



Aprob,
Primar
Alin Daniel PLOESTEANU

INSTRUCIUNI CATRE OFERTANTI

Privind procedura de achizitie proprie pentru atribuirea contractului de
"Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii
structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" pentru anul 2026

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

I.1) DENUMIRE, ADRESĂ ȘI PUNCT(E) DE CONTACT

| | |
|---------------------|---|
| DENUMIRE OFICIALA | COMUNA FRASINET |
| ADRESA | PRIMARIA FRASINET, Str. Barajului, Nr. 5, Sat Frasinet, Comuna Frasinet, Judet Calarasi, CP 917090, Romania |
| PUNCT(E) DE CONTACT | PRIMARIA FRASINET, Str. Barajului, Nr. 5, Sat Frasinet, Comuna Frasinet, Judet Calarasi, CP 917090, Romania |
| DATE DE CONTACT | +40 242.645.908 primariafrasinet2008@yahoo.com |
| INTERNET | https://primariacomuneifrasinet.ro |

SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1) DESCRIERE

| | | |
|---|------------|--|
| II.1.1) Denumirea dată contractului/concursului/proiectului de autoritatea contractantă/entitatea contractanta | | |
| "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" pentru anul 2026 | | |
| II.1.2) Tipul contractului și locul de executare a lucrărilor, de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor | | |
| a) Lucrări | B) Produse | c) Servicii X |
| | | Categoria serviciilor: Anexa nr. 2 Servicii de catering |
| II.1.3) Procedura implică | | |
| Un contract de achiziții publice prin PROCEDURA PROPRIE ■ | | |
| II.1.5) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor | | |
| - Prestarea serviciilor de catering - tip sandwich - pentru perioada anului 2026, pentru: 148 zile x 173 copii x 16,5/Lei, cu TVA | | |

| | | |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| II.1.6) Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile) | | |
| | Vocabular principal | |
| Obiect principal | CPV: 55524000-9 | <u>Servicii de catering in scoli</u> |

II.2) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI

II.2.1) Cantitatea totală sau domeniul (inclusiv, după caz, toate loturile și toate opțiunile)

Obiectul contractului de achiziție publică – prin Procedura proprie - îl constituie prestarea de "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii și prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" pentru anul 2026.

- Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare prescolar si elev care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant arondate Comunei Frasinet (in speta Scoala Gimnaziala Nr. 1, Frasinet, Judet Calarasi – scoala coordonatoare si structurilor acesteia), in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de Urgenta a Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea programului national "Masa Sanatoasa" in unitati de invatamant de stat si completata prin Hot. 1.171/ 30.12.2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” in anul 2026, Anexa 2 si 3 precum si Monitorul Oficial/05.01.2026.

IMPARTIREA PE LOTURI: NU

Programul de servire a meselor este stabilit - de regula - după următorul orar:

- ✓ ***Zilnic, intre orele 09.00 - 09.30, se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva pentru prescolari si elevi, la Scoala Gimnaziala Nr. 1, Frasinet, Judet Calarasi si structurile arondate***

Se va efectua numai de catre persoane care detin certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5031/2003, privind probarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre prescolari si elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Livrarile zilnice se vor efectua pe baza de comanda emisa de unitatea scolara: Scoala Gimnaziala Nr. 1, Frasinet, Judet Calarasi (scoala coordonatoare) si structurile arondate.

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza la inceputul zilei pentru ziua curenta

pana la ora 09.00.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara.

In situatia in care autoritatea contractanta nu doreste pachete alimentare pentru o anumita zi, va transmite ofertantului acest aspect cu cel putin o zi inainte.

Pe perioada derularii contractului, Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a comanda pachete alimentare in functie de necesitati, astfel incat furnizarea de pachete alimentare - tip sandwich, sa se adapteze cantitativ la numarul de copii prezenti la cursuri.

II.3) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

Durata contractului este valabila de la data semnarii acestuia pana la 31.12.2026.

SECȚIUNEA III: INFORMAȚII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE ȘI TEHNICE

III.1) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

III.1.2) Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante

Fonduri bugetare.

III.1.3) Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul

III.1.5. Legislația aplicabilă

- *Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;*
- *HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;*
- *H.G. 999/2023. Programul pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;*
- *Hot. 23/ Ian. 2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”;*
- *Procedura interna: PROCEDURA PROPRIE privind achizita publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016;*
- *Hotărârea Guvernului nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea programului national “Masă Sanatoasă” in unitati de invatamant de stat, Anexa 2 si Anexa 3 pentru anul 2026;*
- *Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizițiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizițiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro;*

III.2) CONDIȚII DE PARTICIPARE

III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului sau al profesiei

III.2.1.a) Situația personală a candidatului sau ofertantului:

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165, si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Modalitate de indeplinire: Se vor completa Formularele aferente.

| | |
|--|---|
| <p>Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.</p> <p>Persoanele ce detin functii de decizie in cadrul Autoritatii contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire se regasesc in Caietul de sarcini.</p> <p>Modalitate de indeplinire - se va prezenta declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016.</p> | |
| <p>III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale</p> | |
| <p>1. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de înregistrare în conditiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla în niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.</p> <p>Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerintei: se va prezenta Certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise în tara de rezidenta.</p> <p>2. Persoanele juridice / fizice straine, în calitate de ofertanti, sau parteneri ai unei asocieri, vor prezenta documente similare cu cele solicitate, valabile în tara de origine, în original sau copie certificata "conform cu originalul" însoțite de o traducere autorizata a acestora în limba româna.</p> | |
| <p>III.2.2) Capacitatea economică și financiară</p> | |
| <p>-</p> | |
| <p>III.2.3.a) Capacitatea tehnică si/sau profesională</p> | |
| <p><i>Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate</i></p> | <p><i>Modalitatea de îndeplinire</i></p> |
| <p>Operatorul sa aiba in domeniul de activitate derularea de acest tip de servicii</p> | <p>Documente: Certificat Constatator Registrul Comertului</p> |
| <p>Ofertantul trebuie sa detina autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinara teritoriala pentru transport alimente, cf ordin ANSVSA nr.57/2010;</p> | <p>Operatorul economic va prezenta autorizatii pentru autovehicule.</p> |
| <p>Ofertantul trebuie sa fie inregistrat cf Ordin ANSVSA nr. 111/2008 sau autorizat in conformitate cu prevederile Ord. ANSVSA nr.57/2010 modificat ulterior pentru activitatea de catering;</p> | <p>Se solicita prezentarea Documentului de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor emis de catre DSVSA-ul de care apartine ofertantul, in conformitate cu Ordinul Presedintelui ANSVSA nr.111/2008, cu modificarile si completarile ulterioare, atat pentru activitatea care face obiectul contractului de prestari servicii, cat si pentru mijloacele de transport ce sunt utilizate pentru transportul alimentelor / hranei preparate.</p> |
| <p>Informații privind partea din contract pe care operatorul economic are, eventual, intenția să o subcontracteze. Ofertantul are obligația de a preciza partea/părțile din contract pe care urmează să le subcontracteze și datele de recunoaștere ale subcontractanților propuși.</p> | <p>Nu se accepta subcontractarea serviciilor.</p> |
| <p>Alte cerinte privind capacitatea tehnica si/sau profesionala</p> | <p>- Transportul hranei va fi asigurat de catre ofertant, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, pana la sediul autoritatii</p> |

contractante, unde se va asigura receptia si servirea cu hrana a beneficiarilor, in conformitate cu prevederile caietului de sarcini.

- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie;

- Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare;

-Prestatorul va depune la autoritatea contractanta autorizatiile pentru mijloacele de transport vizate;

- Alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii sau impotriva transferului temperaturii intre meniuri;

- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate;

- Personalul angajat care manipuleaza produsele în timpul transportului, distributiei si servirii trebuie sa fie instruit privind normele de igiena si sa aiba carnet de sanatate vizat la zi. Pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare operatorul economic trebuie să respecte regulile referitoare la securitatea si sanatatea în munca care sunt în vigoare. Responsabilitatea respectarii conditiilor de igiena privind producerea, transportul, punerea pe piata si comercializarea produselor apartine operatorilor economici;

- Daca este cazul, ambalajul trebuie prevazut astfel încât să reziste, fara limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme si precipitatiilor din timpul transportului;

- Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor se considera ca a luat în considerare toate dificultatile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens si nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare;

- Prestarea de servicii se va efectua zilnic de luni pana vineri.

- Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de catering la o calitate superioara si la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul, prin graficul de prestare.

- Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare;
- Prestatorul este responsabil de calitatea produselor livrate și gramajul porțiilor de hrană. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Prestatorul are obligația de a pregăti și livra hrană în baza comenzii beneficiarului care va avea în vedere numărul de beneficiari prezenți în ziua respectivă;
- Prestatorul are obligația de a respecta normele de igienă alimentară, atât cu privire la pregătirea hranei, cât și la transportul acesteia;
- Prestatorul are obligația de a pregăti și livra meniuri dietetice, atunci când beneficiarul solicită acest lucru, în funcție de starea de sănătate a elevilor.
- Prestatorul este responsabil de ambalarea hranei în vederea transportului în condiții igienico-sanitare corespunzătoare.
- Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- La prepararea mâncării se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetelor.
- Prestatorul are, zilnic, obligația de a pune gratuit la dispoziția unităților beneficiare 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece) în recipiente de sticlă închise ermetic și pe care este inscripționată data la care a fost preparat produsul. Proba alimentară va fi păstrată de către unitățile beneficiare în frigider timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. Fiecare probă alimentară va avea gramajul unei porții. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.
- În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.

| | |
|--|---|
| | <p>- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.</p> <p>- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul de specialitate, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.</p> |
|--|---|

SECȚIUNEA IV: PROCEDURĂ

IV.1) PROCEDURA

| |
|---|
| IV.1.1) Tipul procedurii și modalitatea de desfășurare |
| IV.1.1.a) Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire Offline <input checked="" type="checkbox"/> On line <input type="checkbox"/> |
| IV.1.1.b) Tipul procedurii Procedura proprie – Conform Anexa 2 prevăzute la Anexa 2 din Legea 98/2016. |

IV.2) CRITERII DE ATRIBUIRE/CRITERII DE EVALUARE A PROIECTELOR (concurș de solutii)

IV.2.1) Criterii de atribuire (după caz, bifați rubrica sau rubricile corespunzătoare sau enumerați criteriile de atribuire în cazul contractului de concesiune, respectiv criteriile de evaluare a proiectelor în cazul concursului de solutii)

Cel mai bun raport calitate-pret

Având în vedere complexitatea relativă a contractului de achiziție, faptul că specificatiile tehnice au fost stabilite foarte clar în documentația de atribuire, precum și utilizarea economică și eficientă a resurselor financiare și încadrarea în limitele bugetului aprobat, achizitorul urmărește aplicarea criteriului "**cel mai bun raport calitate-pret**".

Selectia de oferte se va face în funcție de:

✓ **PRET: Punctaj maxim: 40 puncte;**

Algoritm de calcul:

- Pentru cel mai scăzut dintre preturi, se acordă punctajul maxim alocat;
- în cazul unui singur ofertant care a depus oferta unitară (fără TVA), mai mică decât valoarea unitară (fără TVA) pusă la dispoziție de către Minister, se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);
- Pentru celelalte preturi oferite, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}$.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a realiza

un aport nutritional adecvat, ofertantii vor defalca pretul per portie pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima;
- b) Prepararea hranei;
- c) Distributie.

Se va completa Formularul si Anexa aferenta la Oferta financiara.

- ✓ *Numarul de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich: Punctaj maxim: 15 puncte*

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice, intr-un capitol distinct numarul de variante

Numarul de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich – minim punctat este de 10 si maxim 15. Se vor puncta variantele orientative de suport alimentar care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 10 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 5, se va acorda 1 punct pana la nr maxim de 15 puncte. Pentru un nr de variante orientative de suport alimentar mai mare de 10, oferta nu va fi punctata suplimentar.

Fiecare dintre variantele orientative de suport alimentetar va cuprinde obligatoriu un fruct intreg, alternativ, in fiecare zi cate un fruct diferit, fiind interzisa repetarea acestuia 2 zile consecutiv (exemplu: portocala, mar, banana, para, kiwi etc, in functie de sezon). Nerespectarea acestei prevederi cu privire la alternarea fructului, atrage declararea ofertei inadmisibila.

- ✓ *Modul de repartizare a cantitatilor de materie prima in constituirea suportului alimentar-tip sandwich – Punctaj maxim: 45 puncte*

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Produse de panificatie din faina integrala -paine feliata sau batoane/cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 65 g produse de panificatie din faina integrala-paine feliata sau batoane/chifle, va primi punctajul maxim – 15 puncte.

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitate maxima pentru obtinerea punctajului maxim} / \text{cantitate ofertata}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de produse de panificatie din faina integrala – paine feliata sau batoane/chifle se va incadra intr-un maxim de 80 g – (maximum 50% din greutatea totala a pachetului) si minim 65 g. O cantitate ofertata sub 65 g nu va fi punctata suplimentar.

- b) Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte
Punctaj maxim: 15 puncte

Cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 65 g produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, va primi punctajul maxim (15 puncte).

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitatea ofertata} / \text{cantitatea maxima pentru obtinerea punctajului maxim}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte se va incadra intr-un maximum de 65 g si minim 40g (minim 25% din greutatea totala a pachetului). O cantitate ofertata peste 65 g nu va fi punctata suplimentar.

- c) Legume- rosii, castraveti, salata sau alte produse similare
Punctaj maxim: 15 puncte

Cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 30 g legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare, va primi punctajul maxim (15 puncte).

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitatea ofertata} / \text{cantitatea maxima pentru obtinerea punctajului maxim}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

= (cantitate maxima pentru obtinerea punctajului maxim/cantitate ofertata) x punctaj maxim alocat.

Cantitatea de legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare se va incadra intr-un maximum de 40g (maximum 25% din greutatea totala a pachetului) si minim 30g. O cantitate ofertata sub 30 g nu va fi punctata suplimentar.

***NOTA

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un raport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca in propunerea financiara o defalcare a costurilor/portie, pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima;
- b) Prepararea hranei;
- c) Distributie

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care aloca cel putin 60% din suma disponibila/beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica, un capitol distinct in care va include detalierea urmatorilor factori de evaluare:

- Nr de variante orientative de suport alimentar - tip sandwich- ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar - tip sandwich - propuse, inclusiv fructul;
- Modul de repartizare a cantitatilor de materie prima in constituirea suportului alimentar

- tip sandwich -: ofertantul va prezenta detaliat cantitatile pe fiecare categorie de materie prima in parte, respectiv pe fiecare varianta orientativa de suport alimentar - tip sandwich -, aici fiind inclusa si defalcarea costurilor/portie.

IV.3) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta/candidatura/proiectul sau cererea de participare

Limba Romana.

IV.3.7) Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta

în zile: ***30 de zile***

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute in Caietul de sarcini si ale Hot nr. 1.171/30.12.2026 privind instituirea programului nationala "Masa Sanatoasa" in anul 2026 in unitatile de invatamant de stat.
2. Propunerea tehnica va fi prezenta in asa fel incat sa detalieze si sa demonstreze indeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini - a capacitatii de furnizare a unui numar de 173 portii zilnice.
3. Pe parcursul indeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii prevazute de Codul muncii, Legea 319/2006 si HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza in cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii. Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
4. In situatia in care un ofertant nu depune o propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare - nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
5. *Propunerea tehnica contine si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre*

Autoritatea Contractanta.

6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire - prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licenta de fabricatie, se va citi si interpreta ca fiind insotita de mentiunea "sau echivalent".
7. *Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la Art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.*
Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la Art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice. *Modalitatea de indeplinire - se va prezenta declarativ privind neincadrarea in situatiile prevazute la Art. 59 din Legea nr. 98/2016.*

Persoanele ce detin functii de decizie in cadrul Autoritatii Contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire, sunt urmatoarele:

- *Alin Daniel PLOESTEANU - PRIMAR*
- *Silviu Vasile DITOIU - VICEPRIMAR*
- *Tudorita STANCU - SECRETAR GENERAL*

8. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasa ca Operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.
Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintei: se va prezenta Certificatul constatator emis de ONRC.
9. Ofertantul trebuie sa aiba capacitatea de indeplinire a contractului din punct de vedere financiar. Operatorul economic va prezenta Certificat constatator privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat, bugetul local, bugetul de stat, etc, la momentul prezentarii;

IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu Autoritatea contractanta il reprezinta *FORMULARUL DE OFERTA*.
2. *Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile Beneficiarului.*
3. *Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe intreaga perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.*
4. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un raport nutritional adecvat, *ofertantii trebuie sa introduca in propunerea financiara o defalcare a costurilor/portie, pe urmatoarele categorii:*
 - *Materie prima;*

- Prepararea hranei;
 - Distributie
5. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, *in concordanta cu propunerea tehnica.*
 6. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.
 7. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
 8. Ofertantul trebuie sa aiba capacitatea de indeplinire a contractului din punct de vedere financiar.
Operatorul economic va prezenta Certificat fiscal privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat, bugetul local, bugetul de stat, etc, la momentul prezentarii;
 9. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei

- Ofertele trebuie sa fie depuse folosind SISTEMUL DE PLIC, ADICA UN PACHET SAU UN PLIC EXTERIOR sigilat si netransparent care sa contina 3 plicuri in interior marcate corespunzator: "Documente de calificare", "Propunerea Tehnica" si "Propunerea Financiara".
- Plicul mare va contine separat - pe langa aceste 3 plicuri - si Imputernicirea pentru persoana autorizata care va depune oferta, daca este cazul.
- Oferta va contine in mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.
- Pe pachetul exterior se vor scrie urmatoarele informatii:
 - Numele si adresa Autoritatii Contractante (unde se depun ofertele): Comuna Frasinet, Str. Barajului Nr. 5, Sat Frasinet Judetul Calarasi;
 - Denumirea serviciului pentru care se depune oferta: "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich 2026 -pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi".
 - Mentiunea: "A nu se deschide inaintea sesiunii de deschidere a ofertelor 03.02.2026, ora 10.00;
 - Autoritatea Contractanta nu isi asuma nicio responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marca conform celor de mai sus.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel incat oferta sa fie transmisa la sediul Autoritatii Contractante, pana la data limita si ora aferenta de depunere a ofertelor, conform ANUNTULUI/INVITATIEI DE PARTICIPARE.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad in sarcina Operatorului economic. Ofertele, depuse la o alta adresa decat cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei/ orei pentru depunere, se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de inaintare;
- Imputernicire + copie Carte de identitate a imputernicitului, daca este cazul.

In cazul documentelor emise de institutii oficiale abilitate in acest sens, documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa in acest sens.

!Atentie:

Se solicita operatorilor economici sa procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagina a tuturor paginilor din cadrul plicului mare (care cuprinde cele 3 plicuri), din cadrul documentelor de calificare si din cadrul celorlalte documente care insotesc oferta, astfel incat acestea sa poata fi identificate in mod facil.

Ofertantii au obligatia de a analiza Caietul de sarcini privind "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich 2026 - pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" precum si documentatia cu referire la instituirea Programului national „Masa sanatoasa in anul 2026” si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale continute.

SECȚIUNEA V: INFORMAȚII SUPPLEMENTARE

V.1. REZUMATUL DOCUMENTELOR DE CALIFICARE

- 1. Scrisoare de inaintare (ce va cuprinde nr de telefon si adresa de e-mail ale ofertantului);*
- 2. Imputernicire (daca este cazul);*
- 3. Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achiziitiile publice;*
- 4. Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achiziitiile publice;*
- 5. Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achiziitiile publice;*
- 6. Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59-63 din Legea 98/2016 privind achiziitiile publice (evitarea conflictului de interese);*
- 7. Oferta financiara – Formular de oferta (propunere financiara) si Anexa;*
- 8. Oferta tehnica*
- 9. Declaratie privind partea/partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential*
- 10. Declaratie de acceptare a clauzelor contractuale obligatorii*
- 11. Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de furnizare;*
- 12. Acord de asociere (daca e cazul)*
- 13. Declaratie pe propria raspundere cu privire la vizitarea si asumarea punctului de livrare;*
- 14. Certificat de inregistrare fiscala, in copie lizibila, cu mentiunea "Conform cu originalul";*
- 15. Certificat Constatator emis de Oficiul Registrul Comertului, valabil la data depunerii ofertei, in copie lizibila, cu mentiunea "Conform cu originalul";*
- 16. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre Bugetul de stat, eliberat de catre Directiile ANAF teritoriale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul trebuie depus in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul" si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor;*
- 17. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre Bugetul local , eliberat de catre Directiile fiscale locale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul trebuie depus in copie lizibila, cu mentiunea "Conform cu originalul" si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor;*
- 18. Autorizatia de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de A.N.S.V.S.A, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul", din care sa reiasa autorizarea desfasurarii activitatii de catering sau restaurant (cu livrare la comanda);*
- 19. Dovada (autorizatie ANSVSA) ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul";*
- 20. Contractul de furnizare insusit prin semnarea si stampilarea fiecarei pagini a acestuia de catre ofertant precum si mentiunea „SUNT DE ACORD CU PREVEDERILE, TERMENELE SI CONDITIILE CONTRACTUALE”.*

V.2. NOTA FINALA

- Valoarea contractului nu va depăși 380.600 Lei, fără TVA.
- Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza:
 - Hot. 1.171/ 30.12.2025;
 - Monitorul Oficial/05.01.2026 – lista unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul National „Masa Sanatoasa” in anul 2026;
 - Procedura interna: PROCEDURA PROPRIE privind achizitia publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016;
 - HCL si Procedura interna nr. 3/21.01.2026, PROCEDURA OPERATIONALA - privind procedura proprie pentru achizitia de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, avand cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2).

Prezentul document contine date care pot fi regasite in Caietul de sarcini PNMS 2026 - privind procedura de achizitie proprie pentru atribuirea contractului de “Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi pentru anul 2026”.

Intocmit,
Consilier Principal – Achizitii

