



Consiliul Local al Orașului TÂRGU NEAMȚ

Direcția de Asistență Socială a Orașului TÂRGU NEAMȚ

Str. Stefan cel Mare 62, 615200 Targu Neamt, Tel. 0233/661208 ; Fax:02 33/661208

E-mail: das_tgnt@yahoo.com

Na 280/20.01.2017 **ANUNT DE PARTICIPARE**

In conformitate cu NORMELE PROCEDURALE INTERNE privind organizarea si desfasurarea procedurii de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect Servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu valoarea estimata fara TVA mai mica decat cea prevazuta la art. 7, alin. (1), lit. c), cuprinsa in intervalul: de la **132.519 lei pana la 3.334.050 lei (exclusiv)**.

Autoritatea contractanta : Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240, va invita sa depuneti oerta in cadrul Procedurii proprii de atribuire a contractului de servicii, cu denumirea:

- **Catering - referitoare la serviciile privind pregatirea, prepararea si servirea a trei mese pe zi, mic-dejun, pranzul si cina, pentru un numar zilnic de 12 portii la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora" ;**
- **Catering - referitoare la serviciile privind pregatirea, prepararea si servirea a doua mese pe zi, pranzul si cina, pentru un numar zilnic de 29 portii la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora" ;**
- **Durata contractului pana la 31.12.2017;**
- **Valoare estimata : 200.000 lei cu T.V.A. ;**
- **Cod CPV : 55520000-1 Servicii de catering ;**
- **Sursa de finantare : Buget local ;**
- **Termenul – limita de primire a ofertelor : 25.01.2017, ora 12.00 ;**
- **Termenul de deschidere a ofertelor : 25.01.2017, ora 14.00 ;**
- **Adresa la care se trimit ofertele : Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62;**
- **Limba sau limbile in care trebuie redactate ofertele : Limba Romana ;**
- **Perioada de timp in care ofertantul trebuie sa-si mentina oferta valabila : 30 de zile de la termenul limita de primire a ofertelor ;**
- **Criteriul de atribuire a contractului de achizitie : "cel mai bun raport calitate-cost"**

Director executiv,

Compartiment Juridic,

Compartiment achizitii,

Ciocarlan Nicoleta

Saya Bogdan

Buduroi Emanuel



Nr 282 / 20.01.2017

Aprob,
Director executiv
Ciocarlan Nicoleta



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru un numar de 12 beneficiari ai Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora", din oras Tg. Neamt, judet Neamt
Cod CPV 55520000-1

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora propunerea sa in vederea atribuirii contractului de achizitii publice avand ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregatirea, prepararea și livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora", din oras Tg. Neamt, judet Neamt.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- Legea 98/2016 privind achizitiile publice si Anexe 2;
- H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica;
- Hotararii Consiliului Local nr. 159/28.07.2016;
- Hotararii nr. 903/2014 conform punctului B3, privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

1.1. Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240.

2. OBIECTUL PROCEDURII

2.1. Incheierea unui contract privind prestarea serviciilor de catering referitoare la pregatirea, prepararea si servirea a trei mese pe zi, mic-dejun, pranzul si cina, pentru un numar zilnic de 12 portii la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora".

2.2 Transportul gratuit al hranei la Centrul de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora" , din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamt.

3. OBLIGATII PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

3.1. Pregatirea, prepararea si servirea a trei mese, zilnic, pentru fiecare beneficiar, mic-dejun, pranzul si cina, in limita alocatiei de 16.6 lei cu T.V.A. in temeiul H.G. 903/2014 conform Punctului B3 din Anexa nivelurilor alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice de asistenta sociala destinata persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

3.2. Asigurarea transportului gratuit al hranei pentru beneficiarii Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora" din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamt.

3.3. Sa detina autorizatia D.S.P. pentru spatiul in care isi defasoara activitatea.

3.4. Sa detina mijloace de transport special amenajate (autofrigidere, autodube) autorizate sanitar-veterinar de catre organele competente pentru transportul hranei zilnic la domiciliul beneficiarilor si o igiena corespunzatoare.

3.5. Sa asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.

3.5.1. Planul de meniu zilnic poate fi schimbat in ziua de servire a mesei numai in situatii exceptional cu aprobarea sefului compartimentului de specialitate al achizitorului.

3.5.2. La intocmirea planului de meniu se vor avea in vedere urmatoarele elemente:

- a) realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza;
- b) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de beneficiari, consistente si care dau senzatia de satietate;
- c) sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

3.5.3. Planurile de meniu vor fi afisate in sala de mese si bucatarie, in vederea consultarii lor de catre beneficiari si reprezentantii achizitorului.

Recomandare: La prepararea hranei se va avea in vedere asigurarea unei alimentatii echilibrate ce prevede cantitatea optima, corelatiile substantelor nutritive si biologice active de baza (proteine, grasimi, glucide, vitamine, substante minerale).

Asigurarea pregatirii, prepararii si servirii celor trei mese zilnic (mic-dejun, pranzul si cina) in limita alocatiei stabilita pentru hrana se va face astfel :

Mic-dejun va fi compus in principiu din hrana rece. Exemplu de meniu :

- crenvusti, unt, pate, telemea, cascaval, branza, lapte, ceai, gem, paine, muschi file, sunca presata, kaizer, salam, oua, conserve etc.

Pranzul va fi compus din hrana calda. Exemplu de meniu :

- a) felul 1 : ciorbe de zarzavat (de doua ori/saptamana), ciorbe cu carne (de cinci ori/saptamana) si paine ;
- b) felul 2: mâncăruri cu carne si legume si paine.

Cina va fi compusa in principiu din hrana calda si rece. Exemplu de meniu :

- manacare calda (omleta cu sunca, mancarica de cartofi cu carne etc) ;
- crenvusti, unt, pate, telemea, cascaval, lapte, ceai, gem, paine, muschi file, sunca presata, kaizer, salam, oua etc.

3.5.4. Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrana rece si calda si vor fi servite si transportate anticipat, in ziua de vineri a fiecarei saptamani.

3.5.5. Pentru sarbatorile legale (ex.Pastele si Craciunul), se va prepara si servi un meniu specific acestora, de asemenea se va servi masa anticipat pentru zilele nelucratoare aferente acestora.

3.6. Pentru realizarea serviciului de pregatire, preparare si servire a hranei, prestatorul va trebui sa asigure conditiile igienico-sanitare, de prevenire a incendiilor si siguranta in exploatare la locul de munca prevazute de actele normative in vigoare pentru a elimina riscul accidentarii persoanelor care beneficiaza de acest serviciu social.

3.6.1. In acest scop prestatorul trebuie sa detina : bucatarie dotata corespunzator, lavoar pentru spalarea alimentelor, magazie pentru depozitarea alimentelor (zarzavat si conserve), frigidere si congelatoare pentru pastrarea acestora la o temperatura controlata.

3.6.2. De asemenea spatiul trebuie sa fie dotat cu grup sanitar si vestiar pentru personalul care se ocupa de prepararea hranei.

3.6.3. Dezinsectia, dezinfectia si deratizarea spatiilor puse la dispozitie se vor executa obligatoriu de catre prestator pe cheltuiala acestuia ori de cate ori este nevoie iar vesela folosita la prepararea si servirea hranei va fi dezinfectata inainte de folosire.

- 3.6.4. Este interzis fumatul in zona de preparare a hranei.
- 3.6.5. Sa recolteze zilnic conform normelor sanitar-veterinare in vigoare si sa pastreze la rece probe de mancare timp de 48 de ore.
- 3.7. Prestatorul trebuie sa asigure personalul de specialitate necesar executarii serviciului de cantina in conformitate cu propunerea tehnica bazata pe respectarea cerintelor prezentului caiet de sarcini.
- 3.7.1. Pregatirea, prepararea, servirea si distribuirea mancarii se va face de catre personalul care trebuie sa fie instruit cu privire la respectarea normelor de sanatate si securitate in munca, protectia mediului si PSI. Acestia trebuie sa urmeze un curs atestat de notiuni fundamentale de igiena si trebuie sa-si efectueze periodic un control medical.
- 3.7.2. Personalul va purta echipament care sa acopere imbracamintea si parul, iar in caz de raniri usoare va pansa ranile cu pansamente sterile, mentinute permanent curate.
- 3.8. Resturile de alimente se vor depozita in recipiente etanse cu capac, din materiale usor de spalat si dezinfectat. Gunoiul si resturile menajere vor fi aruncate dupa fiecare masa, iar prosoapele si echipamentul murdar se vor spala dupa fiecare intrebuintare.
- 3.8.1. Depozitarea si ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma procesului de preparare si servire a mesei cad in sarcina prestatorului.
- 3.9. Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevazute de legislatia in vigoare.
- 3.9.1. De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.
- 3.10.. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatii privind calitatea hranei formulate de beneficiari si/ sau de reprezentantii autoritatii contractante si sa procedeze la inlocuirea acesteia cu hrana rece, fara a i se deconta hrana necorespunzatoare.

4. OBLIGATIILE PRINCIPALE ALE ACHIZITORULUI :

- 4.1. Achizitorul se obliga sa receptioneze serviciile prestate in termenul convenit.
- 4.2. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul reprezentand contravaloarea serviciilor de pregatire, preparare si servire a mesei de catre prestator in termenul convenit de la emiterea facturii de catre acesta.
- 4.3. Sa stabileasca programul de servire a mesei de luni pana vineri, de comun acord cu prestatorul.
- 4.4. Achizitorul prin reprezentantul Centrului va comunica zilnic modificarile numarului de mese ce vor trebui preparate si servite pentru ziua urmatoare.
- 4.5. Achizitorul prin reprezentantul Centrului va verifica prezenta beneficiarilor si va propune masurile necesare in cazul in care apar unele nereguli.
- 4.6. Sa colaboreze cu prestatorul pentru prezenta zilnica pe baza de tabel a persoanelor care beneficiaza de acest serviciu social.
- 4.7. Sa verifice periodic, prin biroul de specialitate, modul de derulare a activitatilor ce decurg din prezentul contract sub toate aspectele, executand periodic analize cu prestatorul respectiv, sa verifice ori de cate ori este necesar termenele de valabilitate ale produselor precum si modul de depozitare al acestora, cantitatea alimentelor precum si transportul acestora, sa respecte tehnica de gatire a hranei pentru beneficiarii serviciului social.

4.8. Sa urmareasca pastrarea curateniei in incinta si exteriorul locului unde este servita hrana de catre prestator.

4.8.1. Persoanele care vor executa verificarile si obiectivele acestor verificari se vor stabili de catre conducatorul autoritatii contractante si vor fi comunicate prestatorului.

4.8.2. In cazul sesizarii unor nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna intr-un raport, care se va prezenta conducatorului institutiei si prestatorului, pentru luarea masurilor care se impun in cazul nerespectarii flagrante a cerintelor impuse prin prezentul caiet de sarcini si prin contractul de prestarea serviciilor de catering.

5. DECONTAREA SERVICIILOR

5.1. Decontarea prestarii de servicii se va face având la baza nivelul alocatiei zilnice de hrana prevazuta de Hotarârea nr.903/15.10.2014.

5.2. Factura pentru serviciile prestate va fi emisa lunar si decontata prin ordin de plata in termen de maxim 30 zile calendaristice de la primirea creditelor bugetare, in limita fondurilor repartizate cu aceasta destinatie.

5.3. Factura va fi insotita de documente justificative avizate de organele competente ale achizitorului pentru legalitatea, conformitatea si corectitudinea datelor inscrise, astfel:

- a) centralizator lunar privind mesele servite in luna respectiva;
- b) tabelele zilnice nominale cu beneficiarii de masa la cantina sociala pe baza de semnatura.

6. GARANTII

6.1. In cazul in care prestatorul este declarat castigator in urma analizei ofertelor depuse la Registratura Autoritatii contractante, acesta este obligat sa se prezinte in termenul cuprins intre prima si a 5-a zi de la primirea comunicarii, in vederea semnarii contractului.

6.2. Neprezentarea in termen pentru incheierea contractului atrage dupa sine anulara procedurii.

6.5. Achizitorul are dreptul de a emite pretentii in urma prejudiciului creat, daca prestatorul nu isi executa corespunzator si cu intarziere obligatiile asumate prin prezentul contract.

7. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANTILOR

In vederea calificarii, ofertantii depun obligatoriu urmatoarele documente:

1. Certificat de inregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.

2. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul de stat, eliberat de catre Directiile ANAF teritoriale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus in original sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul” si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.

3. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul local, eliberat de catre UAT unde isi desfasoara activitatea, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus in original sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul” . ” si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.

4. Sa prezinte autorizatia D.S.P. si D.S.V. in copie conform cu originalul pentru spatiul in care isi desfasoara activitatea.

5. Dovada ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, autorizat D.S.V, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.

6. Declaratia pe proprie raspundere ca nu se afla in nici una din situatiile la art.69¹, cu urmatoarele persoane: Ciocarlan Nicoleta – director executiv, Domnica Mihaela – contabil, Bogdan Sava - jurist, Buduroi Emanuel – inspector achizitii.

8. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTELOR

Documentele de calificare si oferta financiara se depun in plic inchis si sigilat la sediul autoritatii contractante, Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240, pana la data de 25.01.2017, ora 12.00.

Oferta originala se prezinta in doua plicuri separate, purtand denumirea si adresa ofertantului, care se introduc intr-un plic exterior inchis corespunzator si netransparent. Pe plicul exterior se trece adresa autoritatii contractante cu inscriptia:

- „Catre Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62” ;
- „A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA 25.01.2017, orele 14,00” ;
- Nu se accepta transmiterea acestor documente pe e-mail sau fax ;
- Orice solicitare, notificare, informare trebuie sa fie transmisa in scris ;
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificari, cu privire la oferta depusa astfel incat adjudecarea ofertei castigatoare sa se faca pe baza tuturor justificarilor prezentate de catre ofertant.
- Ofertantul isi asuma raspunderea pentru veridicitatea si legalitatea datelor si documentelor prezentate.

9.CRITERIUL DE ATRIBUIRE

In conformitate cu prevederile art. 187 din Legea 98/2016, criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei castigatoare din punct de vedere economic este "**cel mai bun raport calitate-cost**".

Oferta care este declarata castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din prezentul caiet de sarcini.

Criteriul de atribuire va fi pe baza punctajului tehnic. Punctaj tehnic = 100 puncte.

Punctajul tehnic se acorda astfel :

- a) pentru detinerea spatiului necesar pentru prestarea serviciului de catering, respectiv prepararea si servirea hranei - se acorda 20 puncte;
- b) detinerea dotarilor tehnice specifice prestarii acestui serviciu (frigidere, cuptoare, aragazuri etc) – se acorda 40 puncte;
- c) detinerea de mijloace de transport adecvate pentru transportul gratuit al hranei la domiciliul asistatilor – se acorda 15 puncte;
- d) personalul tehnic angajat – se acorda 25 puncte.

In cazul primului factor de evaluare – detinerea unui spatiu – va prezenta un document (contract de vanzare-cumparare, contract de inchiriere, contract de comodat etc) in care sa ateste faptul ca prestatorul detine, pentru perioada derularii contractului de servicii, spatiul necesar pentru prestarea serviciilor de catering. Punctajul maxim se acorda pentru o suprafata de minim 100 mp alocat acestui factor, pentru o suprafata mai mica de 100 mp, punctajul se acorda direct proportional cu suprafata.

In cazul celui de-al doilea factor de evaluare - detinerea dotarilor tehnice- punctajul va fi acordat pe baza documentelor dotarilor tehnice necesare desfasurarii activitatii. Exemplu dotari minime necesare: dulap frigorific, congelator dublu, masa rece cu 3 usi, cuptor, aragaz, mese lucru inox, s.a.

In cazul celui de-al treilea factor de evaluare - detinerea de mijloace de transport- se va prezenta un document care sa ateste faptul ca ofertantul detine pentru perioada derularii contractului de servicii,

mijloace de transport autorizate pe anul in curs, pentru prestarea serviciilor de catering.

In cazul celui de-al patrulea factor de evaluare - personalul tehnic angajat - se va acorda punctaj maxim daca numarul personalului tehnic (de specialitate) de care dispune ofertantul este format din minim 4 angajati, respectiv :

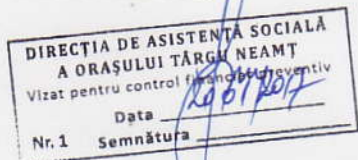
1 bucatar, 1 ajutor bucatar, 1 ospatar, 1 persoana responsabila de indeplinirea obligatiilor contractuale (Ex: manager), dovedite cu contracte de munca si fisa postului.

Dupa calcularea punctajului total pentru fiecare din ofertele admisibile, comisia de evaluare va intocmi clasamentul acestora, in ordinea descrescatoare a punctajului total obtinut calculat pentru fiecare lot in parte, contractul urmand a fi atribuit operatorului economic clasat pe primul loc.

Mentiuni:

- numarul beneficiarilor este fluctuant, acesta se poate diminua sau creste, in functie de reglementarile legale si a fondurilor bugetare alocate cu aceasta destinatie.

Avizat economic,
Compartiment contabilitate
Domnica Mihaela



INTOCMIT,
Compartiment achizitii publice
Insp. principal Buduroi Emanuel

Nr. 281/20.01.2017



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru un număr de 29 de beneficiari, asistatii social ai Cantinei sociale, din oras Tg. Neamt, judet Neamt
Cod CPV 55520000-1

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora propunerea sa in vederea atribuirii contractului de achizitii publice avand ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregatirea, prepararea și livrarea zilnica a hranei pentru beneficiarii Cantinei sociale, din oras Tg. Neamt, judet Neamt.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- Legea 98/2016 privind achizitiile publice si Anexe 2;
- H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica;
- Hotararii Consiliului Local nr. 159/28.07.2016;
- Hotararii nr. 903/2014 conform punctului B2, privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

1.1. Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240.

2. OBIECTUL PROCEDURII

2.1. Incheierea unui contract privind prestarea serviciilor de catering referitoare la pregatirea, prepararea si servirea a doua mese pe zi, pranzul si cina, pentru un numar zilnic de 29 portii la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora".

2.2 Transportul gratuit al hranei la Centrul de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora", din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamt.

3. OBLIGATII PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

3.1. Pregatirea, prepararea si servirea a doua mese, zilnic, pentru fiecare beneficiar, pranzul si cina, in limita alocatiei de 12 lei cu T.V.A. in temeiul H.G. 903/2014 conform Punctului B2 din Anexa nivelurilor alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice de asistenta sociala destinata persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

3.2.1. Asigurarea transportului gratuit al hranei pentru beneficiarii Cantinei sociale la sediul Centrului de Primire in Regim de Urgenta pentru Persoane Fara Adapost "Sf. Teodora" din strada Mihail Sadoveanu, nr. 91, Tg. Neamt.

3.3. Sa detina autorizatia D.S.P. pentru spatiul in care isi defasoara activitatea.

3.4. Sa detina mijloace de transport special amenajate (autofrigidere, autodube) autorizate sanitar-

veterinar de catre organele competente pentru transportul hranei zilnic la domiciliul beneficiarilor si o igiena corespunzatoare.

3.5. Sa asigure prepararea hranei conform meniului stabilit.

3.5.1. Planul de meniu zilnic poate fi schimbat in ziua de servire a mesei numai in situatii exceptional cu aprobarea sefului compartimentului de specialitate al achizitorului.

3.5.2. La intocmirea planului de meniu se vor avea in vedere urmatoarele elemente:

- a) realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza;
- b) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de beneficiari, consistente si care dau senzatia de satietate;
- c) sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

3.5.3. Planurile de meniu vor fi afisate in sala de mese si bucatarie, in vederea consultarii lor de catre beneficiari si reprezentantii achizitorului.

Recomandare: La prepararea hranei se va avea in vedere asigurarea unei alimentatii echilibrate ce prevede cantitatea optima, corelatiile substantelor nutritive si biologice active de baza (proteine, grasimi, glucide, vitamine, substante minerale).

Asigurarea pregatirii, prepararii si servirii celor doua mese zilnic (pranzul si cina) in limita alocatiei stabilita pentru hrana se va face astfel :

Pranzul va fi compus din hrana calda. Exemplu de meniu :

- a) felul 1 : ciorbe de zarzavat (de doua ori/saptamana), ciorbe cu carne (de cinci ori/saptamana) si paine ;
- b) felul 2: mâncăruri cu carne si legume si paine.

Cina va fi compusa in principiu din hrana calda si rece. Exemplu de meniu :

- manacare calda (omleta cu sunca, mancarica de cartofi cu carne etc) ;
- crenvusti, unt, pate, telemea, cascaval, lapte, ceai, gem, paine, muschi file, sunca presata, kaizer, salam, oua etc.

3.5.4. Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrana rece si calda si vor fi servite si transportate anticipat, in ziua de vineri a fiecarei saptamani.

3.5.5. Pentru sarbatorile legale (ex.Pastele si Craciunul), se va prepara si servi un meniu specific acestora, de asemenea se va servi masa anticipat pentru zilele nelucratoare aferente acestora.

3.6. Pentru realizarea serviciului de pregatire, preparare si servire a hranei, prestatorul va trebui sa asigure conditiile igienico-sanitare, de prevenire a incendiilor si siguranta in exploatare la locul de munca prevazute de actele normative in vigoare pentru a elimina riscul accidentarii persoanelor care beneficiaza de acest serviciu social.

3.6.1. In acest scop prestatorul trebuie sa detina : bucatarie dotata corespunzator, lavoar pentru spalarea alimentelor, magazie pentru depozitarea alimentelor (zarzavat si conserve), frigidere si congelatoare pentru pastrarea acestora la o temperatura controlata.

3.6.2. De asemenea spatiul trebuie sa fie dotat cu grup sanitar si vestiar pentru personalul care se ocupa de prepararea hranei.

3.6.3. Dezinsectia, dezinfectia si deratizarea spatiilor puse la dispozitie se vor executa obligatoriu de catre prestator pe cheltuiala acestuia ori de cate ori este nevoie iar vesela folosita la prepararea si servirea hranei va fi dezinfectata inainte de folosire.

- 3.6.4. Este interzis fumatul in zona de preparare a hranei.
- 3.6.5. Sa recolteze zilnic conform normelor sanitar-veterinare in vigoare si sa pastreze la rece probe de mancare timp de 48 de ore.
- 3.7. Prestatorul trebuie sa asigure personalul de specialitate necesar executarii serviciului de cantina in conformitate cu propunerea tehnica bazata pe respectarea cerintelor prezentului caiet de sarcini.
- 3.7.1. Pregatirea, prepararea, servirea si distribuirea mancarii se va face de catre personalul care trebuie sa fie instruit cu privire la respectarea normelor de sanatate si securitate in munca, protectia mediului si PSI. Acestia trebuie sa urmeze un curs atestat de notiuni fundamentale de igiena si trebuie sa-si efectueze periodic un control medical.
- 3.7.2. Personalul va purta echipament care sa acopere imbracamintea si parul, iar in caz de raniri usoare va pansa ranile cu pansamente sterile, mentinute permanent curate.
- 3.8. Resturile de alimente se vor depozita in recipiente etanse cu capac, din materiale usor de spalat si dezinfectat. Gunoiul si resturile menajere vor fi aruncate dupa fiecare masa, iar prosoapele si echipamentul murdar se vor spala dupa fiecare intrebuintare.
- 3.8.1. Depozitarea si ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma procesului de preparare si servire a mesei cad in sarcina prestatorului.
- 3.9. Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevazute de legislatia in vigoare.
- 3.9.1. De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.
- 3.10.. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatii privind calitatea hranei formulate de beneficiari si/ sau de reprezentantii autoritatii contractante si sa procedeze la inlocuirea acestora cu hrana rece, fara a i se deconta hrana necorespunzatoare.

4. OBLIGATIILE PRINCIPALE ALE ACHIZITORULUI :

- 4.1. Achizitorul se obliga sa receptioneze serviciile prestate in termenul convenit.
- 4.2. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul reprezentand contravaloarea serviciilor de pregatire, preparare si servire a mesei de catre prestator in termenul convenit de la emiterea facturii de catre acesta.
- 4.3. Sa stabileasca programul de servire a mesei de luni pana vineri, de comun acord cu prestatorul.
- 4.4. Achizitorul prin Serviciul de Asistenta Sociala din cadrul Directiei de Asistenta Sociala a orasului Tg. Neamt va comunica zilnic modificarile numarului de mese ce vor trebui preparate si servite pentru ziua urmatoare.
- 4.5. Achizitorul prin Serviciul de Asistenta Sociala din cadrul Directiei de Asistenta Sociala a orasului Tg. Neamt va verifica prezenta beneficiarilor si va propune masurile necesare in cazul in care apar unele nereguli.
- 4.6. Sa colaboreze cu prestatorul pentru prezenta zilnica pe baza de tabel a persoanelor care beneficiaza de acest serviciu social.
- 4.7. Sa verifice periodic, prin biroul de specialitate, modul de derulare a activitatilor ce decurg din prezentul contract sub toate aspectele, executand periodic analize cu prestatorul respectiv, sa verifice ori de cate ori este necesar termenele de valabilitate ale produselor precum si modul de depozitare al

acestora, cantitatea alimentelor precum si transportul acestora, sa respecte tehnica de gatire a hranei pentru beneficiarii serviciului social.

4.8. Sa urmareasca pastrarea curateniei in incinta si exteriorul locului unde este servita hrana de catre prestator.

4.8.1. Persoanele care vor executa verificarile si obiectivele acestor verificari se vor stabili de catre conducatorul autoritatii contractante si vor fi comunicate prestatorului.

4.8.2. In cazul sesizarii unor nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna intr-un raport, care se va prezenta conducatorului institutiei si prestatorului, pentru luarea masurilor care se impun in cazul nerespectarii flagrante a cerintelor impuse prin prezentul caiet de sarcini si prin contractul de prestarea serviciilor de catering.

5. DECONTAREA SERVICIILOR

5.1. Decontarea prestarii de servicii se va face având la baza nivelul alocatiei zilnice de hrana prevazuta de Hotărârea nr.903/15.10.2014.

5.2. Factura pentru serviciile prestate va fi emisa lunar si decontata prin ordin de plata in termen de maxim 30 zile calendaristice de la primirea creditelor bugetare, in limita fondurilor repartizate cu aceasta destinatie.

5.3. Factura va fi insotita de documente justificative avizate de organele competente ale achizitorului pentru legalitatea, conformitatea si corectitudinea datelor inscrise, astfel:

- a) centralizator lunar privind mesele servite in luna respectiva;
- b) tabelele zilnice nominale cu beneficiarii de masa la cantina sociala pe baza de semnatura.

6. GARANTII

6.1 In cazul in care prestatorul este declarat castigator in urma analizei ofertelor depuse la Registratura Autoritatii contractante, acesta este obligat sa se prezinte in termenul cuprins intre prima si a 5-a zi de la primirea comunicarii, in vederea semnarii contractului.

6.2. Neprezentarea in termen pentru incheierea contractului atrage dupa sine anularea procedurii.

6.5. Achizitorul are dreptul de a emite pretentii in urma prejudiciului creat, daca prestatorul nu isi executa corespunzator si cu intarziere obligatiile asumate prin prezentul contract.

7. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANTILOR

In vederea calificarii, ofertantii depun obligatoriu urmatoarele documente:

1. Certificat de inregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.
2. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul de stat, eliberat de catre Directiile ANAF teritoriale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus in original sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul” si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.
3. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul local, eliberat de catre UAT unde isi desfasoara activitatea, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus in original sau copie lizibila cu mentiunea “conform cu originalul” . ” si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor.

4. Sa prezinte autorizatia D.S.P. si D.S.V. in copie conform cu originalul pentru spatiul in care isi defasoara activitatea.
5. Dovada ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, autorizat D.S.V, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.
6. Declaratia pe proprie raspundere ca nu se afla in nici una din situatiile la art.69¹, cu urmatoarele persoane: Ciocarlan Nicoleta – director executiv, Domnica Mihaela – contabil, Bogdan Sava – jurist, Buduroi Emanuel – inspector achizitii.

8. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTELOR

Documentele de calificare si oferta financiara se depun in plic inchis si sigilat la sediul autoritatii contractante, Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62, telefon (+4)0233661208, fax (+4)0233661208, email das_tgnt@yahoo.com, cod fiscal 34777240, pana la data de 25.01.2017, ora 12.00.

Oferta originala se prezinta in doua plicuri separate, purtand denumirea si adresa ofertantului, care se introduc intr-un plic exterior inchis corespunzator si netransparent. Pe plicul exterior se trece adresa autoritatii contractante cu inscriptia:

- „Catre Directia de Asistenta Sociala cu sediul in Targu Neamt, B-dul Stefan cel Mare nr.62” ;
- „A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA 25.01.2017, orele 14,00” ;
- Nu se accepta transmiterea acestor documente pe e-mail sau fax ;
- Orice solicitare, notificare, informare trebuie sa fie transmisa in scris ;
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificari, cu privire la oferta depusa astfel incat adjudecarea ofertei castigatoare sa se faca pe baza tuturor justificarilor prezentate de catre ofertant.
- Ofertantul isi asuma raspunderea pentru veridicitatea si legalitatea datelor si documentelor prezentate.

9.CRITERIUL DE ATRIBUIRE

In conformitate cu prevederile art. 187 din Legea 98/2016, criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei castigatoare din punct de vedere economic este **"cel mai bun raport calitate-cost"** .

Oferta care este declarata castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din prezentul caiet de sarcini.

Criteriul de atribuire va fi pe baza punctajului tehnic. Punctaj tehnic = 100 puncte.

Punctajul tehnic se acorda astfel :

- a) pentru detinerea spatiului necesar pentru prestarea serviciului de catering, respectiv prepararea si servirea hranei - se acorda 20 puncte;
- b) detinerea dotarilor tehnice specifice prestarii acestui serviciu (frigidere, cuptoare, aragazuri etc) – se acorda 40 puncte;
- c) detinerea de mijloace de transport adecvate pentru transportul gratuit al hranei la domiciliul asistatilor – se acorda 15 puncte;
- d) personalul tehnic angajat – se acorda 25 puncte.

In cazul primului factor de evaluare – detinerea unui spatiu – va prezenta un document (contract de vanzare-cumparare, contract de inchiriere, contract de comodat etc) in care sa ateste faptul ca prestatorul detine, pentru perioada derularii contractului de servicii, spatiul necesar pentru prestarea serviciilor de catering. Punctajul maxim se acorda pentru o suprafata de minim 100 mp alocat acestui factor, pentru o suprafata mai mica de 100 mp, punctajul se acorda direct proportional cu suprafata.

In cazul celui de-al doilea factor de evaluare - detinerea dotarilor tehnice- punctajul va fi acordat pe baza documentelor dotarilor tehnice necesare desfasurarii activitatii. Exemplu dotari minime necesare: dulap frigorific, congelator dublu, masa rece cu 3 usi, cuptor, aragaz, mese lucru inox, s.a.

In cazul celui de-al treilea factor de evaluare - detinerea de mijloace de transport- se va prezenta un document care sa ateste faptul ca ofertantul detine pentru perioada derularii contractului de servicii, mijloace de transport autorizate pe anul in curs, pentru prestarea serviciilor de catering.

In cazul celui de-al patrulea factor de evaluare - personalul tehnic angajat - se va acorda punctaj maxim daca numarul personalului tehnic (de specialitate) de care dispune ofertantul este format din minim 4 angajati, respectiv :

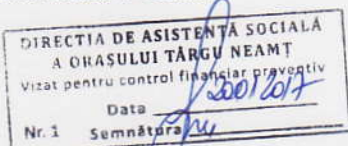
1 bucatar, 1 ajutor bucatar, 1 ospatar, 1 persoana responsabila de indeplinirea obligatiilor contractuale (Ex: manager), dovedite cu contracte de munca si fisa postului.

Dupa calcularea punctajului total pentru fiecare din ofertele admisibile, comisia de evaluare va intocmi clasamentul acestora, in ordinea descrescatoare a punctajului total obtinut calculat pentru fiecare lot in parte, contractul urmand a fi atribuit operatorului economic clasat pe primul loc.

Mentiuni:

- numarul beneficiarilor este fluctuant, acesta se poate diminua sau creste, in functie de reglementarile legale si a fondurilor bugetare alocate cu aceasta destinatie.

Avizat economic,
Compartiment contabilitate
Domnica Mihaela



INTOCMIT,
Compartiment achizitii publice
Insp. principal Buduroi Emanuel

1. Preambul

In temeiul:

- Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice, a Normelor Metodologice din 2 iunie 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotararii Consiliului Local al Orasului Tirgu Neamt nr. 159/28.07.2016 privind suspendarea activitatii Cantinei Sociale a orasului Tirgu Neamt din subordinea Directia de Asistenta Sociala a Orasului Tirgu Neamt;
- Art.8 , Art.9 din legea 208/1997 privind cantinele de ajutor social ;
- H.G. 903 /2014 conform Punctului B2 si B3 din anexa - NIVELURILE alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice,

s-a incheiat prezentul contract de servicii, intre,

DIRECTIA DE ASISTENTA SOCIALA A ORASULUI TARGU NEAMT ,cu sediul in Targu Neamt , bulevardul Stefan cel Mare,nr.62, telefon: 0233/790245, CUI 34777240, reprezentata de Ciocarlan Nicoleta – Director Executiv, in calitate de achizitor, pe de o parte

Si

.....
.....
.....
.....

2.Definitii

2.1 - In prezentul contract urmatoorii termeni vor fi interpretati astfel:

- a. **contract** - reprezinta prezentul contract si toate Anexele sale.
- b. **achizitor si prestator** - partile contractante, asa cum sunt acestea numite in prezentul contract;
- c. **pretul contractului** - pretul platibil prestatorului de catre achizitor, in baza contractului, pentru indeplinirea integrala corespunzatoare a tuturor obligatiilor asumate prin contract;
- d. **servicii** - activitati a caror prestare fac obiect al contractului;
- e. **produse** - echipamentele, masinile, utilajele, piesele de schimb si orice alte bunuri cuprinse in anexa/anexele la prezentul contract si pe care prestatorul are obligatia de a le furniza aferent serviciilor prestate conform contractului;
- f. **forta majora** - un eveniment mai presus de controlul partilor, care nu se datoreaza greselii sau vinei acestora, care nu putea fi prevazut la momentul incheierii contractului si care face imposibila executarea si, respectiv, indeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: razboaie, revolutii, incendii, inundatii sau orice alte catastrofe naturale, restrictii aparute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustive ci enunciativa. Nu este considerat forta majora un eveniment asemenea celor de mai sus care, fara a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligatiilor uneia din parti;
- j. zi - zi calendaristica; an - 365 de zile.

3. Interpretare

3.1 In prezentul contract, cu exceptia unei prevederi contrare cuvintele la forma singular vor include forma de plural si vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 Termenul "zi"sau "zile" sau orice referire la zile reprezinta zile calendaristice data nu se specifica\ in mod diferit.

Clauze obligatorii

4. Obiectul principal al contractului

4.1 - Prestatorul se obliga sa presteze "Servicii de catering", cod CPV 55520000-1: in perioada, in conformitate cu obligatiile asumate prin prezentul contract , pentru un numar de beneficiari stabiliti de catre Directia de Asistenta Sociala a orasului Tg.Neamt prin decizia directorului executiv.

4.2 - Achizitorul se obliga sa plateasca pretul convenit in prezentul contract pentru serviciile prestate.

5. Pretul contractului

5.1. Standardele de cost / beneficiar sunt cele din anexa la H.G. 903 / 2014, respectiv 16,6 RON pentru beneficiarii din Centrul de Primire in Regim de Urgenta a Persoanelor fara Adapost "Sfanta Teodora " si 12 RON pentru beneficiarii cantinei sociale. Modul de calcul a facturii de servicii va fi in concordanta cu numarul de beneficiari comunicati lunar de catre achizitor si prezenti pe baza de pontaj la servirea meselor.

5.2 Valoarea estimata a contractului este de pana la valoarea de lei fara TVA .

5.3. Standardele de cost raman ferme pe toata durata contractului, cu exceptia cazului in care vor fi modificate prin hotarare de guvern, caz in care vor fi aplicabile noile standarde.

5.4. Plata se va efectua in termen de 30 zile de la primirea facturii de catre achizitor, in functie de creditele bugetare alocate la acest articol de cheltuieli de catre Ordonatorul principal de credite.

6. Durata contractului

6.1 - Perioada de executie a contractului este de, incepand cu data de si pana la data de 31.12.2017

7.Executarea contractului

7.1 - Executarea contractului incepe la data de.....

8.Obligatiile principale ale prestatorului

8.1. Prestatorul se obliga sa presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract in perioada stabilita, in conformitate cu standardele prevazute in cadrul legislativ de specialitate roman si european.

8.2 Prestatorul se obliga sa isi asigure dotarea tehnica necesara pentru buna indeplinire a contractului de fata.

8.3 Prestatorul se obliga sa dispuna de personalul necesar indeplinirii obiectului contractului.

8.4 Prestatorul se obliga sa respecte cerintele legale referitoare la siguranta, igiena si sanatate.

8.5 Prestatorul se obliga sa prezinte meniurile saptamanal, in fiecare zi de vineri pentru saptamana urmatoare, prin depunere la registratura achizitorului.

9.Obligatiile principale ale achizitorului:

9.1. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul convenit in prezentul contract pentru serviciile prestate conform facturilor fiscale emise de catre Prestator la care vor fi atasate procesele verbale de receptie a serviciilor. Factura fiscala se va emite in termen de 30 zile de la receptia serviciilor, in functie de creditele bugetare alocate la acest articol de cheltuieli de catre Ordonatorul principal de credite.

9.2 Achizitorul se obliga sa receptioneze serviciile prestate conform comenzilor transmise, pe baza listelor de prezenta si a serviciilor oferite de prestator.

9.3 Achizitorul se obliga sa puna la dispozitia prestatorului cadrul legislativ in domeniul asistentei sociale, care are legatura cu prezentul contract de prestari de servicii, ori de cate ori prestatorul solicita sprijin expres in acest sens.

9.4 Achizitorul se obliga sa verifice ocazional portiile de mancare oferite beneficiarilor de

catre prestator.

9.5 Achizitorul are obligatia de a notifica imediat prestatorul, in scris, in cazul aparitiei unor reclamatii sau plangeri ce pot aparea in legatura cu portiile de mancare servite zilnic.

10. Plata serviciilor prestate

10.1 Plata serviciilor care fac obiectul prezentului contract se va face doar prin ordin de plata, in baza facturii fiscale emisa lunar si a proceselor verbale de receptie.

11. Sanctiuni pentru neindeplinirea culpabila a obligatiilor

11.1 - In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu reuseste sa-si execute obligatiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu diferenta de pret dintre plata serviciilor catre alti prestatori si suma cat ar fi trebuit platita catre prestatorul contractual, suma la care se vor calcula penalitati de 0,01 % pentru fiecare zi de intarziere pana la data remedierii.

11.2 - Nerespectarea obligatiilor asumate prin prezentul contract de catre una dintre parti, in mod culpabil si repetat, da dreptul partii lezate de a considera contractul de drept reziliat si de a pretinde plata de daune-interese.

11.3 - Achizitorul isi rezerva dreptul de a renunta oricand la contract, printr-o notificare scrisa adresata furnizorului, fara. nici o compensatie, daca acesta din urma da faliment, cu conditia ca aceasta anulare sa nu prejudicieze sau sa afecteze dreptul la actiune sau despagubire pentru furnizor. In acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract indeplinita pana la data denuntarii unilaterale a contractului.

13. Incepere, finalizare, intarzieri, sistare

13.1 - (1) Prestatorul are obligatia de a incepe prestarea serviciilor incepand cu data de

13.2 - (1) Serviciile prestate in baza contractului sau, daca este cazul, oricare faza a acestora prevazuta a fi terminata intr-o perioada stabilita in graficul de prestare, trebuie finalizate de la data inceperii prestatiei serviciilor si pana la data de

13.3 - Daca pe parcursul indeplinirii contractului, prestatorul nu respecta graficul de prestare, acesta are obligatia de a notifica acest lucru, in timp util, achizitorului. Partile vor stabili de comun acord modul in care vor fi prestate in continuare serviciile contractate.

Amendamente

15.1 - Partile contractante au dreptul, pe durata indeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act additional, numai in cazul aparitiei unor circumstante care lezeaza interesele comerciale legitime ale acestora si care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului.

15.2. In cazul in care achizitorul comunica prestatorului, beneficiari cu probleme alergologice, acesta din urma se obliga sa livreze pentru persoanele in cauza hrana adecvata.

14. Forta majora

16.1 - Forta majora este constatata de o autoritate competenta.

16.2 - Forta majora exonereaza partile contractante de indeplinirea obligatiilor asumate prin prezentul contract, pe toata perioada in care aceasta actioneaza.

16.3 - Indeplinirea contractului va fi suspendata in perioada de actiune a fortei majore, dar fara a prejudicia drepturile ce li se cuveneau partilor pana la aparitia acesteia.

16.4 - Partea contractanta care invoca forta majora are obligatia de a notifica celeilalte parti, imediat si in mod complet, producerea acesteia si sa ia orice masuri care ii stau la dispozitie in vederea limitarii consecintelor.

16.5 - Daca forta majora actioneaza sau se estimeaza ca va actiona o perioada mai mare de 6 luni, fiecare poate va avea dreptul sa notifice celeilalte parti incetarea de plin drept a prezentului contract, fara ca vreuna din parti sa poata pretinde celeilalte daune-interese.

17. Soluționarea litigiilor

17.1 - 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 legătura cu îndeplinirea contractului.

17.2 - 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 competente. de la sediul achizitorului.

18. Limba care guvernează contractul

18.1 - Limba care guvernează contractul este limba română

19. Comunicări

19.1 - (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.

19.2 - Comunicările între părți se pot face și prin telefon, telegrame, telex, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării

20. Legea aplicabilă contractului

20.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Partile au înțeles să încheie azi prezentul contract în două exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

ACHIZITOR

PRESTATOR

**Director executiv ,
Ciocarlan Nicoleta**

Manager,

**Compartiment juridic,
Jr.Sava Florin Bogdan**

**Contabil Sef,
Ec.Domnica Mihaela Cristina**

**Compartiment Achizitii Publice
Buduroi Emanuel**