



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



Nr. 3649/24.09.2024

APROBAT,

AVIZAT,
Director Financiar Contabil
Ec. Obretin Carmen Florentina

Director Medical
Antica Nicoleta Florentina


Manager
Dr. Botezatu Iuliana

ACHIZITIE SERVICII DE CATERING PENTRU ALTE SOCIETATI SI INSTITUTII

Cod CPV 55523000-2

FISA DE DATE A ACHIZITIEI



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



CUPRINS

1. INTRODUCERE.....	3
1.1 NECESITATEA SI OPORTUNITATEA ACHIZITIEI PUBLICE.....	3
2.OBIECTUL ACORDULUI CADRU/CONTRACTELOR SUBSECVENTE.....	4
2.1. OFERTANTUL VA PREZENTA IN PROPUNERA TEHNICA.....	6
3.CERINTE.....	8
3.1. CERINTE SI CONDITII DE PRESTARE.....	8
4.CARACTERISTICILE ALIMENTELOR/PRODUSELOR/PREPARATELOR.....	9
4.1. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL.....	10
5. REGIMURILE DIETETICE UZITATE.....	11
6.CERINTE SPECIFICE PENTRU CAMERELE UNDE ALIMENTELE SUNT PREPARATE, TRATATE SAU PROCESATE.....	12
7. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL ACHIZITORULUI.....	12
8.PERSONALUL NECESAR.....	14
9.RESPECTAREA REGLEMENTARILOR IN DOMENIU.....	15
10. CONTROALE.....	15
11.ALTE CONDITII.....	15
12.METODA DE PLATA.....	17
13.LEGISLATIEAPLICABILA.....	17



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru Spitalul Clinic Cai Ferate Constanta

1.INTRODUCERE

In calitate de achizitor, Spitalul Clinic Cai Ferate Constanta, isi propune sa achizitioneze servicii de catering pentru un numar aproximativ de **26.640 pacienti, pentru 12 luni**, respectiv pentru **53.280 pacienti, pentru 24 luni** conform acordului cadru.

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentele aferente procedurii interne proprii aplicate in conformitate cu prevederile **art.7, alin.(1), lit. d) coroborate cu art. 68 alin (1) lit h) si alin (2) lit b) din Legea 98/2016**, servicii de catering – CPV 55523000-2 – Servicii de catering pentru alte societati sau institutii, fiind incadrate in Anexa 2 (categoria “Servicii hoteliere si de restaurant”) la Lege:

1.1 NECESITATEA SI OPORTUNITATEA ACHIZITIEI PUBLICE

Avand in vedere necesitatea externalizarii serviciului de preparare si livrare a mancarii pentru spital catre o firma specializata in acest domeniu de activitate, cu posibilitatea diminuarii, respective suplimentarii cantitatii furnizate (fara nici o schimbare a pretului unitar sau a elementelor propunerii financiare), in functie de numarul zilnic de persoane internate si care primesc alocatie de hrana si de resursele financiare alocate in acest sens.

Situatia numerica si specificul meniurilor pentru a doua zi va fi inaintata cu depunerea situatiei pe unutatile spitalicesti, cu o zi inainte **pana cel tarziu la ora 12:00** responsabilului desemnat al prestatorului, urmand ca a doua zi aceasta sa comunice cu o ora inainte de livrarea alimentelor catre achizitor, numarul portiilor suplimentare necesare pentru pacientii internati dupa ora 13:30, prin camera de garda. In functie de comanda achizitorului, prestatorul va stabili numarul de meniuri zilnice pe care urmeaza sa le puna la dispozitia achizitorului.

Spitalul are un numar de 148 paturi in spitalizare continua
Numarul de meniuri zilnice difera in functie de numarul de bolnavi internati si de afectiunile acestora. Meniul zilnic este compus din mic dejun, pranz si cina plus eventuale suplimente, daca regimul dietetic le prevede, astfel . – 4 categorii de meniuri: “diabet”, “cardio renal”, “HLZ”, “comun”.



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



Principiile alimentatiei bolnavilor Spitalului Clinic Cai Ferate Constanta

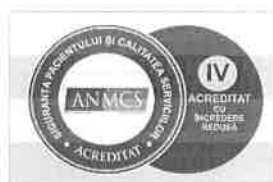
Dietetica moderna implica nu numai cunostinta despre principiile nutritive din alimente sau gastrotehnie, ci si interdependenta dintre aceste principii si organismul sanatos sau bolnav. De aceea grija pentru alimentatia rationala corect pregatita din punct de vedere dietetic, prin indepartarea unor practici nocive de gastrotehnie este o sarcina importanta pentru cei care raspund de alimentatie, mai ales intr-o unitate spitaliceasca.

Dietoterapia urmareste indeaproape cuceririle stiintifice, cauta sa aplice masuri alimentare de corectie, bazate pe menaarea organismului bolnav. Se cauta bazele fiziologice si fiziopatologice ale indicatiilor dietetice. Aceste masuri urmaresc compensarea unor deficiente metabolice cu ajutorul controlului sistemului alimentar, iar pe de alta parte, printr-o tehnologie adecvata, posibilitatea administrarii alimentului necesar organismului bolnav.

2 OBIECTUL ACORDULUI CADRU/CONTRACTELOR SUBSECVENTE

Potrivit acordului cadru si a contractelor subsecvente se vor asigura servicii de catering, constand in asigurarea micului-dejun, pranzului si a cinei, pentru un numar aproximativ de **26.640 pacienti/12 luni,, respectiv 53.280 pacienti/24 luni**, reprezentand un procent de 50% din numarul total de paturi.

Meniurile vor fi stabilite cu raportare la norma de hrana prevazuta prin **HG nr.470/2021, actualizata** pentru urmatoarele categorii de pacienti internati la Spitalul Clinic Cai Ferate Constanta, in cele 2 (doua) puncte de lucru: Spitalul 1 MAI si Spitalul Port, la care se va adauga costul prestatiei (serviciilor conexe asigurarii hranei) care, insa nu va putea depasi **419.313,6 Lei** fara TVA/meniu.



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA
Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,
A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690
Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713
e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



NIVELUL
alocatiilor de hrana pentru consumurile
colective din unitatile sanitare publice

Alocatie hrana conform HG 470/2021, cu modificarile din Ordinul nr.1488//31.05.2022,
respectiv Ordinul nr.1563/25.03.2024.

CATEGORIE BOLNAVI	lei/bolnav internat/zi cu TVA
Bolnavi diabet - adulti	33,00
Pacienti spitalizati - adulti	22,00
Insotitori	22,00
Pacienti spitalizati si insotitori	44,00
Bolnavi diabet si insotitori	55,00

Alocatia se poate modifica numai prin act administrativ
la valorile de mai sus se adauga estimarile privind serviciul de catering dupa cum urmeaza:

	Nr. portii	Pret fara tva (9%)	Valoare fara tva (9%)
Cantitate estimative 24 luni	53.280	7,87	419,313

la valorile de mai sus se adauga estimarile privind serviciul de ambalare, dupa cum urmeaza:

	Nr. portii	Pret fara tva (19%)	Valoare fara tva (19%)
Cantitate estimativa 24 luni	15.984	5,91	94.465,44

Taxa de acces intrare Port-Constanta, v-a fi decontata de catre beneficiar, conform graficului de livrare pus la dispozitie de catre prestator.

In contextul obligatiei unitatilor sanitare de asigurare a hranei pacientilor internati, autoritatea contractanta urmareste incheierea unui contract de prestari servicii catering, hrana urmand a fi preparata in locatia proprie a ofertantului, intr-un spatiu autorizat din punct de vedere sanitar pentru linia de pregatire a hranei, pentru numarul estimat si tipurile de diete mentionate mai jos:



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



NR. CRT.	Tipul de dieta	Alocatie de hrana	
1.	Diabet	33,00	
2.	Alti bolnavi*	22,00	

*includa medicii de garda si insotitorii

2.1.OFERTANTUL VA PREZENTA ÎN PROPUNEREA TEHNICĂ:

- ✓ descrierea planului si metodelor de lucru, a tehnologiei de realizare a contractului (preparare, transport), precum si o schita a bucatariei cu dotarile aferente, avand in vedere normele europene in vigoare privind siguranta alimentelor si anume:
- ✓ directiva 93/94 privind sistemul HACCP
- ✓ reglementările specifice din Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății (Art.144 - Art.156)
- ✓ reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare;
- 1. modul de recepție si depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
- 2. modul de realizare si dotările tehnologice pentru realizarea hranei;
- 3. modul privind depozitarea alimentelor finite;
- 4. modul de portionare /impachetare;
- 5. modul privind spălarea si igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spatiilor, etc; se vor prezenta fisele tehnice si de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Naționala Biocide - cu mențiunea utilizare în domeniul alimentar), conform Ord. 961/2016 norme tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private;
- 6. modul de realizare si dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.

Amenajarea și compartimentarea spațiului trebuie sa fie urmatoarea:

Blocul alimentar (bucătărie)

Prepararea alimentelor se face centralizat pentru pacienții și însoțitorii internați, precum și pentru personalul care servește masa la spital, bucătăria dimensionându-se în funcție de numărul de porții.

În cadrul blocului alimentar se vor amenaja următoarele sectoare:

- a) recepția și depozitarea produselor alimentare neprelucrate;
- b) spații pentru prelucrări primare;
- c) spații pentru prelucrări finale;
- d) spațiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi);



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



- e) oficiu de distribuție;
- f) control dietetic;
- g) anexe pentru personal.

- ✓ Bucătăria trebuie să aibă un circuit închis, cu acces direct din exterior pentru aprovizionare și evacuarea deșeurilor menajere.
- ✓ Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare trebuie să fie cele prevăzute în normele și prescripțiile referitoare la unitățile de alimentație publică.
- ✓ Spațiile pentru depozitarea produselor alimentare neprelucrate se vor dimensiona în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie, ținându-se seama că la unele produse de bază se face aprovizionarea pentru durate de timp mai lungi, cu scopul de a avea asigurat stocul de rezervă pentru cazuri de dificultăți de aprovizionare sau dezastre.

Camerele pentru prelucrări primare:

- a) trebuie să fie în număr de minimum două, recomandabil trei (separat pentru legume, carne, pește, păsări);
- b) trebuie să conectate direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neinterferat de circuitele de aprovizionare "murdare".

În bucătăria propriu-zisă se vor organiza distinct următoarele zone de preparare (eventual separate prin pereți de compartimentare parțială, la blocurile alimentare de mare capacitate):

- prelucrări termice pentru mesele principale (bucătăria caldă);
- prelucrări dietetice;
- prelucrări pentru micul dejun (bucătărie lapte-ceai);
- bucătărie rece.

Preparatele de patiserie-cofetărie se vor prelucra într-o încăpăre distinctă.

Anexat direct bucătăriei se amplasează spațiul pentru spălat vase.

Modul de amenajare a oficiului de distribuție a mâncării depinde de sistemul adoptat pentru livrarea acestora către secțiile de spitalizare, astfel:

- livrarea alimentelor preparate se face pentru întreaga cantitate necesară unei secții (în recipiente mari); în acest caz încălzirea și porționarea mâncării se fac în oficiile alimentare ale secțiilor și tot aici se spală și se păstrează vesela pentru pacienți și carturile (cărucioarele) de transport.
- hrana bolnavilor trebuie să fie servită la 30 de minute de la preparare.
- este interzisă păstrarea alimentelor preparate de la o masă la alta.

Pentru stabilirea meniurilor și controlul dietelor, în apropierea bucătăriei și a oficiului de distribuție se vor plasa laboratorul de dietetică, prevăzut cu un frigider pentru probe alimentare (probele se



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



recolteaza zilnic si se pastreaza timp de 48 ore conform prevederilor HG 857/2011, art. 41, acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator) și biroul dieteticianului.

Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii
- denumirea alimentului recoltat
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe, perioada derularii contractului prestatorului cu respectarea normelor de siguranta alimentara impuse de HACCP. Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice. Periodicitatea controalelor și tipurile de examene care trebuie efectuate vor fi realizate conform normelor în vigoare.

3.CERINTE:

Autorizatie DSV si DSP pentru spatial destinate bucatariei ofertantului.

Masini de transport cu autorizatii DSV.

Cursuri de igiena pentru soferi modelul de alimentatie – transport hrana.

Experienta similara la valoarea contractului, respective prezentarea unui contract cu o unitate spitaleasca la valoarea solicitata.

Lipsa oricarui document atrage dupa sine respingerea ofertantului.

3.1. CERINTE SI CONDITII DE PRESTARE

Serviciile ce urmeaza a fi prestate constau in:

- ✓ pregatirea mancarii de catre prestator, cu respectarea tuturor principiilor nutritionale, a normelor de igiena si siguranta alimentara si a reglementarilor privind asigurarea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana stabilita prin **H.G. nr.470/2021**, actualizata;
- ✓ ambalarea, transportul, manipularea produselor/preparatelor alimentare si de alimentatie publica cu respectarea tuturor normelor de igiena si siguranta alimentara;
- ✓ predarea produselor/preparatelor, alimentare si de alimentatie publica **asistentei de sectie**, cu semnarea procesului-verbal de receptie, in locatia destinata in acest scop si pusa la dispozitie de catre achizitor cu respectarea normelor de igiena si siguranta alimentara.
- ✓ asigurarea diversitatii preparatelor si a produselor alimentare servite, cat si a unui ambalari/prezentari corespunzatoare acestora;



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



- ✓ respectarea reglementarilor legale in vigoare, referitoare la protectia mediului, igiena, calitate si siguranta alimentelor.

Metodologia si planul de lucru al prestatorului vor respecta urmatoarele cerinte in raport cu spatiul/locatia unde isi desfasoara serviciile:

- ✓ asigurarea corespunzatoare a receptiei si depozitarii produselor alimentare neprelucrate, dimensionate in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie de produse; conditiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurilor de protectie igienico-sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP.
- ✓ asigurarea spatiilor destinate prelucrării primare separate pentru legume, carne, peste, pasari.
- ✓ chiuvetele trebuie sa dispuna de alimentare cu apa curenta caldă si rece si de mijloace pentru spalarea si uscarea igienica a mainilor; grupurile sanitare nu trebuie sa aiba iesire directa in incaperile in care se manipuleaza produsele alimentare.
- ✓ sa nu permita acumularea mizeriilor, contactul cu substante toxice, raspandirea particulelor in alimente si formarea condensului sau a umezelii pe suprafete.
- ✓ prestatorul va obtine de la institutiile abilitate avize si autorizatii privind activitatile de protectia muncii, P.S.I., si protectia mediului, in vigoare la data intocmirii contractului de prestari servicii si se va preocupa de actualizarea acestora pe toata durata contractului.

4.CARACTERISTICILE ALIMENTELOR/PRODUSELOR/PREPARATELOR

- ✓ Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate pentru asigurarea controlului epidemiilor.
- ✓ Nu vor fi acceptate materii brute sau ingredient daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare aplicata in mod igienic, ele sunt inca nepotrivite consumului uman.



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



- ✓ Materiile brute, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi in mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuiesc mentinute la temperature care sa nu reprezinte un risc pentru sanatare. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
- ✓ Materialele utilizate pentru ambalarea preparatelor si a produselor alimentare trebuie sa fie autorizate in acest scop si nu trebuie sa adauge produse toxice, gusturi sau mirosuri straine la alimente/produse.
- ✓ Niciun aliment destinate consumului nu poate veni in contact cu alte articole ornamentale, nealimentare (articole neincluse pe lista de produse autorizate sa intre in contact direct cu alimentele).
- ✓ Alimentele nu trebuie sa contina nici un fel de substante in cantitati care pot prezenta pericole pentru sanatare si nici substante straine sau materiale neautorizate pentru consumul uman in raport cu legislatia aplicabila.
- ✓ Este interzisa pastrarea alimentelor de la o mas la alta sau re folosirea alimentelor neconsumate.
- ✓ Materialul utilizat pentru ambalare si impachetare nu trebuie sa reprezinte o sursa de contaminare.
- ✓ Painea va fi ambalata in ambalaj de unica folosinta si cu eticheta care cuprinde data fabricatiei.
- ✓ Operatiunile de ambalare si impachetare trebuie sa fie efectuate astfel incat sa se evite contaminarea produselor.

4.1. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

- ✓ Unde este necesar, mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperature adecvata. Se recomanda ca hrana pacientilor sa fie servita la aproximativ 30 de min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperature mai mare de 60 C sau la maxim 8 C.
- ✓ Hrana va fi insotita de certificate de conformitate cu denumirea produsului, data fabricatiei si expirarii produsului data de producator.
- ✓ Pe timpul transportului este obligatorie asigurarea etanseitatii vaselor pentru hrana gatita.
- ✓ Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuiesc avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.
- ✓ Prestatorul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate insotite, obligatoriu, de certificate de calitate si sanitar veterinar, conform listei cu standardele de calitate pentru produsele alimentare.



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



5. REGIMURI DIETETICE UZITATE

Meniurile vor fi însoțite de calculul detaliat al numărului de calorii /zi al fiecărui tip de meniu și se va lua în considerare asigurarea unui necesar de calorii după cum urmează:

- ~ **Regim comun** - minim 2000 - până la 2200 calorii/zi
(mic dejun – 650 Kcal, pranz – 870 Kcal, cina – 540 Kcal)
- ~ **Regim diabet** - minim 2000 până la 2200 calorii/zi
(mic dejun – 550 Kcal, gustare 1– 220 Kcal, pranz – 770Kcal, gustare 2 – 220 Kcal, cina – 440 Kcal)
- ~ **Regim insotitori**- minim 1400 calorii/zi
(mic dejun – 400Kcal, pranz – 700 Kcal, cina – 400 Kcal)

Obligații:

Prestatorul are obligația să ambaleze hrana în ambalaje de unică folosință etichetate cu data producerii/data expirării, gramaj, distincte pentru fiecare fel de mâncare, însoțite de tacamuri de unică folosință.

Prestatorul are obligația de a pune la dispoziția beneficiarului zilnic, câte o probă de mâncare necesară efectuării de controale periodice de către Direcția Sanitar Veterinară sau autoritățile abilitate.

Prestatorul are obligația de a identifica regimurile alimentare prin etichetare corespunzătoare.

6.CERINTE SPECIFICE PENTRU CAMERELE UNDE ALIMENTELE SUNT PREPARATE, TRATATE SAU PROCESATE:

- ✓ Suprafața pardoselii trebuie menținută intactă și trebuie să poată fi curățată ușor, și unde este cazul dezinfectată. Acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile și non-toxice. Unde este oportun, pardoselile vor fi prevăzute cu scurgeri adecvate;
- ✓ Suprafața peretilor trebuie menținută intactă și trebuie să poată fi curățată ușor și unde este necesar dezinfectată. Acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile și non-toxice și necesită o suprafață plană până la o înălțime potrivită operației de curățare;



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



- ✓ Tavanele si materialele suspendate trebuie create, construite si finisate pentru a preveni acumularea de mizerie si a reduce condensul, umezeala nedorita si depunerea particulelor;
- ✓ Ferestrele si alte deschideri trebuiesc construite pentru a preveni acumularea de mizerie. Cele care se deschid in exterior trebuiesc prevazute, unde este necesar, cu protectie impotriva insectelor, usor de demontat si curatat. Atunci cand geamurile deschise pot genera contaminarea alimentelor, acestea vor fi inchise si blocate pe perioada cat exista alimente in acel spatiu;
- ✓ Usile trebuie sa fie usor de curatat si unde este necesar, dezinfectate. Acest lucru necesita folosirea unor suprafete plane si impenneabile;
- ✓ Unde este necesar trebuie create mijloace adecvate pentru curatenia si dezinfectia uneltelor si a utilajelor. Aceste mijloace trebuiesc construite din materiale rezistente la coroziune si sa fie usor de curatat, avand totodata o alimentare adecvata si permanenta cu apa calda si rece;
- ✓ Fiecare chiuveta sau mijloc destinat spalarii alimentelor trebuie sa aiba o alimentare adecvata si permanenta cu apa calda si rece si sa fie mentinuta curata.

7. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL ACHIZITORULUI

Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate de autoritatea sanitar-veterinara pentru transportul alimentelor si preparatelor/produselor alimentare, pana la sediul achizitorului, unde se va servi de catre personalul achizitorului, in spatiile de servire a mesei din cadrul institutiei si in cazul in care masa se serveste in salon, situatie in care hrana va fi servita tot de catre persoanele responsabile in acest sens din cadrul spitalului, cu obligatia personalului achizitorului de a debarasa si de a curata zona in care s-a servit masa.

Mijloacele de transport si/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre autoritatile competente, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, cand este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie. Mijloacele de transport si recipientele vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare. Transportul si distribuirea hranei preparate se vor face in recipiente inchise ermetic care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fol de mancare..



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau containere rezervate transportului alimentar. Atunci cand mijloacele de transport si/sau recipientele/containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii.

Echipamentele cu care ofertantul va presta serviciile, cat si echipamentele de rezerva vor fi in conformitate cu legislatia romana in vigoare si cu standardele europene.

Prestatorul trebuie sa execute la termenele legale si ori de cate ori este nevoie verificarile

metriologice ale aparatelor de masura si control
utilizate.

Meniurile trebuie preparate cat mai aproape de momentul consumarii, mai ales in cazul produselor care prezinta un risc ridicat pentru sanatate (creme, derivate din oua, etc.). Astfel, meniurile nu trebuie preparate cu mai mult de 4 ore inainte de momentul servirii efective

Anterior servirii propriu-zise a hranei se va face receptia portiilor de catre reprezentantul desemnat de catre achizitor, receptia urmand sa vizeze:

- aspectul cantitativ;
- aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros);
- respectarea conditiilor igienico-sanitare de ambalare, transport si distributie ;
- concordanta meniului livrat cu meniul agreat de catre achizitor si comunicat prestatorului.

La receptie se va prezenta **avizul de expeditie si avizul de conformitate al calitatii** care se va semna de catre reprezentantii prestatorului precum si de catre persoana desemnata de catre achizitor sa receptioneze alimentele/produsele/preparate. **Avizul de expeditie al alimentelor de la primul transport al zilei va avea si o anexa cu meniul zilei.**

8.PERSONALUL NECESAR

Prestatorul va alocă un număr suficient de personal cu competența/pregtire corespunzătoare în vederea realizării serviciilor solicitate de achizitor. Se vor alocă în acest sens minim:



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



-2

bucat

ari;

- 4 persoane abilitate de catre prestator pentru transport, manipularea, incarcarea, descarcarea alimentelor/preparatelor.

Prestatorul va avea responsabilitatea de a trasa sarcinile, de a organiza si de a-si califica personalul. Intreg personalul va trebui sa poata fi imediat identificat printr-o tinuta adecvata si un ecuson care sa scoata in evidenta apartenenta acestuia la unitatea prestatorului.

Prestatorul va lua masuri pentru ca personalul care lucreaza la prepararea hranei sa poarte echipament de protectie si de lucru adecvat si curat si sa faca periodic analizele medicale in conformitate cu prevederile legislative in vigoare si sa respecte regulile igienico-sanitare. Controlul medical la angajare si periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, depozitarea si prelucrarea alimentelor, se va efectua in conformitate cu Normele de Protectia Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si a indicatiilor medicului de medicina muncii, acestea putand fi verificate de autoritatea contractanta.

Tinutele vor fi procurate si intretinute de catre prestator. Aceste tinute trebuie adaptate in conformitate cu pastrarea unei igiene riguroase. Toca, boneta sau o cascheta adecvata, manusile si incaltaminta de protectie vor fi obligatorii.

Prestatorul va trebui sa se asigure ca personalul sau are o tinuta si un comportament ireprosabil fata de orice terta persoana.

Prestatorul va numi angajatii responsabili cu indrumarea si disciplina personalului la locul de munca, cu efectuarea serviciilor si in general, cu respectarea prevederilor din prezentul caiet de sarcini. Se va desemna de catre prestator o persoana responsabila care va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din unitate; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; niciunei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni.

9.RESPECTAREA REGLEMENTARILOR IN DOMENIU



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



Personalul prestatorului ce va desfășura activități în cadrul locației achizitorului se va conforma regulilor, regulamentelor și cerințelor pentru comportamentul personalului în cadrul locației, inclusiv măsurile de securitate în momentul respectiv și normelor în vigoare în momentul respectiv.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

10. CONTROALE

Achizitorul își rezervă dreptul de a efectua toate tipurile de controale, în special asupra:

- calității și naturii produselor, precum și a termenului lor de valabilitate;
- stării de întreținere a spațiilor de preparare a mesei;
- respectării angajamentelor referitoare la igiena, siguranța și securitatea alimentelor;
- conformității și calității serviciilor și activității prestatorului.

Prelevările de probe vor fi efectuate atât în cadrul întregii rețele de

preparare/distribuire/transport a produselor/preparatelor alimentare cât și la ieșirea din aparat.

În cazul în care analizele se dovedesc pozitive la ieșire din aparat și negative la nivelul rețelei,

prestatorul își va asuma sarcina, ca într-un interval de maxim 24 de ore, să ia toate măsurile pentru a pune în funcțiune aparatele conform cu normele de igienă alimentară și să plătească costul analizelor efectuate.

Mentiunc: În cazul în care produsele alimentare asigurate vor fi depistate contaminate (pozitive), indiferent dacă acestea au fost contaminate în momentul depozitării, preparării, transportului acestora răspunderea va cădea în integritate în sarcina prestatorului

Prestatorul va trebui să apeleze la un laborator independent pentru controalele bacteriologice și de suprafață, controalele trebuind a fi efectuate, pe costurile prestatorului, (dovedite prin certificări/acte specifice emise de către laborator) de cel puțin două ori pe an. Achizitorul își rezervă dreptul de a solicita efectuarea de probe/analize ori de câte ori apreciază că este necesar acest demers, analizele urmând a fi suportate de către prestator.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute, din partea achizitorului. Toate controalele vor fi efectuate în



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



prezenta reprezentantilor prestatorului. In situatia in care se constata ca hrana este necorespunzatoare, prestatorul va lua masuri de inlocuire a acesteia, fara a i se deconta de catre achizitor hrana necorespunzatoare. In cazul in care, in urma controalelor efectuate sunt constatate nereguli in ceea ce priveste prestarea serviciilor potrivit normelor aplicabile in materie (igiena, siguranta, securitatea alimentelor) achizitorul isi rezerva dreptul de a notifica autoritatile abilitate sa efectueze alte verificari/controale si sa dispuna masuri de remediere sau sanctiuni in sarcina prestatorului.

11. ALTE CONDITII

11.1 Drepturile si indatoririle partilor se stabilesc prin contractul de prestari servicii.

11.2 Prin depunerea ofertei toate conditiile impuse in Caietul de sarcini se considera insusite de ofertant.

Ajustarea tarifului se va realiza numai in cazul in care se vor produce modificari la salariul minim pe economie la nivel national, aprobate prin hotarare a Guvernului.

Formula de ajustare este:

$$P=S \text{ final } *PI / S \text{ initial}$$

Unde:

P= pretul ajustat care urmeaza sa fie aplicat

S final=salariu minim pe economie in conformitate cu noua hotarare a Guvernului aprobata

PI=pretul initial declarat de catre ofertantul castigator in propunerea financiara

S initial = salariu minim pe economie in conformitate cu hotararea Guvernului aprobata, in vigoare la data ofertarii.

ELABORAREA

OFERTEI

1. Oferta va fi redactata in limba romana.
 2. Pretul ofertat trebuie sa fie exprimat in RON cu 2 (doua) zecimale, fara TVA/pers./zi;
 3. In pretul ofertat vor fi incluse toate cheltuielile generate de desfasurarea activitatii de preparare a hranei cat si cheltuielile legate de distribuire.
 4. Pretul ofertat se mentioneaza pe toata perioada de valabilitate a contractului.
 5. Oferta se depune in plic, la sediul autoritatii contractante, intr-un singur exemplar original oferta trebuie prezentata in 3 plicuri distincte astfel :
 - documente de calificare
 - oferta tehnica
 - oferta financiara
- Oferta trebuie sa fie insotita in mod obligatoriu de:



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,
CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



Planul de meniu propus pentru 2 (doua) saptamani, pe structura solicitata. Planul de meniu propus va constitui anexa la contract. Acesta poate fi schimbat numai cu acordul sau la cererea autoritatii contractante.

12.METODA DE PLATĂ

Plata se va face în termen de cel mult 60 de zile calendaristice de la prestarea serviciilor, în baza facturilor lunare emise de prestator.

Plata, se va face în lei, cu Ordin de Plată, prin Trezoreria Statului, în baza facturii originale și a recepției.

13.LEGISLATIE APLICABILA

Achizitia s-a realizat conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.
- H.G. nr. 470/2021 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice, actualizata.
 - O.G. nr, 108/1999 pentru modificarea si completarea Legii nr, 98/1994 privind stabilirea si sanctionarea contravențiilor la normele legale de igiena si sanatate publica, actualizata.
- Directiva 93/94 privind sistemul HACCP
- Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății (Art.144 - Art.156)
- Regulamentul 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare

***Termen limita de depunere a ofertei este 29.04.2024, ora 12:00.**

Modalitati de depunere a ofertelor: office.achiz.spclincf.cta@gmail.com/ sau la secretariatul unitatii spitalicesti : bld. I.C.Brătianu, nr.35-37, etaj2.

Intocmit,

Serviciul Administrativ Achizitii Contractare Transport

Cons.Jr. Sandu Amalia



SPITALUL CLINIC CĂI FERATE CONSTANȚA

Constanța, B-dul I.C. Brătianu nr.35-37, et.2,

CUI 4210790,

A.S.F. nr. 145 din 31.07.2023, CAEN 8610, 8622, 8690

Telefon:0241.485.382, Fax:0241.583.713

e-mail:spunivcf_cta@yahoo.com www.spitalcfconstanta.ro



ACORD – CADRU DE SERVICII

Nr. / data.....

PARTILE CONTRACTANTE

SPITALUL CLINIC CAI FERATE CONSTANTA cu sediul in Constanța, b-dul I.C.BRATIANU, NR.35-37, CF 4210790, cont nr. RO82TREZ23120F330800XXXX deschis la Trezoreria Constanța, reprezentat prin Manager – Dr. Iuliana Botezatu si Director Economic – Obredin Carmen Florentina, in calitate de Achizitor

SI

....., cu sediul in,telefon....., fax....., Cod de identificare fiscala....., cont nr. deschis la Trezoreria Constanța, reprezentat prin d-nul/d-na....., in calitate de Prestator, pe de alta parte,

In temeiul Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare si a H.G. nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, au convenit incheierea prezentului accord-cadru in urmatoarele conditii:

SCOPUL SI OBIECTUL ACORDULUI-CADRU

2.1.Scopul acordului cadru il reprezinta stabilirea elementelor/conditiilor esentiale care vor guverna contractele de prestare servicii ce urmeaza a fi atribuite pe durata derularii prezentului accord-cadru.

2.2.Contractele ce urmeaza sa fie atribuite au ca obiect servicii de catering pentru alte societati si institutii – cod CPV 55523000-2 asa cum sunt descrise prin caietul de sarcini.

2.3.In conformitate cu prevederile art. 109 alin (2) lit. (a) din HG 395/2016, oferta tehnica depusa de prestator la procedura de atribuire ramane nemodificata pe perioada de derulare a acordului-cadru.

2.4.Obiectul prezentului accord-cadru il contituie stabilirea cadrului general aplicabil contractelor subsecvente ce urmeaza a fi incheiate in vederea prestarii de servicii de catering pentru alte societati si institutii – cod CPV 55523000-2. In baza contractelor subsecvente ale acordului cadru, astfel cum au fost solicitate de catre achizitor, prin documentatia de atribuire si ofertate de catre prestator prin oferta depusa.

DURATA ACORDULUI-CADRU

3.1.Prezentul acord-cadru intra in vigoare la data semnarii si este valabil pentru o perioada de 24 luni,

3.2.Contractele subsecvente se vor incheia in functie de necesitatile autoritatii contractante, pe toata perioada de valabilitate a acordului cadru.

DOCUMENTELE ACORDULUI-CADRU

4.1.Documentele acordului-cadru sunt:

- a) Caietul de sarcini (Anexa 1);
- b) Propunerea tehnica (Anexa 2);
- c) Propunerea financiara (Anexa 3)

PRETUL UNITAR. MODALITATEA DE PLATA

5.1.Valoarea totala pentru intregul accord-cadru este de 419.313,6 Lei fara TVA.

5.2. Cantitatea previzionata a serviciilor ce urmeaza a fi prestate in baza ontractelor subsecvente este de 53.280 portii, cum este prevazut la pag.5 a caietului de sarcini.

5.3. Plata se va face in termen de maxim 60 de zile calculate conform art.6 alin.1 lin Legea nr.72/2013.

5.4. Facturile vor fi transmise personal sau prin curier, prin posta sau servicii de curierat, cu confirmare de primire; procesul-verbal de confirmare a prestarii serviciilor va fi atasat la facture.

5.5. Plata se considera efectuata la data confirmarii debitarii contului achizitor de catre trezorerie.

OBLIGATIILE ACHIZITORULUI

6.1. Achizitorul se obliga ca in baza contractelor subsecvente atribuite prestatorului sa achizitioneze serviciile ce fac obiectul contractului, in conditiile convenite in prezentul accord-cadru.

6.2. Achizitorul se obliga sa achite contravaloarea serviciilor prestate de prestator.

6.3. Achizitorul se obliga sa desemneze persoanele autorizate pentru derularea acordului-cadru si contractelor subsecvente.

OBLIGATIILE PRESTATORULUI

7.1. Prestatorul se obliga ca in baza contractului incheiat cu achizitorul, sa presteze servicii de catering pentru alte societati si institutii – cod CPV 55523000-2 catre achizitor in conditiile convenite in prezentul accord-cadru.

7.2. Prestatorul se obliga ca serviciile prestate sa respecte cel putin calitatea prevazuta in oferta tehnica, anexa la prezentul accord-cadru.

7.3. Prestatorul se obliga sa nu transfere total sau partial obligatiile asumate prin prezentul accord-cadru.

7.4. Prestatorul se obliga sa desemneze persoane autorizate pentru derularea acordului-cadru si a contractului.

INCETAREA ACORDULUI CADRU

8.1. Prezentul acord cadru inceteaza:

a) prin ajungerea la termen

b) prin acordul de vointa al partilor

c) prin rezilierea de catre o parte ca urmare a neindeplinirii sau indeplinirii in mod necorespunzator a obligatiilor asumate prin prezentul accord-cadru de catre cealalta parte

d) prin denuntare unilaterală din partea achizitorului cu o notificare prealabilă trimisă prestatorului cu cel puțin 30 de zile înainte.

PRESTAREA SERVICIILOR. CONDITII DE RECEPTIE

a) Prestatorul are obligația de a presta serviciile care fac obiectul acordului - cadru, la unitățile spitalicești ale achizitorului.

b) Transportul personalului, al produselor alimentare necesare prestării serviciilor la unitățile spitalicești, este în sarcina prestatorului.

c) Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, instalațiile, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru acordul cadru

d) Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor în termenele stabilite în caietul de sarcini pentru fiecare activitate în parte. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata acordului cadru și a contractului.

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

f) Prestatorul se obligă să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

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

FORTA MAJORA

a) Niciuna din părțile contractante nu răspunde de neexecutarea la termen - total sau parțial - a oricărei obligații care îi revine în baza prezentului contract, dacă neexecutarea obligației respective a fost cauzată de forța majoră în sensul prezentului articol, forța majoră reprezintă un eveniment independent de voința părților, imprevizibil și insurmontabil care nu se datorează intenției sau culpei acestora, intervenit după intrarea în vigoare a contractului și care împiedică părțile contractante să-și execute, total sau parțial, obligațiile asumate. Sunt considerate asemenea evenimente conflictele armate, miscarile sociale, incendiile,

inundatiile sau orice alte calamitati naturale sau restrictii aparute ca urmare a unei carantine sau a unui embargo, pandemie, enumerarea neavand un caracter limitativ, ci enuntiativ. Conflictul de munca nu reprezinta forta majora. Nu este considerat caz de forta majora un eveniment asemanator celor de mai sus care, fara a crea o imposibilitate de executare, face extreme de costisitoare executarea obligatiilor oricareia dintre parti.

b) Partea care invoca evenimentul de forta majora este obligata sa notifice cealalta parte in termen de 5 zile calendaristice de la data producerii evenimentului si sa furnizeze in termen de maxim 10 zile dovezi necesare in acest sens. De asemenea, partea care a invocat forta majora este obligata sa informeze cealalta parte cu privire la incetarea cazului de forta majora. In situatia in care nu se face notificarea, partea care invoca aparitia evenimentului de forta majora va raspunde pentru toate prejudiciile ivite ca urmare a omisiunii notificarii cu privire la producerea/incetarea cazului de forta majora.

c) Daca in termen de 45 de zile calendaristice de la data producerii lui, respectivul eveniment de forta majora nu inceteaza, fiecare parte va avea dreptul sa notifice celeilalte parti incetarea de plin drept a acestui contract, fara ca vreuna din parti sa poata pretinde celeilalte daune-interese.

MODIFICAREA ACORDULUI-CADRU. REZILIEREA.

a) Modificarea acordului - cadru se poate realiza numai cu respectarea conditiilor corespunzatoare, prevazute la art. 221 din Legea nr.98/2016.

b) Nerespectarea de catre prestator, a obligatiilor prevazute la punctul V si VII din prezentul contract, da dreptul achizitorului de a rezilia contractul si de a pretinde plata de daune-interese.

c) Rezilierea va interveni "de drept" / automat, in temeiul unei notificari scrise din partea oricareia dintre parti (declaratie de invocare a rezilierii) comunicata celeilalte parti.

d) Promitentul - achizitor isi rezerva dreptul de a rezilia acordul - cadru si, implicit, contractul in situatia in care prestator nu mai are capacitatea de a presta serviciile ce fac obiectul acordului - cadru, caz in care va suporta diferenta dintre valoarea serviciilor ce urmasuieaza a fi prestate pana la finalizarea acordului - cadru si valoarea acestor servicii pe care achizitorul va fi obligat sa le achizitioneze de la alt prestator, precum si orice alt prejudiciu produs achizitorului.

SOLUTIONAREA LITIGIILOR

12.1. Partile vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabila, prin tratative directe, orice neintelegere sau disputa care se poate ivi intre ei in cadrul sau in legatura cu indeplinirea acordului - cadru.

12.2. Daca dupa 15 zile de la inceperea acestor tratative, partile nu reusesc sa rezolve in mod amiabil o divergenta contractuala, fiecare parte solicita ca disputa sa se solutioneze de catre instantele abilitate.

12.3. Orice comunicare intre parti, referitoare la indeplinirea prezentului acord - cadru, trebuie sa fie transmisa in scris, sau ca exceptie, prin intermediul serviciilor postale, fax, cu conditia confirmarii in scris a primirii comunicarii.

12.4. Orice document scris trebuie inregistrat atat in momentul transmiterii, cat si in momentul primirii.

XIII AMENDAMENTE

13.1. Partile contractante au dreptul, pe durata indeplinirii acordului - cadru, de a conveni modificarea clauzelor acordului - cadru, prin act aditional,

DISPOZITII FINALE

14.1. Prezentul accord-cadru contine 6 (sase) pagini la care se adauga anexele prevazute la art.4.1 si a fost incheiat azi,..... in 2 (doua) exemplare cu valoarea juridical egala, cate unul pentru fiecare parte.

ACHIZITOR,

SPITALUL CLINIC CAI FERATE CONSTANTA

PRESTATOR,