENTA SIMILARA

Subsemnatul _____
reprezentant împuternicit al _____,
participant la procedura de achizitie publica desfasurata prin procedură proprie având ca obiect
"_____", mentionez ca subscrisa
_____ indeplineste cerintele privind experienta simillara
prevazuta in cadrul documentatiei de ofertare.

Mentionez ca in sustinerea experientei similare prezentam atasat documentele justificative solicitate
in cadrul documentatiei, pentru urmatoarele contracte.

Denumire contract	Numar contract	Numar proces verbal receptie	Data incepere	Data finalizare	Valoare fara TVA	Beneficiar
1.						
2.						
3.						

Data :[ZZ.LL.AAAA]

(numele și prenume) _____, (semnătura și ștampila), în calitate de _____, legal autorizat să semneze oferta pentru și în numele

(denumire/nume operator economic)

Formularul Model Acord de Asociere

ACORD DE ASOCIERE

Nr. _____ din _____

CAPITOLUL I -PARTILE ACORDULUI

Art. 1 Prezentul acord se încheie între :

S.C....., cu sediul în, str. nr....., telefon, fax, înmatriculată la Registrul Comerțului din sub nr., cod unic de înregistrare, cont bancar în care se vor efectua plățile de către Beneficiar, deschis la, adresa banca:, reprezentată de având funcția de..... , în calitate de asociat - **LIDER DE ASOCIERE**

și

S.C....., cu sediul în, str., Nr....., telefon, fax, înmatriculată la Registrul Comerțului din sub nr., cod unic de înregistrare, cont, deschis la, reprezentată de, având funcția de , în calitate de **ASOCIAT**

CAPITOLUL II - OBIECTUL ACORDULUI

Art. 2.1 Părțile convin înființarea unei Asocieri compusă din:

- (i -lider de asociere).....;
- (ii - Asociat 1)
- (iii - Asociat n),

având ca scop:

- a) participarea la procedura organizată de _____ pentru atribuirea contractului

b) derularea/implementarea în comun a contractului de achiziție publică în cazul desemnării ofertei comune ca fiind câștigătoare, cu respectarea prevederilor prezentului Acord de Asociere.

Art. 2.2 Asocierea va încheia Contractul cu Beneficiarul, în vederea îndeplinirii obligațiilor contractuale conform prevederilor Documentației de Atribuire, în baza ofertei depuse de Asociere și declarate câștigătoare urmare transmiterii de către _____ a comunicării rezultatului procedurii.

Art. 2.3. Asocierea nu are personalitate juridică și nu va putea fi tratată ca o entitate de sine stătătoare, neavând calitate de subiect de drept distinct (*Art. 1951 Cod Civil*).

Art. 2.4. Activitatea desfășurată în cadrul Asocierii se realizează pe baza principiului independenței comerciale și juridice a fiecărei Părți și pe cel al sprijinului reciproc privind obligațiile contractuale asumate în vederea realizării scopului Asocierii.

CAPITOLUL III - TERMENUL DE VALABILITATE AL ACORDULUI

Art. 3. Prezentul acord rămâne în vigoare până la expirarea duratei de valabilitate a contractului semnat cu _____, respectiv până la stingerea tuturor datoriilor legate de acesta și îndeplinirea tuturor obligațiilor asumate de Asociere față de Beneficiar.

CAPITOLUL IV - OBLIGAȚIILE PĂRȚILOR

Art. 4.1. Părțile convin ca Liderul de asociere este
Contractul atribuit va fi semnat cu Beneficiarul de către Liderul de Asociere, acesta fiind desemnat ca reprezentant autorizat să primească instrucțiunile contractuale pentru și în numele tuturor membrilor Asocierii, de la Beneficiar, să poarte întreaga corespondență cu Beneficiarul și, totodată, va deține puterea de reprezentare a Asocierii în relația cu Beneficiarul.

Art. 4.2. Se împuternicește, având calitatea de Lider al asocierii, pentru întocmirea ofertei comune și depunerea acesteia în numele și pentru asocierea constituită prin prezentul acord.

Art. 4.3. Părțile vor răspunde individual și solidar în fața Beneficiarului în ceea ce privește toate responsabilitățile și obligațiile decurgând din sau în legătură cu Contractul.

Art. 4.4. Fiecare Parte va garanta, va apăra și va despăgubi cealaltă Parte pentru toate daunele previzibile sau imprevizibile, care ar putea rezulta din sau în legătură cu încălcarea obligațiilor asumate prin Contract, de către Partea culpabilă.

Art. 4.5. În situația în care Beneficiarul suferă un prejudiciu în implementarea / derularea contractului "....." se va îndrepta împotriva oricărui membru al prezentei asocieri, pentru a obține recuperarea prejudiciului suferit, indiferent dacă respectivul prejudiciu a fost cauzat prin acțiunea/omisiunea unui alt membru al asocierii.

CAPITOLUL V - INCETAREA ACORDULUI DE ASOCIERE

Art. 5. Incetarea Acordului de Asociere poate avea loc în următoarele cazuri:

a) neîncheierea, din orice motiv, a Contractului între Asociere și Beneficiar;

- b) la îndeplinirea în integralitate a obiectului contractului;
- c) la încetarea de plin drept a Contractului încheiat între Asocierie și Beneficiar, în conformitate cu prevederile Contractului.

CAPITOLUL VI - ALTE CLAUZE

Art. 6.1. Membrii asocierii convin ca asociatul - în calitate de Lider al Asocierii, să fie desemnat titular de cont, în vederea efectuării operațiunilor financiar-contabile, respectiv emiterea și încasarea facturilor aferente Contractului „.....”.

Datele de identificare sunt următoarele:

Numele titularului de cont:

Adresa:

Numar TVA:

Reprezentant Legal:

Telefon/fax/e-mail:

Denumire Banca:

Adresa Banca:

Numar cont bancar:

IBAN:

*Asociatul - in calitate de Lider al Asocierii, va emite si incasa facturile aferente Contractului prin intermediul sucursalei sale din Romania, aceasta avand urmatoarele date de identificare:

Denumire:

Sediul Social:

Cod Unic de Inregistrare:

Număr de ordine în Registrul Comertului:

Cont Bancar:

Denumire Bancă:

Adresa Bancă:

Reprezentant Legal:

Nota: ** se va completa in cazul in care asociatul desemnat pentru emiterea si incasarea facturilor este persoana juridica nerezidenta in Romania.*

Art. 6.2. (1) In caz de atribuire, asociații au convenit următoarele cote de participare în cadrul asocierii:

..... % (in litere),

..... % (in litere)

(2) In caz de atribuire, asociații au convenit ca membrii asocierii vor presta fiecare activitati componente ale obiectului contractului, dupa cum urmeaza:..... (se va mentiona expres pentru fiecare asociat care sunt activitatile din cadrul obiectului contractului pe care le va executa)

Art. 6.3. Asociații convin să se susțină ori de câte ori va fi nevoie pe tot parcursul realizării contractului, acordându-și sprijin de natură tehnică, managerială sau/și logistică ori de câte ori situația o cere.

Art. 6.4. Nici una dintre Părți nu va fi îndreptățită să vândă, cesioneze sau în orice altă modalitate să greveze sau să transmită cota sa sau parte din aceasta altfel decât prin efectul legii și prin obținerea consimțământului scris prealabil atât al celorlalte Părți cât și al Beneficiarului.

Art. 6.5. Prezentul acord se completează în ceea ce privește termenele și condițiile de prestare a serviciilor, cu prevederile contractului ce se va încheia între (liderul de asociere) și Beneficiar.

Art. 6.6. (1) Prezentul Acord de Asociere împreună cu toate aspectele și toate efectele ce decurg din, sau în legătură cu acestea, vor fi guvernate de legea română.

(2) Litigiile izvorâte din sau în legătură cu Acordul de Asociere, între membrii Asocierii, sunt supuse instanțelor de drept comun.

(3) Soluționarea litigiilor izvorâte din sau în legătură cu Acordul de Asociere, între membrii Asocierii și Beneficiar, se va realiza de către instanța judecătorească de contencios administrativ și fiscal română, conform Contract.

Art. 6.7. Prezentul Acord de Asociere va fi redactat în limba română.

Prezentul Acord de Asociere s-a încheiat astăzi în exemplare.

LIDER ASOCIAT

(reprezentant legal/imputernicit conform actelor statutare/constitutive ale societății)

Nume și prenume

.....
(semnatura și stampila)

ASOCIAT 1

(reprezentant legal/imputernicit conform actelor statutare/constitutive ale societății)

Nume și prenume

.....
(semnatura și stampila)

ASOCIAT n

(reprezentant legal/imputernicit conform actelor statutare/constitutive ale societății)

Nume și prenume

.....
(semnatura și stampila)

Nota 1: Prezentul Acord de Asociere conține clauzele obligatorii, partile putând adăuga și alte clauze.

Nota 2: Lipsa semnăturii reprezentantului legal sau reprezentantului împuternicit conform actelor statutare/constitutive ale societății conduce automat la nulitatea Acordului de Asociere.

Formular Angajament privind sustinerea tehnica si profesionala a ofertantului/grupului de operatori economici

.....
(denumirea)

**Angajament
privind sustinerea tehnica si profesionala
a ofertantului/candidatului/grupului de operatori economici**

Catre,
(denumirea autoritatii contractante si adresa completa)

Cu privire la procedura pentru atribuirea contractului (denumirea contractului de achizitie publica), noi (denumirea tertului sustinator tehnic si profesional), avand sediul inregistrat la (adresa tertului sustinator tehnic si profesional), ne obligam, in mod ferm, neconditionat si irevocabil, sa punem la dispozitia..... (denumirea ofertantului/grupului de operatori economici) toate resursele tehnice si profesionale necesare pentru indeplinirea integrala si la termen a tuturor obligatiilor asumate de acesta/acestia, conform ofertei prezentate si contractului de achizitie publica ce urmeaza a fi incheiat intre ofertant si autoritatea contractanta.

Acordarea sustinerii tehnice si profesionale nu implica alte costuri pentru achizitor, cu exceptia celor care au fost incluse in propunerea financiara.

In acest sens, ne obligam in mod ferm, neconditionat si irevocabil, sa punem la dispozitia (denumirea ofertantului/candidatului/grupului de operatori economici) resursele tehnice si/sau profesionale de necesara pentru indeplinirea integrala, reglementara si la termen a contractului de achizitie publica.

Noi, (denumirea tertului sustinator tehnic si profesional), declaram ca intelegem sa raspundem, in mod neconditionat, fata de autoritatea contractanta pentru neexecutarea oricarei obligatii asumate de (denumire ofertant/candidatului/grupul de operatori economici), in baza contractului de achizitie publica, si pentru care (denumire operatorul/candidatului/grupul de operatori economici) a primit sustinerea tehnica si profesionala conform prezentului angajament, renuntand in acest sens, definitiv si irevocabil, la invocarea beneficiului de diviziune sau discutiune.

Noi, (denumirea tertului sustinator tehnic si profesional), declaram ca intelegem sa renuntam definitiv si irevocabil la dreptul de a invoca orice exceptie de neexecutare, atat fata de autoritatea contractanta, cat si fata de (denumire ofertant/grupul de ofertanti), care ar putea conduce la

neexecutarea, partiala sau totala, sau la executarea cu intarziere sau in mod necorespunzator a obligatiilor asumate de noi prin prezentul angajament.

Noi,..... (denumirea tertului sustinator tehnic si profesional), declaram ca intelegem sa raspundem pentru prejudiciile cauzate autoritatii contractante ca urmare a nerespectarii obligatiilor prevazute in angajament.

Noi,..... (denumirea tertului sustinator financiar), declarăm garantam autorității contractante ca vom interveni concret pentru a duce la îndeplinire toate obligatiile contractuale. In sustinerea acestei afirmatii :

1) Precizam modul în care vom interveni concret pentru a duce la îndeplinire obligațiile pentru care am acordat susținerea:.....

La aceasta sectiune veti descrie modul concret in care, in situatia in care Ofertantul este in imposibilitatea de a derula contractul aferent prezentei proceduri, Tertul sustinator va duce la indeplinire contractul in cauza.

În acest scop, in situatia in care Ofertantul este in imposibilitatea de a derula contractul aferent prezentei proceduri, pornind de la propria expertiză a Tertului sustinator în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, raspunsul Dvs. va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de Tertul sustinator pentru execuția contractului.

Raspunsul Dvs se va elabora astfel incat sa se ofere posibilitatea verificarii modului in care tertul sustinator va executa contractul asigurandu-se totodata corespondenta modului de executare cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini si anexele acestuia.

Veti atasa documente justificative in acest sens.

2) Indicam resurse tehnice și profesionale pe care le vom pune la dispoziție in orice moment va fi necesar si ni se va solicita de catre PRIMARIA BAILE HERCULANE(se vor indica resursele si se va descrie modul concret în care vor pune la dispozitie).

La aceasta sectiune :

- *veti prezenta resursele tehnice si profesionale pe care le veti pune la dispozitie, modalitatea de acces la acestea si documente justificative)*
- *Veti arata într-un mod concludent că veti putea să va deplasati resursele/utilajele/personalul astfel încât să interviniți eficient, într-un timp rezonabil, în cazul în care situația necesită acest lucru, indiferent de locul de stabilire în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene sau o țară terță. În acest context, trebuie să prezentati concret care sunt resursele/utilajele/personalul (după caz) pe care le veti putea mobiliza in calitate de tert/terți sustinator(i) și să aratati modul în va asumati sa interveniti în cazul în care contractantul întâmpină dificultăți pe parcursul îndeplinirii contractului*

3) Experienta similara

Nr. crt.	Obiect contract	Cod CPV	Denumirea/nume beneficiar /client Adresa	Calitatea executantului ^{*)}	Preț contract sau valoarea lucrărilor executate (în cazul unui contract aflat în derulare)	Procent executat în perioada de referință (%)	Perioadă derulare contract ^{**)}
1							
2							
...							

Prezentul reprezintă angajamentul nostru ferm încheiat în conformitate cu prevederile Legii 98/2016, care da dreptul autorității contractante de a solicita, în mod legitim, îndeplinirea de către noi a anumitor obligații care decurg din susținerea tehnică și profesională acordată
(denumirea ofertantului/candidatului/grupului de operatori economici).

Data completării,
.....
(semnatura autorizată)

Tert sustinator,
.....

.....
(semnătură autorizată)

Nota 1: În sensul art. 182 alin (4) din Legea 98/2016, documentele transmise ofertantului de către terț/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv prin care terț/terții susținător/susținători va/vor asigura îndeplinirea propriului angajament de susținere vor fi prezentate împreună cu Angajamentul ferm, cu oferta și cu DUAE, și se vor constitui în anexe la angajamentul ferm.

Documentele prezentate trebuie să indice care sunt concret resursele tehnice pe care terțul le mobilizează în cazul în care operatorul economic întâmpină dificultăți pe parcursul derulării contractului, tipul acestor documente fiind determinat de obligațiile asumate de ofertant și terțul susținător prin angajamentul ferm.

Nota 2: Prevederile prezentului formular reprezintă conținutul minim al înțelegerii dintre ofertant și terț cu privire la acordarea susținerii. În cazul în care părțile doresc să stabilească și alte prevederi/drepturi/obligații, vor redacta o înțelegere scrisă separată pe care o vor anexa angajamentului ferm, cu condiția ca aceasta să nu contravină prevederilor prezentului angajament.

Formularul ACORD CU PRIVIRE LA PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Ofertant,

(denumirea/numele)

ACORD CU PRIVIRE LA PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Prin prezentul acord, am fost înștiințat referitor la faptul că în conformitate cu cerințele Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal precum și a dispozițiilor legale în vigoare, **PRIMARIA BAILE HERCULANE** are statutul de operator de date cu caracter personal.

Am fost informat asupra faptului că datele cu caracter personal, furnizate în mod voluntar de subsemnatul, în desfășurarea procedurilor de achiziție publică precum și în executarea unui eventual contract, sunt prelucrate de **PRIMARIA BAILE HERCULANE**, cu respectarea tuturor prevederilor Regulamentului European nr. 679/2016. Scopul colectării acestor date îl reprezintă acela de a fi utilizate doar și numai în desfășurarea procedurii de achiziție publică precum și în executarea contractului (în cazul în care acesta va fi încheiat cu dumneavoastră).

Am luat la cunoștință asupra faptului că în cazul existenței unui refuz de furnizare a anumitor date cu caracter personal, imperativ necesare pentru desfășurarea în mod legal a procedurilor, va fi atrasă după sine respingerea ofertei.

În măsura în care consider că este cazul, mă oblig să îmi exercit drepturile de acces, intervenție și de opoziție privind datele cu caracter personal furnizate, în condițiile prevăzute de Regulamentul U.E. nr. 679/2016, printr-o cerere scrisă, semnată și datată, depusă la sediul instituției.

Având în vedere cele expuse mai sus, înțeleg să îmi exprim consimțământul în mod liber și neechivoc, la prelucrarea datelor cu caracter personal, de către operatorul de date cu caracter personal, în vederea desfășurării procedurii de achiziție publică și executare a contractului.

Semnătură

Data

ACORD DE SUBCONTRACTARE

nr...../.....

Art.1. Părțile acordului :

_____, reprezentată prin....., în calitate de contractor
(denumire operator economic, sediu, telefon)

și

_____ reprezentată prin....., în calitate de subcontractant
(denumire operator economic, sediu, telefon)

Art. 2. Obiectul acordului:

Părțile au convenit ca în cazul desemnării ofertei ca fiind câștigătoare la procedura de achiziție publică organizată de _____ să desfășoare următoarele activități ce se vor subcontracta _____.

Art.3. Valoarea in lei fara tva a activitatilor ce se vor executa de subcontractantul _____ reprezinta un procent de ____% din valoarea totală in lei fara tva a ofertei financiare depuse in cadrul procedurii la care se refera prezentul acord de subcontractare.

Art.4. Durata de prestare a _____ (serviciilor) este de _____ luni.

Art. 5. Alte dispoziții:

Încetarea acordului de subcontractare

Acordul își încetează activitatea ca urmare a următoarelor cauze:

- a) expirarea duratei pentru care s-a încheiat acordul;
- b) alte cauze prevăzute de lege.

Art. 6. Comunicări

Orice comunicare între părți este valabil îndeplinită dacă se va face în scris și va fi transmisă la adresa/adresele _____, prevăzute la art.1

Art.7. Subcontractantul se angajează față de contractant cu aceleași obligații și responsabilități pe care contractantul le are față de investitor conform contractului _____ (denumire contract).

Art.8. Neînțelegerile dintre părți se vor rezolva pe cale amiabilă. Dacă acest lucru nu este posibil, litigiile se vor soluționa pe cale legală.

Prezentul acord s-a încheiat în două exemplare, câte un exemplar pentru fiecare parte.

(contractant)

(subcontractant)

Note:

Prezentul acord constituie un model orientativ și se va completa în funcție de cerințele specifice ale obiectului contractului/contractelor.

În cazul în care oferta va fi declarată câștigătoare, se va încheia un contract de subcontractare în aceleași condiții în care contractorul a semnat contractul cu autoritatea contractantă. Este interzisă subcontractarea totală a contractului.