



Nr. 17.999 / 30.04.2024

INVITAȚIE DE PARTICIPARE
în vederea realizării achiziției publice având ca obiect
“Suport alimentar – masă caldă în regim catering”

Tipul achiziției/contractului: **servicii**

Codul de clasificare CPV: **55524000-9 - Servicii de catering pentru școli**

Valoarea estimată a achiziției este de **587.155,95 lei fără TVA.**

Descrierea achiziției și condiții referitoare la contract:

Prezenta achiziție se organizează potrivit prevederilor art. 111 alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice prin Procedură proprie privind achizițiile de servicii din Anexa 2.

Obiectul prezentei achiziții are în vedere asigurarea unui suport alimentar pentru elevii și preșcolarii participanți la activitatea didactică în unitățile de învățământ, de la data semnării viitorului contract până la 31.12.2024, conform HOTARARII de Guvern nr. 2412024, privind instituirea Programului național ”Masa sănătoasă”.

Surse de finanțare: Fonduri alocate de la bugetul de stat conform HOTARARII de Guvern nr. 2412024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”.

Garanția de bună execuție a contractului reprezintă 10% din valoarea contractului fără TVA și se constituie conform modelului de contract anexat.

Oferta trebuie să cuprindă următoarele:

1. CRITERII DE CALIFICARE ȘI SELECTIE

1.a) – Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere din care să rezulte că ofertantul nu se află în situațiile prevăzute la art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016.

Încadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare atrage excluderea ofertantului din prezenta procedură.

Pentru demonstrarea celor de mai sus, ofertanții participanți la prezenta procedură vor prezenta și certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.), valabile la momentul prezentării

1.b) - Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere privind evitarea conflictului de interese potrivit prevederilor art. 59-60 din Legea nr. 98/2016.

Nedepunerea documentului de mai sus atrage, excluderea ofertantului din prezenta procedură.

2. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITĂȚII PROFESIONALE A OFERTANTULUI

2.1) - Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii iar obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în coduri CAEN din certificatul constatator.

În vederea demonstrării îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Teritorial în integralitate, din care să rezulte ca activitatea principală / secundară pe care o desfășoară conform codificării CAEN corespunde obiectului contractului.

2.2) - Autorizație de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru activitatea de restaurant/catering.

2.3) Capacitatea tehnică și profesională – Experiența similară

Operatorii economici trebuie să facă dovada deținerii unei experiențe în domeniul prestării de servicii similare cu cele care fac obiectul contractului de achiziție publică, acumulate în ultimii 3 ani (calculată de la data limită de depunere a ofertelor), la nivelul unuia sau a mai multor contracte.

Prin servicii similare se va înțelege servicii de catering, cantină sau restaurant, similare în raport cu natura și complexitatea celor care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică.

În sensul îndeplinirii prezentei cerințe, ofertanții vor prezenta Lista principalelor prestări de servicii prestate în ultimii 3 ani care să conțină următoarele date:

- Nr. și data contractului;
- Obiectul contractului;
- Beneficiarul contractului;
- Valoarea, în lei fără TVA, a contractului.

Lista mai sus menționată, va fi însoțită de documente suport care să ateste faptul că serviciile au fost prestate în conformitate cu normele legale în domeniu și duse la bun sfârșit.

3. - Ofertantul va prezenta Formularul de ofertă anexat ce cuprinde valoarea totală în lei precum și perioada de valabilitate a ofertei – minim 60 de zile de la data limită de depunere ofertă. (Formularul nr. 9)

4. - Ofertantul va prezenta Propunerea tehnică întocmită în conformitate cu cerințele solicitate în caietul de sarcini.

5. - Declarație pe proprie răspundere privind acceptarea clauzelor contractuale din modelul de contract anexat prezentei invitație de participare.

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

- materie primă;
- prepararea hranei;
- distribuția/servirea;

Ofertantul va include, în propunerea financiară, toate costurile legate de serviciile care fac obiectul contractului (Formularul nr. 10)

7. - Criteriul de atribuire: **cel mai bun raport calitate-pret** al ofertelor ce îndeplinesc în totalitate cerințele solicitate prin Caietul de sarcini.

1. Descriere: Componenta financiară;

Pondere: 40%;

Invers proportional, punctaj maxim, factor: **40 puncte;**

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

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

2. Descriere: Componenta tehnică – (2.1+2.2)

2.1- Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie

Pondere: 40%;

Punctaj maxim total, factor: **40 puncte**;

Algoritm de calcul:

- a) Pentru un nivel al ponderii materiei prime sub 40% din pretul total/portie, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma și respinsa.
b) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.
c) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n/MP\ \text{maxim} \times \text{punctajul maxim alocat})$, unde:
Pmp(n) - punctajul acordat nivelului (n) al ponderii materiei prime din pretul total/portie;
MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;
MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie.

2.2 - Reducerea generării de deșeuri provenite din ambalaje

Pondere: 20%;

Punctaj maxim total, factor: **20 puncte**;

Alimentele vor fi livrate în ambalaje din materiale reciclate în proporție de minimum 50%.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice faptul că cerința solicitată privind livrarea produselor în ambalaje din materiale reciclate poate fi îndeplinită.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia I din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul I, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor solicitate în caietul de sarcini anexat. Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din invitația de participare pentru elaborarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică.

Cerințele precizate în Caietul de sarcini sunt considerate a fi minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

În cazul în care executarea contractului ce urmează a fi încheiat impune subcontractarea anumitor părți din acesta, vă rugăm să îi indicați și să precizați ce urmează a fi realizat de aceștia.

Informații privind subcontractanții: Ofertantul poate înlocui subcontractanții declarați în ofertă sau poate implica noi subcontractanți, în termenul de prestare a serviciilor, numai cu condiția notificării prealabile și obținerii acordului Municipiului Brăila.

Ofertantul are obligația ca la încheierea contractului de achiziție publică sau atunci când se introduc noi subcontractanți, să prezinte contractele încheiate între contractant și subcontractant/subcontractanți nominalizați în ofertă sau declarați ulterior, astfel încât activitățile ce revin acestora, să fie cuprinse în contractul de achiziție publică.

Oferta care nu respectă cerințele prezentei invitații de participare va fi respinsă fiind declarată necorespunzătoare.

În cazul în care în urma postării invitației de participare se vor primi mai multe oferte, departajarea se va realiza prin aplicarea criteriului de atribuire “ **cel mai bun raport calitate-pret**”.

Numărul zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor: 4.....zile.

Autoritatea contractantă va răspunde solicitărilor de clarificări transmise în termen cu 2 zi/zile înainte de data limită de depunere a ofertelor.

În situația în care sunteți interesați, vă rugăm să ne transmiteți oferta dumneavoastră prin e-mail la adresa achizitii@pmbr.ro sau la Registratura Generală a Primăriei Municipiului Brăila până la data de 15.05.2024...

Pentru alte informații ne puteți contacta prin adresa de e-mail achizitii@primariabraila.ro sau la numărul de telefon 0239/692394 interior 234, D.A.P.L.P.P.P- Serviciul Achiziții Publice.


Primar,
Viorel Marian Dragomir

Director Executiv D.A.P.L.P.P.P.,

Cons. Jur. Marius Radu Surdu



Șef Serviciu Licitații și Achiziții Publice

Mirela Moldoveanu





VIZAT,
DIRECTOR EXECUTIV D.F.P.L.,
VASILICA GURGU
Vasilica Gurgu

Caiet de sarcini privind achiziția publică a serviciilor de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentară - masă caldă - acordat elevilor Școlii Gimnaziale „Anton Pann” din municipiul Brăila, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024

CAPITOLUL 1 - Introducere

Această secțiune a documentației de atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora oferta (propunerea tehnică și propunerea financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de sarcini, și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele, unde se consideră de către ofertant că aceasta trebuia menționată, pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Conform prevederilor art. 133 alin. (2) din Anexa la HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologie 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, coroborat cu prevederile alin.(3) din același articol, *"propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini sau în documentul descriptiv", iar "propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice pentru a evita executarea defectuoasă a contractului"*.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire, și constituie ansamblul criteriilor pe baza cărora se elaborează oferta, de către fiecare operator economic participant (cu ofertă) la procedura de atribuire.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice necesare elaborării ofertei. Eventualele referiri la mărci și producători în cuprinsul prezentului Caiet de sarcini sunt exemplificative.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite. Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării vor fi folosiți termenii de Ofertant și Prestator care vor avea același înțeles.

CAPITOLUL 2 - Contextul realizării achiziției de servicii

Achiziționarea de servicii de catering pentru elevii unității de învățământ Școala Gimnazială „Anton Pann” din municipiul Brăila, se desfășoară în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”(PNMS).

2.1. Informații despre autoritatea contractantă

Municipiul Brăila, Județul Brăila, Piața Independenței, nr. 1, (adresă de corespondență Calea Călărașilor nr.17), cod fiscal 4205670, telefon: 0239/694947, fax: 0239/692394, e-mail: pmb@pmbr.ro, pagina de Internet <http://www.primariabr.ro>

2.2. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor

Obiectul prezentului Contract constă în prestarea serviciilor de catering pentru unitatea de învățământ Școala Gimnazială „Anton Pann” din municipiul Brăila, str. Dorului nr.38, prevăzută în HG nr.177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzuta în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului Național „Masă sănătoasă”(PNMS) și OME 3840/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024.

Contractual ce urmează a se încheia este unul cu executare succesivă pe bază de comenzi zilnice, fapt pentru care care nu există obligația atingerii maximului cantitativ și valoric al contractului.

Urmărirea executării contractului va fi realizată de beneficiarul final și anume Școala Gimnazială „Anton Pann” .

CAPITOLUL 3 - Descrierea serviciilor

3.1. Valoarea estimată a serviciilor

Conform solicitării primite de la Școala Gimnazială „Anton Pann” și a HCLM Brăila nr.204/23.04.2024 beneficiari sunt 44 copii învățământ preșcolar, 135 copii învățământ primar și 112 copii învățământ gimnazial, în total 291 de beneficiari pentru anul 2024.

Valoarea maximă a unui meniu nu va depăși 13,76 lei fără TVA, respectiv 15 lei cu TVA inclus, indiferent de eventualele modificări legislative.

Suma alocată, conform HG nr. 24/2024, este de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA, și cuprinde prețul suportului alimentară, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Conform structurii anului școlar 2023-2024 și a anului școlar 2024-2025, până la 31.12.2024, este necesar a se asigura „Masă sănătoasă” pentru un număr estimat de **99 zile** de cursuri efective ale elevilor, pentru un număr estimat de maxim **291 beneficiari**.

3.2. Codul CPV

În vederea achiziționării serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială „Anton Pann” Brăila, prevăzute în HG nr. 177/2024, descrierea acestora s-a realizat prin raportare la codul **CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)**

3.3. Durata serviciilor

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma finalizării procedurii de achiziție publică.

Contractul intră în vigoare la data semnării acestuia de către ambele părți contractante și produce efecte juridice până la îndeplinirea tuturor obligațiilor contractuale aflate în sarcina Părților.

Executarea contractului începe după semnarea contractului de către ambele părți, după constituirea garanției de bună execuție și înaintarea ordinului de începere.

Serviciile de catering vor fi prestate până la sfârșitul anului 2024, respectiv 31.12.2024, pe toate perioadele în care se desfășoară cursuri școlare.

3.4. Serviciile solicitate

Serviciile se desfășoară cu respectarea prevederilor HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masă sanatoasă”.

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru beneficiari, preșcolari și elevi ai Școlii Gimnaziale „Anton Pann” Brăila, în spațiile special amenajate de unitatea de învățământ, cu începere de la data semnării contractului de către părți și înaintarea ordinului de începere până la 31.12.2024 pe o perioadă însumând aproximativ **99 de zile lucrătoare**.

Suportul alimentară constând în masă caldă, în regim de catering, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Livrările vor avea loc de **luni până vineri, în zilele în care se desfășoară cursuri, de două ori pe zi, pentru învățământul preșcolar și primar la ora 9⁴⁰, pentru 179 de copii, iar pentru învățământul gimnazial**

la ora 13⁵⁰, pentru 112 de copii.

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri) pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde, de două ori pe zi, la adresa str. Dorului nr.38, pentru beneficiarii mai sus menționați.

Masa caldă va fi livrată în porții individuale, în ambalaje alimentare care respectă legislația privind materialele în contact cu alimentele, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință, care permit servirea mesei calde în condiții optime de igienă.

Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- a) felul 1 - supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde, etc;
- b) felul 2 - fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri, etc.
- c) desert - prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie, etc.

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Anexa 2 din HG 24/2024. Astfel, Ofertantul/Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde acordate în baza HG nr. 24/2024 în condițiile stabilite prin Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi.

Cerințe minime obligatorii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

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

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

4. 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.

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

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

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

8. 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.

9. 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.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

Pentru elevii cu restricții alimentare de natură medicală se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. De asemenea se va adapta meniul zilnic pentru elevii cu restricții alimentare de natură religioasă. Aceștia vor fi comunicați de conducerea Școlii Gimnaziale „Anton Pann” Brăila.

Prestatorul va livra diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive, tipul de masă caldă (atât felul 1, felul 2 cât și desertul trebuie să fie diferite pentru două zile consecutive). Porțiile vor fi pregătite și preparate de către Ofertant/Prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit

prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a Normelor metodologice anexa nr. 3 norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, a HG nr. 24/2024. Defalcarea costurilor per porție va și efectuată pe următoarele categorii:

- a) Materia primă
- b) Prepararea hranei
- c) Transport

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către Ofertant/Prestator, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cat și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării. Alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

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

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă, analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă/Achizitor.

Prestatorul va propune **Meniul săptămânal**, pe baza normelor de hrană în vigoare. După aprobarea din partea unității de învățământ, Prestatorul va întocmi tipurile de meniuri.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice

ale beneficiarilor. La întocmirea Meniului săptămânal Prestatorul va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari/ consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul este obligat să transmită Meniul săptămânal unității de învățământ.

Meniul va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe

Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de către unitatea de învățământ.

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a mesei calde, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Distribuirea mesei calde se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății nr. 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, cum ar fi, fără a se limita la: recepție de servicii, evidența zilnică a serviciilor prestate/masă caldă, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul fiecărei unități de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor/beneficiarilor se va transmite Ofertantului/Prestatorului, zilnic, **până la ora 08.30 pentru învățământul preșcolar și primar și până la ora 12.30 pentru învățământul gimnazial** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva. Nota de comandă va fi transmisă, prin mail și/sau telefonic, de

persoana desemnată de unitatea de învățământ sau de persoana care îl înlocuiește.

Numărul necesar de porții va fi transmis zilnic Prestatorului, în funcție de prezența elevilor în unitățile de învățământ.

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Lunar, autoritatea contractantă/Achizitorul, pe baza documentelor prezentate de unitatea de învățământ, va realiza centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la Prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare (Achizitorul, Prestatorul și unitatea de învățământ) vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, atât unitatea de învățământ cât și Ofertantul/Prestatorul vor desemna persoane cu responsabilități operative, care vor transmite/prelua zilnic notele de comandă precum și eventualele solicitări și observații.

Ofertantul/Prestatorul va prezenta graficul general de prestare cu prezentarea traseului, cu respectarea intervalului orar de livrare, precum și cu alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Având în vedere locația și orele de livrare, Prestatorul trebuie să facă dovada că dispune **de cel puțin un mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar**, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție, etc. și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă), precum și că dispune de **un mijloc auto de transport de rezerva** în caz de nefuncționalitate/accident/avarii/etc.

Prestatorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul alimentelor la temperaturi controlate.

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către Ofertant/Prestator, pe cheltuielile sale, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul unității de învățământ, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul acesteia, pe bază de documente legale însoțitoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la Ofertant/Prestator către unitatea școlară, respectiv elev, după caz, numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică folosite, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în

vigoare.

Ofertantul/Prestatorul trebuie să facă dovada că dispune de **personal de specialitate calificat** necesar prestării serviciilor, cum ar fi:

- bucătari
- ajutori de bucătari
- șoferi, etc.

Ofertantul/Prestatorul trebuie să facă dovada că are capacitatea de producție a celor *291 de porții zilnic*, prin deținerea de **utilaje și echipamente tehnice specializate** în domeniul cateringului, cum ar fi, fără a se limita la:

- cuptoare convecție
- marmite pentru gătit
- plite de gătit electric/gaz
- grătare electric/gaz
- frigidere. etc.

CAPITOLUL 4 - Recepția serviciilor

Recepția serviciilor se va efectua, zilnic, pe bază de proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de Prestator și reprezentantul unității de învățământ beneficiare a PNMS.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic și meniul din ziua respectiva.

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.

Prestatorul va prezenta declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul per porție. Achizitorul și/sau reprezentantul unității de învățământ au dreptul de a inspecta și/sau de a verifica prestarea serviciilor și conformitatea acestora cu propunerea tehnică prezentată la procedură și cu Caietul de sarcini.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat de către reprezentantul unității de învățământ, în scris, prestatorului.

Personalul unității de învățământ are obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

Zilnic, o probă din hrana preparată, de la fiecare meniu servit, va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. Hrana va fi verificată obligatoriu de către persoana desemnată de unitatea de învățământ.

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul unității de învățământ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să

Înlocuiesc hrana/alimentele în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În situația în care prestatorul nu remediază deficiențele constatate, se aduce la cunoștință în scris prestatorului termenul limita de remediere, iar în caz contrar se declanșează procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Serviciile prestate/alimentele sub formă de masă caldă livrate vor fi însoțite de documente justificative prevăzute de legislația în vigoare, cum ar fi: avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.

Aceste documente vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

CAPITOLUL 5 - Plata serviciilor

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitatea de învățământ.

SPECIFICATII TEHNICE, conform Anexei nr. 3 din HG nr. 24/2024 pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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.

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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 sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

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

7. 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

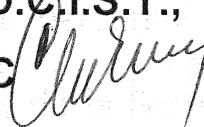
"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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";

Director Executiv D.O.I.S.T.,

Ionica CHIRIAC



Întocmit,
Leonard Bașturescu

Declarație privind conflictul de interese

Subsemnatul(a) (nume/ prenume), domiciliat(a) în (adresa de domiciliu), identificat(a) cu act de identitate (CI/ Pasaport), seria, nr., eliberat de....., la data de, CNP, **în calitate de reprezentant legal al operatorului economic** (denumire), având calitatea de **oferant unic/ oferant asociat/ /subcontractant** (dupa caz), la achiziția directă pentru atribuirea contractului de(se va completa denumirea achiziției) « **achiziție directă**» organizată de Municipiul Braila, declar că **oferantul unic/ oferantul asociat/ /subcontractantul** (dupa caz) nu se afla în niciuna dintre următoarele situații:

a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre oferanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre oferanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afîn, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre oferanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

d) situația în care oferantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) situația în care oferantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Totodata, declar ca am luat la cunostinta de prevederile art 326 « Falsul in Declaratii » din Codul Penal referitor la "*Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unei persoane dintre cele prevăzute în art. 175 sau unei unități în care aceasta își desfășoară activitatea în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește la producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amendă.*"

Nota

Persoanele ce detin functii de decizie in cadrul autoritatii contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire, sunt: Viorel Marian Dragomir – Primar Municipiul Brăila, Doinița Ciocan – Viceprimar Municipiul Brăila, Jantea Crican Alexandru – Viceprimar Municipiul Brăila, Gurgu Vasilica – Director Executiv D.F.P.L., Bratu Angelica – Director Executiv D.J.C.A.P.L., Neagu Iuliana Florinela – director Executiv D.S.P.P.D.R.I., Surdu Marius Radu - Director Executiv D.A.P.L.P.P.P., Termegan Marius - Director Executiv Directia Tehnic, Chiriac Ionica - Director Executiv D.C.I.S.T, Anghelescu Corina Elena – Arhitect Șef, Moldoveanu Mirela-Sef Serv. Licitatii si Achizitii Publice în cadrul D.A.P.L.P.P.P., Partac Lucian- Consilier achizitii publice Serv. Licitatii si Achizitii Publice în cadrul D.A.P.L.P.P.P., Robitu Florentina Anuta - Consilier achizitii publice Serv. Licitatii si Achizitii Publice în cadrul D.A.P.L.P.P.P., Manea Mioara- Consilier achizitii publice Serv. Licitatii si Achizitii Publice în cadrul D.A.P.L.P.P.P., Alexandru Ionel - consilier local, Bobi Silvia - consilier local, Bosneag Sorin – Eugen- consilier local, Coman Florin - consilier local, Brăileanu Claudiu-Eduard - consilier local, Sîrbu Constantin - consilier local, Tîmplaru Adrian-Ștefan - consilier local, Drogeanu Alexandru - consilier local, Dumitru Florin- consilier local, Gheorghită Florin - consilier local, Goanta Adrian – Mihai- consilier local, Gojan Petru- consilier local, Neacsu Cornelia- consilier local, Neta Marian - consilier local, Oancea Sorin - consilier local, Orzan Razvan Ionut - consilier local, Pascale Mihai-Viorel - consilier local, Patarlageanu Valentin- consilier local, Popa Petrica Costel - consilier local, Radulescu Daniela – Elena- consilier local, Sarafolean Coman - consilier local, Sandu Marius-George - consilier local, Tudose Daniel - consilier local, Varzaru Dan Adrian- consilier local, Voineag Cristiana- consilier local.

Data _____

Reprezentant legal Ofertant unic/ Ofertant asociat//Subcontractant

(denumirea operatorului economic si a reprezentantului legal)

_____ (semnatura si stampila)

Nota: In cazul unei Asocieri, Formularul va fi prezentat de fiecare Ofertant asociat, semnat si stampilat de reprezentantul legal al acestuia. In situatia in care ofertantul intentioneaza sa subcontracteze parte/parti din contract, formularul va trebui completat, semnat si stampilat si de catre reprezentantul legal al subcontractorului.

Formularul Anexa 9– Formular de ofertă

.....
(denumirea/numele ofertant)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

1.Examinând invitația de participare, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului(denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în invitația de participare privind achiziționarea de Servicii de catering in cadrul Programului "Masa sanatoasa", pentru suma de _____ (cifre) Lei fara TVA, respectiv _____ (litere) Lei fara TVA, la care se adauga TVA in valoare de _____ (cifre), respectiv _____ (litere)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să prestam serviciile, în graficul de timp solicitat de autoritatea contractantă.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de zile (durata în litere și cifre)respectiv până la data de (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Am înțeles și consimțim că, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

5. Precizăm că nu depunem ofertă alternativă.

6. 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.

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

Data ____/____/____

.....,
(nume, prenume și semnătură),

L.S.

în calitate de legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele (denumirea/numele operatorului economic)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumire servicii	UM	Nr. maxim porții	Preț unitar (lei fără TVA)	Valoare ofertată (lei fără TVA)
1	Masa calda	buc	291		
TOTAL contract					

Data completarii

Operator economic,

(semnătura autorizatii)

Defalcarea prețului unitar/per porție

Prețul suportului alimentar, per porție, oferat în cadrul acestei proceduri de atribuire, se defalcă după cum urmează:

Nr. crt.	Categoriile de prețuri care intra in pretul unitar al pachetului alimentar	Formare preț per porție
1.	Preț materie primă lei
2.	Preț preparare hrană lei
3.	Preț transport lei
Total	 Lei

Data completării

Reprezentant legal/împuternicit

.....
(nume, prenume)

.....
(semnătura)

Operator economic

.....
(denumirea/numele)

**DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE
ÎN VEDEREA ACORDĂRII PUNCTAJULUI**

Din costul total al suportului alimentar, per portie, oferat in cadrul acestei proceduri de atribuire, fiecare categorie de costuri ce intra in formarea pretului pachetului alimentar, se defalca dupa cum urmeaza:

Nr. crt.	Categorii de costuri ce sunt considerate ca intra in formarea pretului total al pachetului alimentar, per portie	Ponderea fiecarei categorii din costul total al pachetului alimentar/masa calda
1.	Materia prima din costul total a pachetului alimentar%
2.	Prepararea hranei din costul total a pachetului alimentar%
3.	Transport din costul total a pachetului alimentar%
Total		100%

Data completării

Reprezentant legal/împuternicit

.....
(nume, prenume)

.....
(semnătura)

Contract de servicii

nr. _____ data _____

1. Preambul

În temeiul Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și HG 395/2016 privind Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru, cu modificările și completările ulterioare, s-a încheiat prezentul contract de achiziție publică de servicii, **între**

MUNICIPIUL BRĂILA, adresă Piața Independenței nr. 1, Brăila telefon/fax 0239694947/0239692394 cod fiscal 4205670, reprezentată prin **VIOREL MARIAN DRAGOMIR - PRIMAR** în calitate de **achizitor**, pe de o parte,

și

SC _____ SRL cu sediul în _____ str. _____, nr. _____, localitatea _____, județul _____, telefon _____, fax _____ număr de înmatriculare _____, cod fiscal _____ cont trezorerie _____ deschis la Trezoreria _____ reprezentată prin _____, funcția _____ în calitate de **prestator**.

2. Definiții

2.1 - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- a. contract** – reprezintă prezentul contract și toate Anexele sale;
- b. achizitor și prestator** - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- c. destinație finală** - locul unde prestatorul are obligația de a presta serviciile;
- d. 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 enunțativă. 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;
- e. garanția de bună execuție** - garanția se constituie de către prestator în scopul asigurării autorității contractante de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului;
- f. zi** - zi calendaristică; *an* - 365 de zile.
- g. prețul contractului** - prețul plătitibil furnizorului/prestatorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- h. produse** - echipamentele, mașinile, utilajele, orice alte bunuri, cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract, pe care furnizorul se obligă, prin contract, să le furnizeze achizitorului;
- i. servicii** – activități a căror prestare fac obiectul contractului;

3. Interpretare

3.1 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.

3.2 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

4.1 (1) Prestatorul se obligă să presteze servicii de catering pentru Școala Gimnazială ”Anton Pann”, din municipiul Brăila, str. Dorului nr.38, prevăzută în H.G. nr. 177/2024, în cadrul Programul Național „Masă sănătoasă”(PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, pentru un număr de 291 de elevi/beneficiari, în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini anexat și cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

(2) Suma prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă” este de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA, respectiv 13,76 lei fără TVA care cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

(3) Serviciile care fac obiectul prezentului contract constau în prepararea și livrarea mesei calde, o dată pe zi, în locația și pentru elevii/beneficiarii din unitatea de învățământ din Municipiul Brăila menționată la alin. (1).

(4) Masa caldă este compusă din 3(trei) feluri de mâncare:

- a) felul 1 – supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde, etc;
- b) felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri, etc.
- c) desert – prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie, etc.

(5) Masa caldă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Anexa 2 din HG 24/2024, în spațiile special amenajate de unitățile de învățământ.

(6) Serviciile se prestează pe toate perioadele în care se desfășoară cursuri școlare pe bază de Notă de comandă ce va fi transmisă Prestatorului, de către reprezentantul unității de învățământ.

(7) Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către unitatea de învățământ.

4.2. - Achizitorul se obligă să plătească prestatorului prețul convenit pentru îndeplinirea contractului de servicii.

5. Valoarea contractului

5.1. - Valoarea contractului este delei fără TVA, la care se adaugă TVA în valoare de.....lei în conformitate cu legislația în vigoare, valoarea totală fiind delei, reprezentând contravaloarea serviciilor de catering constând în hrană/masă caldă pentru un număr de 291 de beneficiari.

5.2 - În cazul în care la expirarea prezentului contract, plățile efectuate nu ajung la valoarea prevăzută la alin. (1) raportat la cantitatea de servicii comandate și prestate, prestatorul nu va putea solicita plata până la concurența acestei sume.

5.3. – Nu se acordă avans.

6. Durata contractului

6.1 - Prezentul contract produce efecte juridice de la momentul semnării acestuia și până la îndeplinirea tuturor obligațiilor reciproce ce revin părților în baza sa.

6.2 – Durata prezentului contract este de la data semnării de către ambele părți până la 31.12 2024.

7. Executarea contractului

7.1 - Executarea prezentului contract începe de la data primei comenzi transmisă de către achizitor prestatorului, după constituirea garanției de bună execuție.

8. Documentele contractului

8.1 - Documentele contractului sunt:

- a) caietul de sarcini (toate cerințele caietului de sarcini sunt clauze obligatorii și trebuie respectate de către prestator);
- b) propunerea financiară;
- c) -propunerea tehnică;
- d) garanția de bună execuție;
- e) angajamentul ferm de susținere din partea unui terț, dacă este cazul;
- f) acordul de asociere/subcontractare, dacă este cazul;
- g) acte adiționale, dacă este cazul.

9. Obligațiile principale ale Prestatorului

9.1 –(1) Prestatorul se obligă să presteze serviciile ce fac obiectul prezentului contract la standardele și/sau performanțele prevăzute de normativele legale în vigoare, în perioadele convenite și în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

(2) Prestatorul se obligă să asigure zilnic prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii din cadrul Școlii Gimnaziale "Anton Pann" din Municipiul Brăila, prevăzută în HG nr. 177/2024, 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.

(3) Nota de comandă cu numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la ora 8.10 din ziua respectivă; Comanda va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal /dieta medicală/post), pe baza foii zilnice de prezență a beneficiarilor.

(4) Prestatorul va propune "Meniul" săptămânal. După aprobarea din partea unității de învățământ din Municipiul Brăila prevăzută în HG nr. 177/2024, Prestatorul va întocmi tipurile de meniuri, în conformitate cu cerințele impuse prin Caietul de sarcini, pe baza normelor de hrană în vigoare.

(5) Prestatorul are obligația să presteze serviciile, respectiv să prepare și să livreze hrana direct sediile la unităților de învățământ precizate la art. 17 din prezentul contract. La livrare, se va întocmi fișa de însoțire a alimentelor (pentru fiecare transport) care se va semna de către reprezentanții prestatorului și de către persoana desemnată de unitatea de învățământ.

9.2 - Prestatorul se obligă să presteze exact serviciile care au fost oferite în oferta de preț, cu respectarea calității, conformității și termenului de valabilitate pentru fiecare dintre produsele furnizate.

9.3 - Prestatorul se obligă să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și să conserve bunurile până în momentul servirii.

9.4 – (1) Prestatorul se obligă să transporte și să livreze produsele alimentare, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, sub formă de pachete ambalate individual, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

(2) Mijloacele de transport folosite trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja produsele alimentare de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

9.5 – Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice altele asemenea, fie de natura provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

9.6 - Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția și este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

9.7 - În situația în care personalul angajat al prestatorului uzează de dreptul la grevă, prestatorul se obligă să asigure desfășurarea activității de hranire.

10. *Obligațiile principale ale achizitorului*

10.1 –(1) Achizitorul se obligă să achiziționeze, respectiv să cumpere și să plătească prețul convenit în prezentul contract, în funcție de numărul de porții pentru care s-a efectuat comandă fermă, comandă care se realizează în funcție de numărul de elevi/beneficiari prezenți la cursurile școlare.

(2) Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la 8.10 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă. Comanda se va face de către persoana desemnată de Achizitor prin persoana desemnată de unitatea de învățământ.

(3) Hrana va fi verificată obligatoriu de către persoana desemnată de unitatea de învățământ.

(4) Zilnic, o probă din hrana preparată, de la fiecare meniu servit, va fi pastrată la unitatea de învățământ, în frigider timp de 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către persoana desemnată de către unitatea de învățământ. Avizul persoanei desemnate va fi pe documentul de distribuție.

10.2 – Achizitorul se obligă să plătească prețul serviciilor către prestator în termen de maxim 30 de zile de la data înregistrării facturii la sediul autorității contractante, conform dispozițiilor legale ce reglementează efectuarea plăților de către autoritățile publice.

11. *Sanctiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor*

11.1 - În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu reușește să presteze serviciile la termenul stipulat în comanda emisă de achizitor, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală din obligația neefectuată, pentru fiecare zi de întârziere, numită dobânda legală penalizatoare care se stabilește la nivelul ratei dobânzii de referință calculată de BNR, la data respectivă, plus 8 puncte procentuale, conform legii 72/2013 și OG 13/2011.

11.2 - În cazul în care achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 de zile calendaristice, atunci acesta are obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală din plata neefectuată, pentru fiecare zi de întârziere, numită dobânda legală penalizatoare, care se stabilește la nivelul ratei dobânzii de referință calculată de BNR, la data respectivă, plus 8 puncte procentuale, conform legii nr. 72/2013 și OG 13/2011.

11.3 - Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul drept reziliat și de a pretinde plata de daune-interese.

11.4 - Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată prestatorului cu 5 zile înainte, 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 prestator. În acest caz, prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

12. *Alte responsabilități ale achizitorului și prestatorului*

12.1 - Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului orice informații pe care acesta le consideră necesare în vederea îndeplinirii contractului.

12.2 - Prestatorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:

i.) 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.

ii.) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente executării contractului.

13. Rezilierea contractului

13.1 - Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul de drept reziliat.

13.2 - Nerespectarea de către una din părți, din culpa sa exclusivă, a obligațiilor asumate prin prezentul contract, dă dreptul celeilalte părți de a rezilia contractul și de a pretinde plata de daune-interese, al căror quantum se va stabili în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

13.3 - Rezilierea va opera de plin drept la expirarea unui termen de 5 zile de la transmiterea notificării scrise de către partea lezată, dacă partea în culpă nu-și îndeplinește obligațiile asumate în acest termen. Imediat după primirea notificării de reziliere a contractului, prestatorul va lua toate măsurile necesare pentru a opri executarea obligațiilor sale de o manieră promptă și organizată, în așa fel încât costurile să fie minime .

13.4 - Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul de servicii, în cel mult 30 de zile de la apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsura încât îndeplinirea contractului respectiv ar fi contrară interesului public.

13.5 - Achizitorul are dreptul de a solicita oricând încetarea contractului, printr-o notificare scrisă adresată prestatorului, fără nici o compensație, dacă acesta este declarat în faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru prestator.

13.6 – În cazurile prevăzute la art. 13.4 prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

13.7 – Părțile au convenit de comun acord ca prezentul contract să înceteze de plin drept, în temeiul unui pact comisoriu, cu punerea în întârziere a Prestatorului, fără alte formalități și fără intervenția instanței de judecată, sau a altor autorități ori instituții, în următoarele situații:

- a) dacă prestatorului îi sunt retrase sau nu obține autorizațiile, avizele sau orice alte documente necesare executării obligațiilor contractuale, prevăzute în ofertă;
- b) nu își îndeplinește obligațiile prevăzute în prezentul contract.

13.8 – Încălcarea de către una din părți a obligațiilor sale, după ce a fost notificată, în scris, de cealaltă parte ca o nouă nerespectare a obligațiilor contractuale va conduce la rezilierea contractului.

13.9 - Prezentul contract încetează, fără intervenția instanțelor de judecată, sau a altor autorități ori instituții într-una din următoarele situații:

- a) expirarea duratei stipulate în contract, inclusiv a duratei de prelungire a acestuia, prin act adițional;
- b) prin acordul părților;
- c) prin reziliere în condițiile legii și cele din prezentul contract, de către una din părți urmare a neîndeplinirii obligațiilor contractuale de către cealaltă parte, cu condiția notificării prealabile a celeilalte părți în termenul prevăzut la art. 13.10.
- d) prin falimentul sau dizolvarea uneia dintre părți din contract;
- e) prin denunțarea unilaterală de către una dintre părți cu condiția unei notificări prealabile a celeilalte părți în termenul prevăzut la art. 13.10.
- f) alte clauze prevăzute de legislația în vigoare.

13.10 - Partea care invocă încetarea contractului va notifica celeilalte părți cauza de încetare cu minimum 5 zile înainte de data la care urmează să-și producă efectele.

13.11 - Prevederile acestui articol nu înlătură răspunderea părții care în mod culpabil a cauzat încetarea contractului.

14. Garanția de bună execuție a contractului

14.1 (1) Prestatorul are obligația de a constitui garanția de bună execuție a contractului în quantum de **10%** din valoarea fără TVA a contractului, adică de lei, în termen de 5 zile lucrătoare de la

semnarea contractului de ambele părți. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificativă a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică.

(2) Garanția de bună execuție a contractului se poate constitui sub una din formele prevăzute la art. 154 din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

(3) În cazul în care garanția de bună execuție se constituie prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, prestatorul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante, la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia, cont de disponibil distinct la dispoziția autorității contractante.

(4) Suma inițială care se depune de către prestator, în termen de maxim de **5 zile lucrătoare** de la data semnării contractului, în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de **0,5%** din prețul contractului cu TVA, respectiv suma de Pe parcursul îndeplinirii contractului, autoritatea contractantă urmează să alimenteze acest cont de disponibil prin rețineri succesive din sumele datorate și convenite prestatorului până la concurența sumei stabilite drept garanție de bună execuție în contractul de achiziție publică și va înștiința prestatorul despre varsamentul efectuat, precum și despre destinația lui.

14.2 - Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului, în limita prejudiciului creat, în cazul în care prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât prestatorului cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate precum și modul de calcul al prejudiciului.

14.3- În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, prestatorul are obligația de a reintregii garanția în cauza raportat la restul rămas de executat.

14.4 - Restituirea garanției de bună execuție se face potrivit art. 154² din Legea 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

15. Recepție, inspecții și teste

15.1 – Achizitorul, prin reprezentantul său, are dreptul de a verifica prestarea serviciilor și de a inspecta produsele alimentare pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile din oferta de preț.

15.2 - Recepția serviciilor se va efectua, zilnic, în prezența reprezentanților unităților de învățământ, pe bază de proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de Prestator și de reprezentantul unității de învățământ beneficiare a PNMS, la cele 3(trei) sedii ale unităților de învățământ în condițiile precizate în Caietul de sarcini anexa la prezentul contract.

15.3 - Persoana desemnată de către unitatea de învățământ are obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția alimentelor. Dacă vreunul din produsele alimentare inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor sau se constată că există abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, persoana desemnată va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască hrana/alimentele în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 2 ore fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

15.4 - Dreptul achizitorului de a inspecta și dacă este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele alimentare au fost inspectate de prestator, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior servirii acestora la destinația finală.

16. Ambalare, etichetare și marcare

16.1 - (1) Prestatorul are obligația de a ambala produsele alimentare pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la manipularea dură din timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi extreme, la soare și la precipitațiile care ar putea să apară în timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în deplină siguranță și în stare foarte bună la destinația finală.

16.2 – Pentru produsele alimentare prezentate în cadrul serviciilor de catering 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“.

17. Locația de prestare a serviciilor

17.1 - Prestatorul are obligația de a presta serviciile, zilnic, conform comenzilor ferme formulate, în cadrul Școlii Gimnaziale "Anton Pann".

17.2 - Certificarea de către achizitor, prin persoana desemnată de către unitatea de învățământ a faptului ca serviciile au fost prestate parțial sau total se face zilnic, prin semnarea procesului-verbal de recepție a serviciilor.

18. Perioada de garanție a hranei/produselor alimentare

18.1 - Prestatorul este obligat să garanteze că produsele alimentare sunt servite cu respectarea termenului de valabilitate pentru fiecare dintre acestea.

18.2 - Prestatorul este obligat să garanteze că toate produsele alimentare servite prin contract nu vor prezenta deteriorări ale ambalajelor ca urmare a manipulării sau oricărei alte acțiuni ale prestatorului.

18.3 - Dacă se constată că produsele alimentare/hrana nu sunt furnizate cu respectarea termenului de valabilitate pentru fiecare dintre acestea, prestatorul se obligă să le înlocuiască imediat, pe cheltuiala sa, fără a percepe costuri suplimentare.

19. Notificări

19.1 - Achizitorul are dreptul de a notifica imediat prestatorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în legătură cu serviciile prestate.

19.2 - La primirea unei astfel de notificări, prestatorul are obligația de a înlocui produsul/produsele alimentare/e în termen de maxim 2 ore, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

19.3 - Dacă prestatorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în termenul convenit, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de înlocuire pe riscul și pe cheltuiala prestatorului și fără a aduce nici un prejudiciu oricăror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea față de prestator prin contract.

20. Ajustarea prețului contractului

20.1 - Pentru serviciile prestate, plățile datorate de achizitor prestatorului sunt cele declarate la art. 5 din prezentul contract.

20.2 - Prețul contractului este ferm, în lei, pe toata durata contractului.

21. Amendamente

21.1 - Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, în condițiile prevăzute de legislația în vigoare, cu excepția prețului care este ferm.

21.2. - Achizitorul își rezervă dreptul ca pe toată perioada de derulare a contractului să poată oricând să considere contractul realizat la nivelul prestărilor la acea dată.

22. Întârzieri în îndeplinirea contractului

22.1 - Prestatorul are obligația de a îndeplini contractul de servicii în perioada convenită prin prezentul contract.

22.2 - În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de prestare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități prestatorului.

23. Cesiunea

23.1 - Cesiunea se va realiza în condițiile prevăzute de legislația în vigoare în materia achizițiilor publice.

24. Confidențialitate

24.1 - Părțile contractante se obligă să asigure confidențialitatea datelor și informațiilor în conformitate cu prevederile legale în vigoare, fără a aduce atingere dispozițiilor legale privind liberul acces la

informațiile de interes public ori ale altor acte normative care reglementează activitatea autorității contractante.

24.2 - Părțile contractante se obligă să respecte prevederile legale naționale și europene în vigoare privind protecția datelor cu caracter personal.

25. Forța majoră

25.1 - Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

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

25.3 - 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.

25.4 - 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.

25.5 - Dacă forța majoră acționează sau se estimează că va acționa o perioadă mai mare de 15 zile, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea deplin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese.

26. Soluționarea litigiilor

26.1 - 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.

26.2 - Dacă, după 15 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 din România.

27. Limba care guvernează contractul

27.1 - Limba care guvernează contractul este limba română.

28. Comunicări

28.1 - (1) Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul primirii.

28.2 - După semnarea contractului vor fi desemnate persoanele responsabile pentru derularea contractului și pentru comunicarea între părți.

29. Legea aplicabilă contractului

29.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Părțile au înțeles să încheie prezentul contract în 2(două) exemplare, unul pentru achizitor și unul pentru prestator.

ACHIZITOR,

PRESTATOR,

