

## **Instrucțiuni pentru ofertanți**

### **SERVICII DE PREPARARE, SERVIRE HRANA CALDA SI DESFACERE PRODUSE ALIMENTARE și NEALIMENTARE**

#### **1. OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul îl reprezintă asigurarea de servicii de preparare, servire hrană caldă și comercializare produse alimentare și nealimentare într-un spațiu special amenajat pus la dispoziția prestatorului de către IFIN-HH cu titlu gratuit.

Prestatorul se obligă să presteze servicii de preparare, servire hrană caldă și comercializare produse alimentare și nealimentare și să încaseze contravaloarea acestora de la beneficiarii finali (salariați IFIN-HH, colaboratori IFIN-HH, vizitatori) conform prezentului caiet de sarcini și înțelegerii dintre părți.

La cerere, se va asigura servirea mesei pentru delegațiile străine, cu ocazia vizitelor sau misiunilor naționale și internaționale desfășurate în cadrul IFIN-HH.

#### **2. CANTITATE**

Cantitățile sunt prezentate în Caietul de sarcini, Anexa nr.II

#### **3. CARACTERISTICI TEHNICE SI DE PERFORMANTA**

În conformitate cu Caietul de sarcini și Anexele acestuia.

#### **4. TERMEN DE LIVRARE / DURATA DE EXECUTIE**

Termenul de începere a prestării serviciilor este de maxim 15 zile de la data semnării contractului.

Durata prestării serviciilor este de 12 luni de la data semnării contractului, cu posibilitatea de prelungire.

#### **5. DOCUMENTAȚIE ÎNSOȚITOARE:**

Anexe la Documentație:

- Anexa I – Caietul de sarcini ;
- Anexa II - Lista orientativă sortimente/gramaje;
- Anexa III - Mijloace fixe și bunuri date în folosință gratuită a Prestatorului de către IFIN - HH pe durata prestării serviciilor conform prezentului Caiet de sarcini;
- Anexa IV - Convenția de securitatea muncii , PSI și convenția de mediu.
- Formular de contract

#### **6. GARANȚII**

- Pentru materialele și produsele folosite în prestarea serviciilor, termenul de garanție este cel acordat de producător, conform legislației aplicabile.

## 7. CERINȚE DE ASIGURARE A CALITĂȚII

Toate avizele și autorizațiile necesare funcționării, conform prevederilor legale sunt în sarcina Prestatorului.

Serviciile prestate trebuie să fie în conformitate cu cerințele de calitate, standarde stabilite conform:

- Regulamentul (CE) 852/2004 privind igiena produselor alimentare, actualizat
- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, actualizat
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, actualizat
- Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, republicată, actualizată;
- Ordonanța Guvernului nr.99/2000 privind comercializarea produselor și serviciilor de piață, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația agenților economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscal, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
  
- Hotărârea Guvernului nr.333/2003 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței Guvernului nr. 99/2000 privind comercializarea produselor și serviciilor de piață
- H.G. nr 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele din domeniul sănătății publice;
- Hotărârea Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor actualizată
  
- Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor 10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman
  
- Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare.
  
- Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.63/2007 privind aprobarea Normei sanitare care stabilește reguli de sănătate animală ce reglementează producția, prelucrarea, distribuția și introducerea produselor de origine animală destinate pentru consum uman
  
- Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.95/2007 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele de origine animală
  
- Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.125/2006 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind certificarea animalelor și a produselor de

origine animală

- [Ordin comun 210/2006](#) pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne
- Ordinul ministrului sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor
- Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 35/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor , actualizat.

## **8. CERINȚE DE PROTECȚIE A MEDIULUI, SECURITATEA MUNCII SI PREVENIRE A INCENDIILOR**

Prestatorul va face dovada că deține autorizație pentru eliminarea deșeurilor rezultate din activitatea de preparare hrană sau va prezenta un contract cu o firmă autorizată în acest sens.

Între IFIN - HH si Prestator se vor încheia Conventia de protectia muncii si prevenire a incendiilor și Conventia de protecție a mediului, cu responsabilitatile partilor privind respectarea legislației, care constituie anexe la contract.

Se vor respecta prevederile HG 856/2002 privind evidența gestiunii deșeurilor și pentru aprobarea listei cuprinzând deșeurile, inclusiv deșeurile periculoase, cu modificările și completările ulterioare și prevederile Legii nr.211/2011 privind regimul deșeurilor, cu modificările ulterioare. Personalul va fi dotat cu echipament de protecția muncii și mijloace de protecția muncii specifice activităților prestate.

## **9. CONDIȚII DE ACCES ÎN INCINTĂ**

Accesul în incinta IFIN – HH se va face conform regulamentelor/procedurilor interne care vor fi aduse la cunostinta ofertantului câștigător după semnarea contractului.

## **10. CERINȚE DE CALIFICARE**

Pentru a fi declarată admisibilă oferta va trebui să fie însoțită, în mod obligatoriu, de următoarele documente:

- Certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului care să certifice starea la zi a societății;
- Certificatul de Înregistrare Fiscală al societății;
- Autorizația emisă conform *Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților și de aprobare a activității de export, precum și definirea unităților supuse controlului sanitar veterinar aprobată prin ordinul 261/2003*, cu enumerarea tuturor activităților autorizate
- Autorizație emisă conform Ordinului președintelui ANSVSA nr.57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală
- Autorizație de funcționare emisă de administrația publică locală conform OG99/2000 și HG 333/2003, pentru sediul social la care are loc depozitarea produselor alimentare și materiilor prime, prepararea și procesarea hranei calde.

- Autorizație sanitară emisă în baza Ordinului ministrului sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor vizată la zi

## **11. CRITERII DE EVALUARE**

Oferta câștigătoare va fi desemnată astfel:

Fiecare dintre prestatorii de servicii va oferi integral lista anexată prezentului caiet de sarcini. Din lista de sortimente/gramaje prevăzută în Anexa nr.II la prezentul Caiet de sarcini, IFIN - HH va selecta următoarele:

- 3 feluri de ciorbe/supe cu carne;
- 3 feluri de ciorbe/supe fără carne;
- 5 feluri de fripturi;
- 5 feluri de garnituri;
- 3 feluri de mâncare gătită cu carne;
- 3 feluri de mâncare gătită fără carne
- 3 feluri de salate;
- 3 feluri de desert.

Prețul ofertei va fi considerat totalul prețurilor oferite conform cerinței de mai sus.

Criteriul de calificare: prețul cel mai scăzut calculat conform specificațiilor din prezentul capitol.

## **12. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE**

Moneda în care se transmite oferta: RON

Propunerea financiară se va exprima în LEI, fără TVA, cu menționarea distinctă a TVA, care reprezintă elementul principal al propunerii financiare, respectiv actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu IFIN-HH.

## **13. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI:**

Oferta se poate depune până la data de : 06.02.2023 ora 10 astfel:

- În plic sigilat, la registratura sediului Ifin-HH, pentru Departamentul de Achiziții Publice , Str. Reactorului, nr. 30, Oras Magurele, judetul Ifov, cu mențiunea - ,, A NU DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA DE 06.02.2023 ora 11, menționându-se totodată și obiectul contractului.

Sau:

- La adresa de email: [cristina.nascu@nipne.ro](mailto:cristina.nascu@nipne.ro)

Perioada valabilitate oferta 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor.

#### **14. CERINȚE DE AMBALARE, MARCARE, TRANSPORT, DEPOZITARE, MANIPULARE**

Pentru prestarea serviciilor, prestatorul va asigura transportul personalului propriu la și de la locul de desfășurare a activităților.

Transportul produselor alimentare va fi asigurat de Prestator, cu respectarea prevederilor legale enumerate la capitolul 8 din prezentul Caiet de sarcini.

#### **15. CERINȚE DE ADMINISTRARE A CONTRACTULUI**

Pentru coordonarea serviciilor prestate conform caietului de sarcini, atât IFIN – HH cât și Prestatorul vor nominaliza câte o persoană coordonatoare.

În scopul realizării serviciilor, Prestatorul va avea acces, contra cost, la utilități (apă, energie electrică, energie termică) consumul fiind achitat lunar către IFIN – HH.

De asemenea, IFIN – HH va pune la dispoziție exclusiv în scopul prestării serviciilor menționate la punctul 1, spațiul de lucru situat în incinta IFIN-HH, Grup 1 Reactor mijloace fixe și bunuri din dotarea cantinei IFIN-HH, după cum urmează:

Spațiul este dotat cu geamuri termopan, gresie, faianță, aparat de aer condiționat, blat inox, cuve inox pentru păstrarea hranei calde, aragaz, frigider..., hotă, robot de bucatărie, mese și scaune, aparat insecte.

## Caietul de sarcini

### ACTIVITĂȚI CE SE VOR REALIZA ÎN CADRUL CONTRACTULUI

- Se vor presta servicii de preparare a hranei calde, servire a meselor zilnice la cantina IFIN-HH, precum și întreținerea bunurilor date în folosință de către Achizitor în acest scop.

Lista de alimente prezentată în anexa II are un caracter minimal, Prestatorul putând să prepare și alte sortimente, cu condiția ca minim două dintre sortimentele asumate conform anexei II să fie prezente în meniul zilnic.

- La cerere, se va asigura servirea mesei pentru delegațiile străine, cu ocazia vizitelor sau misiunilor naționale și internaționale desfășurate în cadrul IFIN-HH.

- În spațiul cantinei IFIN-HH, se vor presta servicii de desfacere produse alimentare, băuturi calde și reci fără alcool preambalate și fresh, sandvișuri, produse lactate, fructe, gustări dulci și sărate și tigări.

### I. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR

Serviciile de desfacere a produselor alimentare, a băuturilor calde și reci fără alcool preambalate și fresh, sandvișurilor, produselor lactate, fructelor, gustărilor dulci și sărate și tigarilor vor fi prestate de luni până joi între orele 08:00-16:30 și vineri între orele 08:00 - 14:00.

Activitățile de preparare și servire a prânzului se vor desfășura în spațiile puse la dispoziție de Achizitor, respectiv bucătărie, zona de spălat vase, sala de servire a meselor, toate situate în incinta cantinei IFIN-HH din str. Reactorului nr. 30, Măgurele, Ilfov, clădirea nr.41.

La cantină vor avea acces angajații IFIN-HH colaboratori și invitați ai IFIN-HH, numărul de porții estimate a se prepara zilnic fiind cuprins între 50 și 100.

Prânzul va putea fi servit între orele 11.30 – 15.00 de luni până joi și vineri 11.00 – 13.30.

Structura unui meniu zilnic de prânz preparat și servit va fi următoarea: 3 tipuri de ciorbă, 4 tipuri de felul II, 4 tipuri de fripturi, 5 tipuri de salata și 2 tipuri de desert.

Meniul va fi diferit pentru fiecare zi a săptămânii.

Prețul hranei calde va fi calculat de Prestator, va include toate cheltuielile (produse alimentare, manopera, aprovizionare, curatenie, transport și adaos comercial) și va fi încasat de la consumatori, cu respectarea legislației fiscale în vigoare.

Prestatorul va prezenta oferta de pret pentru toate sortimentele cuprinse în Anexa II, în care va include toate cheltuielile de preparare și desfacere la linia de autoservire (produse alimentare, manopera, aprovizionare, transport, curatenie și adaos comercial).

Prestatorul are obligația de a păstra nemodificate prețurile produselor/sortimentelor/meniurilor pe o perioadă de minim 6 luni de la semnarea contractului.

După această perioadă, în funcție de condițiile economice de pe piață, la solicitarea Prestatorului, prețurile vor putea fi renegociate.

Prestatorul nu are dreptul de a modifica unilateral prețurile, acestea putând fi ajustate numai prin întocmirea unui act adițional la contractul care va fi încheiat între părți.

Produsele alimentare și nealimentare comercializate, precum și materia primă utilizată în scopul preparării hranei calde vor fi însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (facturi, bonuri

fiscale, documente de provenienta, avize de insotire a marfii, avize si certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate), documente ce vor fi verificate periodic de reprezentantul Achizitorului desemnat în acest scop.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit prevederilor legislatiei în vigoare.

Acestea trebuie sa aibă specificat pe ambalaje termenul de valabilitate inscriptionat de producător.

Respectarea îndeplinirii acestor condiții va putea fi verificată oricând de reprezentantul Achizitorului.

Prestatorul poate efectua activități pregătitoare specifice în afara programului normal de lucru (de ex. conservare legume, tranșare, eviscerare, verificări de instalatii), cu condiția ca acestea să se realizeze exclusiv pentru activitățile ce fac obiectul prezentului contract.

Curățenia, dezinfecția și dezinsecția tuturor spațiilor de preparare și servire a meselor va fi realizată de Prestator pe cheltuiala proprie.

Transportul produselor alimentare se va efectua cu mijloace de transport adecvate, cu respectarea regulilor sanitare și de igienă specifice fiecărui tip de produse.

## **II. PERSONAL: CERINȚE DE PREGĂTIRE ȘI CALIFICARE**

Personalul care desfășoară activități conform obiectului contractului trebuie sa fie calificat și apt din punct de vedere medical si să detina Fisa medicală de aptitudini vizata de medicul de medicina muncii. De asemenea se va face dovada analizelor medicale periodice pentru personalul care lucreaza în sectorul alimentar conform HG nr. 355 / 2007 actualizată.

Personalul minim pentru realizarea serviciilor va fi de: 1 bucătar, minim 2 persoane pentru servire, încasare și curățenie spațiu de gătit, sala mese, grup sanitar, iar Prestatorul va face dovada că aceste persoane au fost instruite și cunosc regulile de sănătate și igienă în domeniul prelucrării și manipulării alimentelor.

Prestatorul va face dovada cu documente valabile (diploma de absolvire a unei școli de profil) că dispune de minim 1 bucătar calificat.

## **III. ALTE PREVEDERI**

Pentru desfășurarea activităților, IFIN - HH va pune la dispoziția Prestatorului, cu titlu gratuit, spații de preparare si servire a mesei, mijloace fixe și bunuri in stare de functionare, prezentate în Anexa III, cu acces, contra cost, la utilitati (apa, canalizare, energie electrică, energie termică).

Prestatorul va prelua, pe baza de proces verbal de predare-primire, spatiile, mijloacele fixe, obiectele de inventar și dotările și le va folosi în mod corespunzător iar la încetarea valabilității contractului le va restitui în totalitate și în stare de funcționare, cu gradul de uzură corespunzător.

Pentru buna desfașurare a activităților menționate, Prestatorul va completa necesarul de echipamente și dotari specifice (frigidere, masină de gătit, vitrine frigorifice, vase termostate, tăvi, vesela, tacămuri. echipament de lucru etc).

Lunar, Prestatorul va emite către IFIN – HH un raport care să conțină:

- Sortimentele de mâncare gătită servite în fiecare zi din luna respectivă;
- Gramajul sortimentelor de mâncare gătită servite în fiecare zi din luna respectivă;
- Prețurile la care au fost comercializate sortimentele de mâncare gătită servite în fiecare zi din luna respectivă.

- Numărul estimativ de porții vândute zilnic.

Trimestrial, Prestatorul va prezenta către IFIN – HH următoarele documente:

- Analizele medicale periodice pentru personalul care își va desfășura activitatea în incinta IFIN – HH, efectuate conform cerințelor HG nr. 355/2007 actualizată.

- Buletinele de analiză emise după testarea microbiologică a probelor prelevate din produsele alimentare comercializate în incinta IFIN – HH, conform dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 actualizat.

Este interzisă utilizarea spațiilor și bunurilor date în folosință Prestatorului de către IFIN – HH pentru alte scopuri decât cele prevăzute în prezenta documentație.

Toate avizele și autorizațiile necesare funcționării, conform prevederilor legale, sunt în sarcina Prestatorului.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Luz O. Ovecu", with a horizontal line underneath.



## LISTA ORIENTATIVĂ DE SORTIMENTE/GRAMAJE

Sortimente	Gramaj	Preț
<b>CIORBE</b>		
- Ciorbă de vâcuță	100 gr/400 ml	
- Ciorbă de perișoare	100 gr/400 ml	
- Ciorbă de burtă	100gr/0 ml	
- Ciorbă de fasole	400 ml	
- Ciorbă de fasole cu afumătură	100 gr/400 ml	
- Ciorbă de legume	400 ml	
- Ciorbă de porc/pui a la Grec	100gr/400 ml	
- Ciorbă pui/porc	100gr/400 ml	
- Supă de pui cu tăiței	400 ml	
- Supă rosii cu/fără găluște	400 ml	
- Borș de pește	100gr/400 ml	
- Ciorbă de primăvara cu salata verde	400 ml	
- Cremă de ciuperci cu pui și smântâna	400 ml	
- Supe creme	400 ml	
<b>FRIPTURI</b>		
- Ceafă porc	150 gr	
- Cotlet porc	150 gr	
- Piept pui	150 gr	
- Pulpă pui dezosată	150 gr	
- Mici	50 gr	
- Carnați proaspeți	150 gr	
- Carnați semifumați	150 gr	
- Pastramă la grătar	150 gr	
<b>GARNITURI</b>		
- Cartofi prajiți	250 gr	
- Cartofi natur	250 gr	
- Cartofi natur cu legume	300 gr	
- Piure de cartofi	300 gr	
- Cartofi țărănești la cuptor cu bacon și ceapă	300 gr	
- Pilaf	300 gr	
- Legume mexicane	300 gr	
- Legume la grătar	300 gr	
- Sote de ciuperci	300 gr	
- Legume gratinate	300 gr	

<b>MÂNCARE GĂTITĂ</b>		
- Sarmălute + mămăliguță	400 gr	
- iahnie de fasole cu ciolan	400 gr	
- Chifteluțe porc/pui + garnitură	400 gr	
- Pui shanghai + garnitură	400 gr	
- Tocaniță porc+mămăliguță	400 gr	
- Tocaniță ciuperci	200 gr	
- Spanac cu ou	400 gr	
- Ficaței pui/porc + garnitură	400 gr	
- Pui la ceain	400 gr	
- Fasole batută	400 gr	
- Varză calita cu ciolan	400 gr	
- Mâncare mazare cu sau fără carne	400 gr	
- File pește pane + garnitură	400 gr	
- Cotlet de porc la tavă + garnitură	400 gr	
- Pulpa porc în sos + garnitură	400 gr	
- Părjoale + garnitură	400 gr	
- Aripioare pane + garnitură	400 gr	
- Musaca de cartofi	400 gr	
- Pește la grătar + garnitură	400 gr	
- Saramură de crap cu mămăliguță	500 gr	
- Macrou la tavă	200 gr	
- Pește prăjit cu mămăliguță și mujdei de usturoi	500 gr	
- Șnițel porc/pui + garnitură	350 gr	
- Vită la cuptor -Stroganof + garnitură	400 gr	
- Mămăliguță cu ou/branză/smântână	400 gr	
- Tochitură de porc cu mămăliguță	400 gr	
- Ruladă pui/porc + garnitură	350 gr	
- Cordon Bleu cu + garnitură	400 gr	
- Pulpe de pui la cuptor + garnitură	400 gr	
- Chifteluțe marinate + garnitură	400 gr	
- Spaghete bolognese/ carbonara/milaneze	300 gr	
- Dovlecei/roșii umplute cu carne pui/porc	400 gr	
- Ciulama pui/ciuperci	200 gr	
- Omletă simplă/ciuperci/șuncă/ branză/mărar/ceapă verde	100/150 gr	
<b>SALATE</b>		
- Salată roșii	200 gr	
- Salată castraveți	200 gr	
- Salată murături asortată	200 gr	

- Salată sfeclă	200 gr	
- Salată ardei copt	200 gr	
- Salată varză proaspătă	200 gr	
- Salată varză murată	200 gr	
- Salată orientală	300 gr	
- Salată boeuf	300 gr	
- Salată verde	200 gr	
- Salată asortată	200 gr	
- Salată crudități	200 gr	
- Salată vinete	150 gr	
- Salată bulgarească	400 gr	
- Salată de pui	350 gr	
- Salată cu pește/porumb	350 gr	
<b>DESERT</b>		
- Salată de fructe	150 gr	
- Prăjituri diverse	90 gr	
- Mere în foetaj	100 gr	
- Plăcintă cu branză/mere/dovleac	120 gr	
- Baclava	100 gr	
- Papanăși cu gem	150 gr	
- Clătite	100 gr	
- Înghețată	100 gr	
- Cremă de zahar ars	100 gr	
- Budincă	150 gr	
- Macaroane cu branză	200 gr	
- Ciocolată de casă	50 gr	
- Salam de biscuiți	150 gr	

Este interzisă folosirea aditivilor de gust de tip “Delikat” și a înlocuitorilor de produse naturale (fulgi de cartofi, fulgi de fasole, praf de oua, praf de usturoi etc).

Se vor folosi numai condimente și plante aromatice fără adaos de substanțe chimice potențatoare de arome sau de gust.

## Mijloace fixe și obiecte de inventar din dotarea cantinei IFIN-HH

- 1) Aer condiționat – 2 buc
- 2) Masă -5 buc
- 3) Scaune -19 buc
- 4) Vitrină caldă + containere alimente – 1 buc + 14 buc containere
- 5) Blat inox lucru - 1 buc
- 6) Masă pt casa de marcat – 1 buc
- 7) Carucior pentru debarasat tăvi - 1 buc
- 8) Tăvi servit masă - 73 buc
- 9) Mașină spălat vase whirlpool – 1 buc
- 10) Suport masa pt cuptor -1 buc
- 11) Cuptor cu 2 tăvi – 1 buc
- 12) Blat inox de lucru -1 buc
- 13) Spălător vase dublu din inox – 1 buc
- 14) Etajeră inox pt. Vase fixat în perete – 1 buc
- 15) Coș resturi alimentare , mare – 2 buc
- 16) Boiler – 1 buc
- 17) Oală 8 litri – 2 buc
- 18) Tocător legume / fructe - 2 buc
- 19) Încalzitor cartofi prăjiți – 1 buc
- 20) Blat masa inox -1 buc
- 21) Frigider răcitor pt. Salate - 1 buc
- 22) Rafturi expunere alimente neperisabile -5 buc
- 23) Trusă medicala- 1 buc
- 24) Frigider – 1 buc
- 25) Hotă inox – 2 buc
- 26) Friteuză cu ulei – 1 buc
- 27) Aragaz - 1 buc
- 28) Aparat Grill – 1 buc
- 29) Blat lucru din inox – 2 buc
- 30) Tocător (blat) inox pr . carne – 1 buc
- 31) Spălător vase simplu din inox – 1 buc
- 32) Aparat Grill – 1 buc
- 33) Tigaie -5 buc
- 34) Feliator manual pt. Cartofi – 1 buc
- 35) Raft metalic pt depozitat alimente – 1 buc
- 36) Congelator – 1 buc
- 37) Boluri mari pt. Ciorbă – 21 buc
- 38) Boluri mici pt. Salate – 28 buc
- 39) Farfurii mari intinse -37 buc
- 40) Farfurii mici intinse -34 buc
- 41) Farfurii adânci – 7 buc
- 42) Linguri -43 buc

- 43) Cuțite -27 buc
- 44) Furculițe -31 buc
- 45) Containere inox Alimente – 5 buc
- 46) Tăvi negre aragaz -2 buc
- 47) Dulap metalic -1 buc
- 48) Stingător incendiu – 3 buc
- 49) Coș mic gunoi – 3 buc
- 50) Distrugător electric insecte – 1 buc

# CONTRACT DE COMODAT

Nr. ....../.....

## Art. 1 PĂRȚILE CONTRACTANTE:

**INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE – DEZVOLTARE PENTRU FIZICĂ ȘI INGINERIE NUCLEARĂ „HORIA HULUBEI,, – IFIN – HH**, cu sediul în orașul Măgurele, str. Reactorului, nr.30, județul Ilfov, telefon 021-404.23.25, fax nr. 021-457.41.36, e-mail: secretar@nipne.ro înregistrat la Oficiul Registrului Comerțului sub Nr. J23/1945/2002, având Codul Unic de Înregistrare RO33 21234, Cod IBAN RO20 BTRL RONC RT00 A492 2314 al contului bancar deschis la Banca Transilvania, Sucursala Măgurele, reprezentată prin Director General, dr. Nicolae Marius Mărginean, în calitate de **COMODANT**

și

....., cu sediul în ....., înregistrat la Oficiul național al Registrului Comerțului cu nr..... CUI....., cod IBAN..... telefon..... reprezentata legal prin ....., în calitate de **COMODATAR**

au convenit încheierea prezentului contract, cu respectarea următoarelor clauze :

## Art. 2 OBIECTUL CONTRACTULUI

**2.1** Obiectul contractului îl constituie cedarea de către comodant, în favoarea comodatului, cu titlu gratuit, a folosinței spațiului situat în incinta Grupului 1 Reactor al IFIN-HH, cu adresa strada Reactorului nr.30, loc. Măgurele, jud. Ilfov, având suprafața de 60 mp (conform schitei din anexa nr.1 la prezentul contract), în vederea desfășurării următoarelor activități : *prestare servicii de preparare și comercializare hrană caldă și produse alimentare și nealimentare.*

**2.2.** Serviciile precizate la art.2.1. vor fi prestate de către comodatari cu respectarea întocmai a condițiilor de calitate și cantitate impuse prin Caietul de Sarcini ce se constituie ca anexa nr.2 la prezentul contract și face parte integrantă din acesta.

**2.3** Predarea-primirea spațiului se face în baza unui Proces verbal ce se constituie în anexa nr.3 la prezentul contract.

În procesul verbal de predare-primire sunt menționate mobilierul, instalațiile și echipamentele puse la dispoziția comodatului de către comodant în scopul desfășurării activității.

## Art. 3 DURATA CONTRACTULUI

**3.1** Prezentul Contract intră în vigoare la data semnării lui de către ambele părți și este valabil până la îndeplinirea integrală și corespunzătoare a obligațiilor părților.

**3.2.** Contractul operează valabil între părți, potrivit legii și documentelor contractului (anexe la contract, acte adiționale modificatoare), de la data intrării sale în vigoare și până la epuizarea convențională sau legală a oricărui efect pe care îl produce.

## Art. 4 OBLIGAȚIILE PĂRȚILOR

**4.1** **Obligațiile comodatului sunt următoarele :**

- a) Să îngrijească și să conserve spațiul primit în folosință ca un bun proprietar ;
- b) Să folosească și să întrețină spațiul primit în folosință, mobilierul, instalațiile și echipamentele comodantului în bune condiții, conform destinației acestora și în conformitate cu prevederile prezentului contract;
- c) Să nu schimbe destinația sau structura spațiului primit în folosință și să îl utilizeze exclusiv în scopul prevăzut la art.2.1 din prezentul contract ;
- d) In prestarea serviciilor, să respecte în totalitate și întocmai condițiile prevăzute în contract și în caietul de sarcini, parte integrantă din contract ;
- e) Să suporte contravaloarea cheltuielilor legate de folosința spațiului :
  - ✓ cheltuieli de întreținere curentă
  - ✓ energie electrică
  - ✓ telefon
  - ✓ reparații curente
  - ✓ gaze
  - ✓ apă
- f) Să plătească în termen de maxim 5 zile de la comunicarea facturii de către comodant, costul cheltuielilor legate de folosința spațiului;
- g) Să respecte normele de protecția muncii, regulamentul intern și regulile de acces în perimetrul IFIN - HH. *Convenția privind securitatea și sănătatea în muncă(SSM), situațiile de urgență(SU), apărarea împotriva incendiilor(AII) și protecția mediului (PM)*, semnată de părți, va constitui anexa nr.4 la prezentul contract ;
- h) Să asigure mijloacele prevăzute de lege pentru prevenirea și stingerea incendiilor în spațiile pe care le ocupă în exclusivitate ;
- i) Să obțină toate avizele și autorizațiile impuse de lege pentru desfășurarea activităților menționate la pct. 2.1. din contract, pentru spațiul primit în folosință, cu suportarea integrală a costurilor acestora;
- j) Să înștiințeze comodantul cu privire la toate modificările pe care le consideră necesare în spațiul primit în folosință în scopul desfășurării activităților menționate la punctul 2.1. și să nu efectueze nicio modificare înainte de a obține acordul prealabil al comodantului;
- k) Să efectueze demersurile necesare la Oficiul Național al Registrului Comerțului pentru înregistrarea punctului de lucru deschis în incinta IFIN – HH și să prezinte comodantului mențiunea eliberată de autoritatea în cauză în acest sens;
- l) Să nu ceseze prezentul contract, să nu închirieze spațiul acordat sau să încheie vreun alt tip de convenție prin care să cedeze, integral sau parțial, folosința spațiului, unor terte persoane fizice sau juridice ;
- m) Să răspundă pentru orice deteriorare a spațiului ori a bunurilor primite în folosință și pentru prejudiciile cauzate comodantului prin fapta proprie, inclusiv pentru angajații sau colaboratorii proprii ;
- n) Să permită comodantului să verifice modul în care este folosit și întreținut spațiul pe întreaga perioadă a comodatului, precum și modul în care își îndeplinește obligațiile asumate prin prezentul contract ;
- o) Să asigure respectarea normelor de igienă și calitate impuse de lege cu privire la produsele alimentare ;
- p) Să răspundă solicitărilor comodantului cu privire la îmbunătățirea și diversificarea gamei de produse comercializate;
- q) Să nu modifice prețurile produselor comercializate în incinta spațiului primit în folosință, fără a obține acordul prealabil al comodantului prin încheierea unui act adițional la prezentul contract și nu mai devreme de minim 6 luni de la intrarea în vigoare a acestuia.

Prețurile produselor comercializate sunt cele prevăzute în oferta depusă de comodatari, anexa nr.5 la prezentul contract.

În situația în care, în urma verificării de către responsabilul de contract din partea comodantului, se constată că prețurile practicate de comodatari sunt mai mari decât cele stabilite prin anexa nr.5 la prezentul contract, comodatarul va fi notificat în acest sens și va fi obligat să remedieze imediat această situație.

În cazul în care nu se conformează solicitării comodantului, comodatarul se obligă să retragă produsele/preparatele de la comercializare, iar dispozițiile art. 5.2.1 vor deveni incidente.

- r) Să predea imobilul, la data încetării contractului, în starea în care a fost primit în folosință, mai puțin uzura normală a acestuia, a echipamentelor, mobilierului și instalațiilor din dotare;
- s) Să restituie, la data expirării termenului contractului, integral, bunurile primite în folosință, în starea în care acestea au fost primite, ținând cont de uzura normală;
- t) Să evacueze spațiul în termen de maxim 3 zile calendaristice de la data încetării prezentului contract și să restituie mijloacele fixe și mobile pe care le-a preluat prin procesul verbal anexa nr.3 la contract.

În cazul în care comodatarul refuză evacuarea spațiului primit în folosință conform prezentelor dispoziții contractuale, comodantul va putea proceda la evacuarea silită a acestuia, urmând ca, comodatarul să suporte toate costurile, la care se pot adăuga daune-interese în sumă de 200 Euro/zi de întârziere, până la eliberarea spațiului.

- u) Să execute, cu acroșul prealabil scris al comodantului, pe cheltuiala proprie, toate lucrările de reparații curente ale spațiului, atunci când acestea se impun;
- v) Să asigure, zilnic, prepararea hranei calde și servirea acesteia către salariații comodantului. Structura unui meniu zilnic de prânz preparat și servit va fi următoarea: 3 tipuri de ciorba, 4 tipuri de felul II, 4 tipuri de fripturi, 5 tipuri de salata și 2 tipuri de desert. Meniul va fi diferit pentru fiecare zi a săptămânii.
- w) Să informeze salariații comodantului, prin afișare la vedere, despre posibilitatea servirii mesei în regim de abonament, precizând prețul acestuia și modalitatea de plată.

Meniul achiziționat pe bază de abonament va putea conține orice combinație din meniul zilnic afișat format din: 1 ciorba + 1 fel II (mancare gatită sau gratar cu garnitura sau salata) + 1 desert.

- x) Să asigure personalul minim pentru prestarea serviciilor, conform Caietului de Sarcini, respectiv 1 bucatar, minim 2 persoane pentru servire, încălzire și curățenie în spațiul de gătit, sala de mese, grup sanitar.

#### **4.2. Obligațiile comodantului sunt următoarele :**

- a) Să acorde comodatarului folosință gratuită a spațiului prevăzut la Art. 2.1. din prezentul contract pe întreaga durată a contractului;
- b) Să predea spațiul, echipamentele, mobilierul și instalațiile aferente pe bază de Proces Verbal de predare-primire cu precizarea stării în care acestea se află ;
- c) Să comunice cu comodatarul și să verifice permanent, pe parcursul derulării contractului, respectarea integrală și întocmai a condițiilor contractuale asumate de acesta ;
- d) Să aducă la cunoștința comodatarului orice aspect consideră necesar privind desfășurarea relațiilor contractuale stabilite între părți sau privitor la posibile încălcări ale condițiilor asumate din partea acestuia sau a prepușilor săi și să solicite remedierea de îndată a acestor încălcări.

### **Art. 5 INCETAREA CONTRACTULUI**

#### **5.1 DE DREPT**

Contractul se consideră încetat de plin drept, fără punerea în întârziere și fără nicio altă formalitate în următoarele cazuri :

- a) la împlinirea termenului pentru care a fost încheiat contractul, dacă părțile nu convin prelungirea acestuia cu cel puțin 30 de zile înainte;



- b) în cazul intrării în insolvență/faliment sau desființării persoanei juridice a comodatului, precum și în cazul desființării persoanei juridice a comodantului;
- c) în cazul pierderii dreptului de administrare de către comodant sau a pieririi spațiului a cărei folosință face obiectul prezentului contract;
- d) în cazul în care este acordată o altă destinație spațiului a cărei folosință face obiectul prezentului contract;
- e) în cazul în care apar împrejurări independente de voința părților care impun eliberarea spațiului a cărui folosință face obiectul contractului.

## **5.2 PRIN REZILIERE**

**5.2.1** În situația încălcării oricăreia dintre asumate de către comodat conform art.4.1 din prezentul contract, comodantul poate solicita rezilierea contractului, după acordarea unui preaviz de 15 zile. Rezilierea va opera de la data împlinirii preavizului, fără altă notificare, punere în întârziere sau orice altă formalitate.

## **5.3 PRIN DENUNȚARE UNILATERALĂ**

**5.3.1.** Oricare dintre părți poate solicita încetarea contractului înainte de împlinirea duratei contractuale, cu acordarea unui preaviz de 30 de zile celeilalte părți.

**5.3.2.** Pentru a deveni operabilă denunțarea unilaterală, la data solicitării de încetare anticipată a contractului, comodatul va face dovada achitării tuturor obligațiilor de plată față de comodant.

**5.4.** Incetarea contractului, pentru oricare dintre motivele menționate la art.5.1 – 5.3, nu va avea nici un efect asupra obligațiilor deja scadente între parti.

## **Art. 6 RĂSPUNDEREA CONTRACTUALĂ**

**6.1** Părțile raspund de îndeplinirea întocmai și la timp a obligațiilor asumate prin prezentul contract.

**6.2** Pentru neplata la termenul prevăzut la art.4.1 lit.f) din contract a obligațiilor bănești față de comodant, comodatul datorează penalități în valoare de 0,15% pe zi de întârziere.

**6.3** Pentru prejudiciile cauzate comodantului prin acțiunile sau inacțiunile sale, comodatul datorează comodantului daune-interese.

## **Art. 7 NOTIFICARI**

**7.1** În accepțiunea părților, orice notificare adresată de una dintre acestea celeilalte este valabil îndeplinită dacă va fi transmisă la sediul prevăzut la art. 1.

**7.2** Notificările verbale nu se iau în considerare de nici una dintre părți.

## **Art.8 DATELE CU CARACTER PERSONAL**

**8.1** Părțile au convenit faptul că prelucrarea datelor cu caracter personal identificate la art 8.3 este necesară în vederea executării Contractului, a îndeplinirii obligațiilor legale, precum și în scopul intereselor legitime urmărite de fiecare parte contractantă în desfășurarea propriei activități.

**8.2** Părțile garantează că datele cu caracter personal nu vor fi procesate în alte scopuri decât cele precizate la art. 8.1.

**8.3** Părțile garantează că tipurile de date cu caracter personal care vor face obiectul prelucrării sunt obținute direct de la persoanele vizate și constau în: nume, prenume, funcția, precum și orice alte date rezultate conform art. 8.1.

8.4 Datele cu caracter personal vor fi stocate conform dispozițiilor din nomenclatorul arhivistic al fiecărei părți, constituit conform Legii Arhivelor Naționale nr. 16/1996 cu modificările și completările ulterioare, dacă prin alte acte normative nu este stabilit un termen.

8.5 Părțile garantează că personalul său, implicat în executarea prezentului Contract a fost informat cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal și la drepturile sale conform prevederilor Regulamentului.

8.6 Părțile se vor asigura că angajații săi care prelucrează datele și-au asumat păstrarea confidențialității în baza unui acord scris.

8.7 Părțile se vor informa reciproc în legătură cu orice incident de încălcare a securității datelor protejate într-un interval rezonabil, dar nu mai târziu de 24 ore. Informarea va cuprinde și detalii despre incident, consecințe, precum și măsurile luate pentru gestionarea riscurilor.

8.8 Părțile răspund pentru implementarea măsurilor adecvate pentru asigurarea securității datelor cu caracter personal prelucrate.

8.9 Încălcarea obligațiilor din prezentul capitol reprezintă încălcare a obligațiilor contractuale și atrage sancțiunile prevăzute în prezentul Contract.

8.10 Partea care a suferit un prejudiciu ca urmare a nerespectării de către cealaltă parte a obligațiilor prevăzute în prezentul capitol, este îndreptățită să primească de la acesta din urmă despăgubiri, prin raportare la prevederile legale incidente.

## **Art. 9 LITIGII**

9.1 Părțile au convenit ca toate neînțelegerile privind validitatea prezentului contract sau rezultate din interpretarea, executarea ori încetarea acestuia să fie rezolvate pe cale amiabilă de reprezentanții lor.

9.2 În situația în care acest lucru nu este posibil, litigiile dintre părți vor fi supuse spre soluționare instanței judecătorești competente pentru sediul comodantului.

## **Art. 10 CLAUZE FINALE**

10.1 Modificarea prezentului contract se face exclusiv prin act adițional încheiat între părțile contractante.

10.2 Prezentul contract a fost încheiat în 2 (doua) exemplare, astăzi ..... data semnării lui, ambele cu valoare de original.

**COMODANT,  
IFIN-HH**

**Director General  
Dr. Nicolae Marius MĂRGINEAN**

**COMODATAR,**

**Director Economic  
ec. Alexandru POPESCU**

**Biroul Juridic,**

**Responsabil Contract,**

## CONVENȚIE

PRIVIND SECURITATEA SI SĂNĂTATEA IN MUNCA (S.S.M.), SITUAȚIILE DE URGENȚĂ (SU), APĂRAREA ÎMPOTRIVA INCENDIILOR (A.I.I.) SI PROTECTIA MEDIULUI (P.M.)

ANEXA LA CONTRACT NR .....

### CAP.1 PĂRȚILE CONVENȚIEI

**INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU FIZICĂ ȘI INGINERIE NUCLEARĂ "Horia Hulubei" (IFIN-HH)**, cu sediul în Str. Reactorului, Nr. 30, Măgurele, Jud. Ilfov, telefon/fax 021.404.23.00/021.457.44.40, număr de înmatriculare J23/1945/2002, CUI 3321234, atribut fiscal RO, reprezentat legal prin Director General Dr. Nicolae Marius Marginean având calitatea de COMODANT în contractul nr.....,

si

S.C. SRL, cu sediul social in , Str. , Jud. Ilfov, Inmatriculata la Oficiul Registrului Comertului Ilfov sub nr. , Cod Unic de Inregistrare: , cont IBAN deschis la, tel. sau reprezentata legal prin Dl. ,având calitatea de COMODATAR în contractul nr.....

Au hotărât încheierea prezentei convenții, cu respectarea următoarelor clauze:

### CAP.2 OBIECTIVUL CONVENȚIEI

Prezenta convenție stabilește condițiile generale de Securitate si Sănătate in Munca, Situații de Urgenta, Apararea impotriva Incendiilor si Protecția Mediului, precum si obligațiile si răspunderile părților contractante în vederea asigurării securității si sănătății salariaților, in scopul prevenirii producerii unor evenimente precum: accidente de munca, îmbolnăviri profesionale, incidente periculoase (incendii, începuturi de incendiu sau explozii), poluari accidentale ale mediului și are în vedere protecția persoanelor care își desfășoară activitatea la sediul IFIN – HH din str. Reactorului nr.30, loc. Măgurele, jud. Ilfov.

In conformitate cu prevederile Legii nr. 319/2006 art. 7 alin (5), partile inteleg sa coopereze, sa se informeze reciproc asupra riscurilor profesionale si sa coordoneze activitatile de prevenire si protectie in domeniul securitatii si sanatatii in munca (SSM).

### CAP.3 REGLEMENTARI LEGISLATIVE APLICABILE

In calitate de parti contractante, Comodantul si Comodatarul, vor respecta prevederile:

- Legii Securitatii si Sanatatii in Munca Nr.319/2006, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârii Guvernului nr.1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii Securității si Sănătății in Munca Nr.319/2006 cu modificarile si completarile ulterioare,
- Legii nr.307/2006 privind Apărarea Impotriva Incendiilor republicată, cu modificările și completările ulterioare,
- Legii nr.481/2004 privind Protecția Civila republicată, cu modificările și completările ulterioare,

- Ordinul ministrului afacerilor interne nr. 163/2007 pentru aprobarea Normelor generale de apărare împotriva incendiilor cu modificările și completările ulterioare,
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 195/2005 privind protecția mediului cu modificările și completările ulterioare,
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr.92/2021 privind regimul deșeurilor cu modificările și completările ulterioare,
- Regulamentul privind gestionarea deșeurilor în IFIN-HH (R-IFIN-41 rev.2).

#### CAP.4 DURATA CONVENTIEI

Prevederile stipulate în prezenta convenție se aplică pe perioada derulării contractului de comodat nr....., de la data intrării în vigoare și până la încetarea acestuia din orice cauză.

#### CAP.5 OBLIGAȚII ȘI RĂSPUNDERI

**5.1. Obligațiile și răspunderile Comodatarului pe linie de Securitate și Sănătate în Munca (S.S.M.) Situații de Urgență (S.U) și Aparare împotriva Incendiilor (A.I.I) sunt următoarele:**

- a. să asigure lucratori calificați și instruiți pe linie de S.S.M. și S.U. în conformitate cu legislația în vigoare.
- b. să asigure lucratori autorizați, conform legislației în vigoare, pentru prestările care impun acest lucru.
- c. să asigure informarea lucrătorilor asupra riscurilor la care sunt expuși la locul de muncă, în perimetrul de muncă al Comodantului, precum și asupra măsurilor de prevenire necesare privind evitarea producerii unor accidente de muncă, și a unor incendii.
- d. să asigure lucrătorilor proprii echipament individual de protecție (EIP) ,conform legislației în vigoare, în funcție de factorii de risc de accidentare/îmbolnăvire profesională ce pot să apară în timpul desfășurării activităților acestora.
- e. să asigure materiale igienico-sanitare, specifice activităților pe care le desfășoară, pentru angajații proprii care își desfășoară activitatea pe amplasamentul IFIN-HH.
- f. să nu utilizeze, fără acceptul comodantului, instalațiile și utilajele acestuia (vane de apă, gaze, instalații electrice etc.).
- g. să interzică angajaților proprii accesul și utilizarea neautorizată a instalațiilor Comodantului.
- h. să ia toate măsurile prevăzute de reglementările legale privitoare la apărarea împotriva incendiilor și să urmărească aplicarea și respectarea acestora de către toți lucrătorii proprii.
- i. să transmită la IFIN-HH lista cu lucrătorii proprii la începerea lucrului în vederea efectuării instruirii colective, potrivit prevederilor legale. Orice modificare apărută în componenta acestei liste, va fi adusă la cunoștința IFIN-HH.
- j. să informeze IFIN-HH despre riscurile proceselor tehnologice proprii.
- k. să interzică pătrunderea în zona sa de lucru cu mijloace de aprindere fără permis în acest sens, să interzică fumatul în alte locuri decât cele stabilite și să nu permită lucrul sub influența băuturilor alcoolice sau a substanțelor ce pot afecta aptitudinile lucrătorilor proprii.

l. sa presteze serviciile contractate în incinta IFIN - HH numai dupa delimitarea suprafetei de acces (inclusiv a traseelor de acces, a zonelor de depozitare a materialelor, a suprafetelor pentru organizarea activitatii, etc.).

Suprafata delimitata se stabileste in baza unui proces verbal încheiat între Comodant si Comodatar, anexa nr.3 la contractul de comodat.

Dupa incheierea procesului verbal, toate responsabilitatile ce decurg din legislatia specifica detaliată la cap.3 din prezenta Convenție. în amplasamentul delimitat, revine Comodatarului.

m. sa nu permita personalului propriu sa paraseasca locul de munca delimitat, sa se abata de la traseele de acces indicate, sa acceseze și să utilizeze instalatiile tehnologice, mecanice, energetice, etc. ale Comodantului sau sa efectueze manevre în instalatii fara acceptul Comodantului în acest scop;

n. sa nu permita personalului IFIN-HH accesul in zona instalatiilor si a echipamentelor de munca proprii, daca acesta nu este insotit de un lucrator al Comodatarului.

o. sa răspundă de respectarea cu strictete de către personalul desemnat să și desfășoare activitatea în incinta IFIN - HH, (inclusiv în zonele de lucru puse la dispozitie) a tuturor instructiunilor, normelor-si masurilor de aparare împotriva incendiilor stabilite de reglementarile legale în vigoare.

p. Lucrarile cu foc deschis (sudare, taiere, lipire) efectuate de Comodatar se vor face numai de persoane calificate, autorizate, experimentate si instruite.

q. In locurile unde se vor executa lucrari cu foc deschis, acestea se vor desfasura numai în baza "Permisului de lucru cu foc" emis de catre Comodant conform art. 98, alin. 1, pct. c, d si art.100, din Normele generale de apărare împotriva incendiilor aprobate prin Ordinul ministrului afacerilor interne nr. 163/2007 .

În situația în care Comodantul constată încălcarea instructiunilor, normelor si masurilor de securitate, protecția muncii și aparare împotriva incendiilor de către personalul desemnat de Comodatar să își desfășoare activitatea în incinta IFIN - HH, poate solicita Comodatarului înlocuirea lucrătorului responsabil cu încălcarea în cauză.

## **5.2. Obligațiile si răspunderile Comodatarului cu privire la Protectia Mediului (P.M):**

5.2.1. Comodatarul și personalul desemnat de acesta pentru desfășurarea activității în incinta IFIN – HH va respecta următoarele interdicții:

- a) Este interzisa poluarea în orice mod a resurselor de apă la orice nivel.
- b) Evacuarea în canalizarea IFIN-HH a apei cu continut de grasimi, trebuie sa fie filtrata prin separatoare de grasimi. Comodatarul trebuie sa asigure curatirea separatoarelor de grasimi.
- c) Se interzice deversarea uleiurilor uzate în apele de suprafata, în sistemele de canalizare, evacuarea pe sol sau depozitarea în condiții necorespunzătoare a uleiurilor uzate, precum și abandonarea reziduurilor rezultate din valorificarea și incinerarea acestora.

5.2.2. Comodatarul și personalul desemnat de acesta pentru desfășurarea activității în incinta IFIN – HH își asumă următoarele obligatii:

- a) sa asigure colectarea separată a întregii cantități de uleiuri uzate generate, stocarea corespunzătoare pana la predare, valorificarea întregii cantități de uleiuri uzate sau eliminarea acelor care nu mai pot fi valorificate prin mijloace proprii sau sa predea uleiurile uzate operatorilor economici autorizați sa desfășoare activități de colectare, valorificare și/sau de eliminare.
- b) Sa utilizeze materiale, tehnologii, proceduri de executie cu un impact minim asupra mediului.
- c) Sa se asigure de existenta instructiunilor de utilizare, de integritatea mijloacelor de protectie si de siguranta a utilajelor, echipamentelor, mijloacelor de munca si transport, precum și de cunoașterea și însușirea acestor instrucțiuni de către personalul propriu inclusiv in ceea ce priveste evitarea producerii unor impacturi asupra mediului.

d) Sa participe la instructajul introductiv general cu privire la cerintele de mediu pe care societatea s-a angajat sa le respecte si sa semneze PV de Instruire Colectiva.

e) Sa prezinte evidentele in cazul unui control al organelor abilitate de inspectie in domeniul protectiei mediului, asupra materialelor si deseurilor poluante proprii si a recipientilor in care sunt depozitate sau utilizate acestea, pentru colectarea acestora si de predare a lor in vederea eliminarii catre un agent economic autorizat.

f) Sa asigure luarea și respectarea măsurilor de salubritate pentru toate obiectele, utilajele și pentru toată suprafața in care isi desfasoara activitatea.

g) Sa cunoască și să utilizeze mijloacele adecvate de prevenire si limitare a poluarii accidentale a mediului pentru utilajele si mijloacele de munca pe care le utilizeaza.

h) Sa suporte costul pentru repararea prejudiciului și sa înlătore urmările produse de acesta, restabilind conditiile anterioare producerii prejudiciului, potrivit principiului "poluatorul plătește".

i) să informeze inspectorul cu protectia mediului desemnat din IFIN-HH și conducerea IFIN-HH în cazul eliminării accidentale de poluanți în mediu sau de accident major.

### **5.3. Obligațiile si răspunderile Comodantului:**

Comodantul se obligă:

a. sa ia toate masurile prevăzute de:

- Legii Securitatii si Sanatatii in Munca Nr.319/2006, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârii Guvernului nr.1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii Securității si Sănătății in Munca Nr.319/2006 cu modificarile si completarile ulterioare,

- Legii nr.307/2006 privind Apărarea Impotriva Incendiilor republicată, cu modificările și completările ulterioare,

- Legii nr.481/2004 privind Protecția Civila republicată, cu modificările și completările ulterioare,

- Ordinul ministrului afacerilor interne nr. 163/2007 pentru aprobarea Normelor generale de apărare împotriva incendiilor cu modificările și completările ulterioare,

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 195/2005 privind protecția mediului cu modificările și completările ulterioare,

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr.92/2021 privind regimul deseurilor cu modificarile si completarile ulterioare,

- Regulamentul privind gestionarea deseurilor in IFIN-HH (R-IFIN-41 rev.2).

b. sa asigure instruirea colectiva a lucratorilor Comodatarului care își desfășoară activitatea în incinta IFIN – HH, cu privire la riscurile pentru sănătate si securitate specifice locului de muncă,

c. sa puna la dispozitia Comodatarului Regulamentul Intern al IFIN-HH ce reglementeaza accesul in interiorul IFIN-HH, obligatiile lucratorilor, interdictiile lucratorilor si regulile privind disciplina muncii.

### **5.4. Obligatii Comune:**

a. La apariția unor situații deosebite (degajări de substanțe toxice, inflamabile, etc) Comodantul si al Comodatarul se vor informa reciproc în cel mai scurt timp pentru inlaturarea cauzelor care au condus la aceasta situație si vor lua masurile necesare pentru preintimpinarea unor evenimente: accidente de munca, îmbolnăviri profesionale, accidente tehnice, incidente periculoase (incendii/ începuturi de incendii sau explozii).

b. In cazul constatării unor stari de pericol grav si iminent de accidentare, asa cum sunt definite de "Normele metodologice pentru aplicarea Legii Securității si Sănătății in Munca nr. 319/2006 cap.VI -

"Pericol grav si iminent si zone cu risc ridicat si specific"-, atat Comodantul, cat si Comodatarul vor solicita oprirea activității/ echipamentelor de munca, pana la eliminarea cauzelor care au generat situația de pericol grav si iminent și a tuturor riscurilor de accidentare aferente situației.

## CAP.6. ÎNREGISTRAREA SI CERCETAREA ACCIDENTELOR DE MUNCA

### 6.1. Inregistrarea accidentelor:

Înregistrarea accidentelor se va face astfel:

1. Pentru lucrătorii desemnați de Comodatar să își desfășoare activitatea în incinta IFIN - HH, accidentele de munca se înregistrează de către Comodatar;
2. Pentru salariații Comodantului, accidentele se înregistrează la Comodant, în situația în care legislația nu prevede altfel.

### 6.2. Cercetarea accidentelor:

a. cercetarea accidentelor produse în timpul derulării contractului se va efectua în conformitate cu prevederile art. 29. alin.(1) din Legea Securității și Sănătății în Munca nr. 319/2006; respectiv cap VII "Comunicarea și cercetarea evenimentelor. Înregistrarea și evidența accidentelor de muncă și a incidentelor periculoase, semnalarea, cercetarea, declararea și raportarea bolilor profesionale" din Normele Metodologice de aplicare a Legii Securității și Sănătății în Munca nr. 319/ 2006.

b. în cazul accidentelor produse la echipamentele Comodantului care implică persoane accidentate din cadrul personalului desemnat de Comodatar să își desfășoare activitatea în incinta IFIN - HH precum și în cazul accidentelor produse la echipamentele de munca ale Comodatarului care implică un angajat/invitat al Comodantului, cercetarea se va efectua în comun, de comisia de cercetare alcătuită din reprezentanți ai ambelor părți.

## CAP.7 DISPOZIȚII FINALE

7.1. Prezenta convenție face parte din contractul de comodat nr..... încheiat între părți și se constituie ca anexa nr.4 la acesta.

7.2. Prezenta convenție poate fi modificată sau completată doar cu acordul partilor, prin încheierea unui act adițional la contract.

7.3. Prevederile prezentei convenții vor fi prelucrate cu întreg personalul partilor implicat în activitățile ce fac obiectul prestării serviciilor contractate de către Comodatar în incinta IFIN - HH.

7.4. Aplicarea prevederilor prezentei convenții se va face de către Comodant prin Serviciul Intern de Prevenire și Protecție (SIPP) din cadrul IFIN-HH și de către Comodatar prin intermediul persoanei desemnate special în acest scop.

7.5. Prezenta convenție se completează cu dispozițiile legale în materie în vigoare.

**Comodant,**

IFIN-HH

**Comodatar,**

Inspector SSM IFIN-HH

Ing. Radu Moldoveanu;

Inspector PSI-PC

Ing. Alina Chelfan

Insp. Mediu

Fiz. Aurora Popescu