



Comuna Nana, Județul Călărași; Cod Fiscal: 4445222, Cod poștal: 917185
Str. Marin Preda, Nr.25, Tel: 0242531531, Fax: 0242531531

Nr 706 din 18.02.2025

INVITAȚIE LA OFERTARE

Comuna Nana, jud. Calarasi. in calitate de Autoritate contractanta organizeaza procedura simplificata proprie pentru atribuirea contractului avand ca obiect ,”Servicii de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii structurilor scolare arondate Primariei Nana, judet Calarasi”, servicii cuprinse in Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

SURSA DE FINANTARE:

Investitia beneficiaza de finantare prin bugelul de stat, din sume defalcate din tva pe valoare adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti.

Limba de redactare a ofertei: limba romana;

Perioada de valabilitate a ofertelor: 30 de zile de la termenul limita de primire a ofertelor;

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie prestarea de **”Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, Jud. Calarasi”** pentru perioada anul 2025 cu data inceperii prevazuta in contract.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare prescolar si elev care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant din cadrul UAT Nana, 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.

Precizări privind achiziția:

1. Natura și cerințele contractului:

Prezentul anunt oferă informații detaliate privind **”Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, Jud. Calarasi**, conform caietului de sarcini anexat.

Condiții de participare:

- o Domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului procedurii;

2. Documentele ce se prezintă de candidat:

Documentele necesare a se completa de candidat se regasesc in Lista anexe si formulare caiet de sarcini

3. Valoare estimata:

TOTAL: 297 copii

147 zile x 297 elevi = 43.669 pachete alimentare
Total = 43.669 pachete alimentare

43.669 X 13,76 lei = 600.747,84 lei fara TVA, respectiv 654.815,15 lei cu TVA

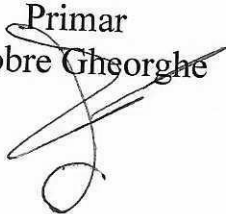
4. Criteriul de atribuire a contractului este: cel mai bun raport calitate – preț.
Factorii de evaluare sunt prezentati in Caietul de Sarcini

5. Modalitatea de transmitere a ofertei: toate documentele care formeaza oferta tehnico – financiara vor fi depuse la registratura Primariei Nana în plic sigilat.

6. Termen limită de depunere a ofertei: 21.02.2025, ora 12⁰⁰;

Vă rugăm a ne transmite oferta dumneavoastră pentru serviciile mai sus menționate, în conformitate cu prevederile din Caietul de sarcini, Instructiuni catre ofertanti și formularele atașate prezentei.

UAT Nana
Primar
Dobre Gheorghe





ROMÂNIA
UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ

COMUNA NANA, JUDEȚUL CĂLĂRAȘI

- Operator de date cu caracter personal nr.4951

Comuna Nana, Județul Călărași; Cod Fiscal: 4445222, Cod poștal: 917185

Str. Marin Preda, Nr.25, Tel: 0242531531, Fax: 0242531531

INSTRUCȚIUNI CATRE OFERTANTI

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

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

Denumire oficială: UAT NANA		
Adresă: COMUNA NANA		
Localitate: NANA	Cod poștal:	Țara: Romania
Punct(e) de contact: Dobre Gheorghe	Telefon: 0242/531531	
E-mail: primarianana@yahoo.com	Fax: -.....	
Adresa/ele de internet (dacă este cazul): www.		
Adresa sediului principal al autorității contractante (URL): www.primarianana.ro		
Adresa profilului cumpărătorului (URL): www.e-licitatie.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 structurile școlare arondate primariei Nana , jud. Calarasi”, pentru perioada anul 2025		
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
☐	☐	☒
		Categoria serviciilor: Anexa nr. 2 Servicii de catering
II.1.3) Procedura implică		
Un contract de achiziții publice		☒
II.1.5) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor		
Prestarea serviciilor de catering <u>pentru perioada anului 2025</u> cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2026, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016, dupa cum urmeaza:		

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 îl constituie prestarea de **“Servicii de catering pentru structurile școlare arundate primăriei Nana, Jud. Calarasi”** pentru perioada anul 2025 cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare prescolar și elev care frecventează cursurile unităților de învățământ **arundate primăriei Nana**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea programului național “Masa Sanatoasă” în unități de învățământ de stat.

IMPARTIREA PE LOTURI: NU

Programul de servire a meselor este stabilit – de regulă – după următorul orar:

Zilnic între orele 12:00 – 13:00

Se va face numai de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind probarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specific activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către prescolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Livrările zilnice se vor face pe baza de comandă emisă de unitatea școlară.

Solicitarea comenzii prin notă de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă, la începutul zilei pentru ziua curentă până la ora 8:30.

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă notă de comandă transmisă în ziua anterioară.

În situația în care autoritatea contractantă nu dorește pachete alimentare pentru o anumită zi, va transmite ofertantului acest aspect cu cel puțin o zi înainte.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a comanda pachete alimentare în funcție de necesități, astfel încât furnizarea de pachete alimentare să se adapteze cantitativ la numărul de copii prezenți la cursuri.

II.3) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

Durata contactului este pana la 31.12.2025, cu posibilitatea de prelungire pe inca 4 luni (120 zile), respectiv pana la data de 30.04.2026, cu respectarea prevederilor art.165 din HG. 395/2016:

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

Nu se accepta asociere

III.1.5. Legislația aplicabilă

- a) Legea privind achizițiile nr 98/2016;
- b) Achizitorul și prestatorul vor depune toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea contractului.
Dacă, după 15 zile de la începerea acestor tratative, achizitorul și prestatorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze fie prin arbitraj la Camera de Comerț și Industrie a României, fie de către instanțele judecătorești de pe raza teritorială unde își are sediul beneficiarul.
- c) Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea privind achizițiile nr. 98/2016;
- d) O.U.G. nr.58/2016 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizițiilor publice.

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 3;4;5.**

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Modalitate de indeplinire – se va prezenta declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016. **Formularul 6.**

III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale

1. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de înregistrare în condițiile 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.

Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerinței: **se va prezenta certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență.**

2. Persoanele juridice / fizice străine, în calitate de ofertanți, sau parteneri ai unei asocieri, vor prezenta documente similare cu cele solicitate, valabile în țara de origine, în original sau copie certificată "conform cu originalul" însoțite de o traducere autorizată a acestora în limba română.

III.2.2) Capacitatea economică și financiară

-

III.2.3.a) Capacitatea tehnică și/sau profesională

<i>Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate</i>	<i>Modalitatea de îndeplinire</i>
Operatorul să aibă în domeniul de activitate derularea de acest tip de servicii	Documente: certificat constatator registrul comerțului
Ofertantul trebuie să dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară teritorială pentru transport alimente, cf ordin ANSVSA nr.57/2010;	Operatorul economic va prezenta autorizații pentru autovehicule.
Ofertantul trebuie să fie înregistrat cf Ordin ANSVSA nr. 111/2008 sau autorizat în conformitate cu prevederile Ord. ANSVSA nr.57/2010 modificat ulterior pentru activitatea de catering;	Se solicită prezentarea Documentului de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emis de către DSVSA-ul de care aparține ofertantul, în conformitate cu Ordinul Președintelui ANSVSA nr.111/2008, cu modificările și completările ulterioare, atât pentru activitatea care face obiectul contractului de prestări servicii, cât și pentru mijloacele de transport ce sunt utilizate pentru transportul alimentelor / hranei preparate.
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.	Nu se accepta subcontractarea serviciilor.
Alte cerințe privind capacitatea tehnică și/sau profesională	- Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant, cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, până la sediul autorității contractante, unde se va asigura recepția și servirea cu hrană a beneficiarilor, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. - Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfectie; - Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare; - Prestatorul va depune la autoritatea contractantă autorizațiile pentru mijloacele de transport vizate; - Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării sau împotriva

transferului temperaturii între meniuri;

- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate;

- Personalul angajat care manipulează produsele în timpul transportului, distribuției și servirii trebuie să fie instruit privind normele de igienă și să aibă carnet de sănătate vizat la zi. Pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare operatorul economic trebuie să respecte regulile referitoare la securitatea și sănătatea în muncă care sunt în vigoare. Responsabilitatea respectării condițiilor de igienă privind producerea, transportul, punerea pe piață și comercializarea produselor aparține operatorilor economici;

- Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme și precipitațiilor din timpul transportului;

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

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

- Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering la o calitate superioară și 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 răspunzător 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 hrana 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 răspunzător 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 rețetarelor. - 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. - Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante. - Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Managementul Calității, 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.
--	--

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 ☒ On line ☐
IV.1.1.b) Tipul procedurii Procedura proprie – Conform PROCEDURII INTERNE pentru serviciile din Anexa 2.

IV.2) CRITERII DE ATRIBUIRE/CRITERII DE EVALUARE A PROIECTELOR (concurs de soluții)

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 soluții)
Cel mai bun raport calitate-pret ☒ Având în vedere complexitatea relativă a contractului de achiziție, faptul că specificațiile 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 in functie de:

1. Pretul cel mai scazut al ofertei - 50%

Algoritm de calcul:

- a) Pentru oferta cu cel mai mic pr t total ofertat se acorda punctajul 50
- b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:
 $P1n$ (pretul unitar cel mai mic ofertat pentru servicii/Pretul unitaryofertat n) x ___ puncte

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a realize 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 7 si Anexa**

SI DISTRIBUTIE ALIMENTE.

1. COMPONENTA tehnica ponderea MATERIEI PRIME ALOCATE DE CATRE OFERTANT PER BENEFICIAR minim 25% din pachetul alimentar:
50 puncte

Se va mentiona procentul de materie prima din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte per beneficiar-minim 25%.

Algoritm de calcul:

- a) Pentru oferta cu cea mai mare pondere procentuala a materiei prime se acorda punctajul 50 p;
- b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:
 $P2n$ (materia prima (n)/punctaj max) x ___ puncte

Sub procentul de 25% materie prima din pachet oferta nu va fi punctata.

Pretul oferta va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzand toate chetuielile aferente: PRODUCERE, PREPARARE, TRANSPORT SI DISTRIBUTIE ALIMENTE.

Punctajul total = pr t (maxim 50 puncte) + component ponderea materiei prime alocate de catre ofertant per beneficiar (maxim 50 puncte) = maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarat castigator.

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  si men in  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 OUG nr. 23/2025 privind instituirea programului nationala "Masa Sanatoasa" in unitatile de invatamant de stat. Daca se constata neconcordante intre Caietul de sarcini si OUG 23/2025 prevaleaza prevederile Ordonantei de Urgenta.
2. Propunerea tehnica va fi prezenta in asa fel incat sa detalieze si sa demonstreze indeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
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 acestia 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 Condiitiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.
6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire (inclusiv a Caietului de sarcini) prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventive si/sau o licenta de fabricatie se va citi si interpreta ca fiind insotita de mentiunea "sau echivalent".
7. Ofertantii nu trebuiesc sa regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.
Modalitate de indeplinire: se vor completa formularele corespunzatoare.

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 declarata privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 .

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 ORC, sau in cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise in tara de rezidenta.**
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;
10. Avand in vedere faptul ca nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei, in cadrul structurilor arondate, suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar, compus dupa variantele orientative de meniu, care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, care sunt exemplificate in Anexa 2a OUG 23/2025.

IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiara va fi prezentata pâna la data limita de depunere a ofertelor prevazuta în anuntul de participare.

Legat de propunerea financiara, se va completa **Formularul nr. 7** si **Anexa** din sectiunea "Formulare".

Pretul va fi exprimat in RON cu si fara TVA.

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, inclusive livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate

cu privire la pr t, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.
6. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii 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 trebuiesc 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 va contine, separat pe langa aceste 3 plicuri si Imputernicirea pentru persoana autorizata care va depune oferta (Formularul 2), 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: Comuna Nana, str. Marin Preda, nr 25 Comuna Nana, Judetul Calarasi;
- Numele evenimentului pentru care se depune oferta: **"Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana , jud. Calarasi"**, pentru perioada anul 2025 - Mentiunea: "A nu se deschide inaintea sesiunii de deschidere a ofertelor" (data) 21.02.2025, orele 12 (Formularul 1);

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nici o responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele Comuna Nana, strada Marin Preda ,nr 25, Judetul Calarasi.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel incat oferta sa fie transmisa la sediul Autoritatii Contractante numai pana la data limita de depunerea ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata in invitatie de participare.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusive forta majora, cad in sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o alta adresa decat cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei pentru depunere se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de inaintare;
- Imputernicire + copie Carte de identitatea imputernicitului

In cazul documentelor emise de institutii/organisme 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.

SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

VI.3) ALTE INFORMAȚII (*după caz*)

Experienta similara

Ofertantul trebuie sa fi executat servicii similare in ultimii 5 ani in valoare cumulate de cel puțin 600.000 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor similar prestate, la nivelul a maxim 4 contracte.

Modalitatea prin care poate fi demonstrate indeplinirea cerintei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza indeplinirea cerintei vor fi prezentate:

- Procesul-verbal de receptive finala/procesul-verbal de receptie la terminarea serviciilor, recomandari care sa ateste faptul ca serviciile au fost duse la bun sfarsit si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data incheierii contractului) si locul de prestare al serviciilor.

In cazul in care se constata ca ofertele clasate pe primul loc au preturi egale, autoritatea contractanta va solicita reofertarea pentru departajarea ofertelor.

In cazul in care la nivelul caietului de sarcini apar cerinte de calificare, altele decat cele solicitate prin fisa de date, se considera cerinte nescrise.

Intocmit ,

Responsabil achizitii publice ,

Bucur Adriana Corina



CAIET DE SARCINI

**Privind procedura de achizitie proprie (Anexa 2) pentru atribuirea contractului de
"Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi"**

Pentru perioada 24.02.2025 – 20.12.2025

I. PREAMBUL

In temeiul:

- Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice;
 - HG nr.395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
 - H.G. 999/2023. Programul pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;
 - H.G. 23/2025. Programul national "Masa Sanatoasa" (P.N.M.S.) in unitati de invatamant de stat.
 - Procedura interna: PROCEDURA PROPRIE privind achizitia publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016;
 - Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizitiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizitiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro;
- Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering **Cod CPV 55524000-9**.
- Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform procedurii proprii simplificate elaborate in conformitate cu:
- Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice;
 - HG nr.395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie prestarea de **"Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, Jud. Calarasi"** pentru perioada anul 2025 cu data inceperii prevazuta in contract.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare prescolar si elev care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant din cadrul UAT Nana, 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.

III. CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru **structurile scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi** pentru perioada **anului 2025** din Comuna **Nana**, jud. Calarasi, in conditiile stabilite prin Anexa nr.2 – *Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi* si Anexa nr.3 – *Specificatii tehnice* din prevederile OUG 23/2025 – P.N.M.S.

Livrarea pachetului alimentar se va face in fiecare locatie in care isi desfasoara activitatea sctructurile scolare din Comuna Nana, o data pe zi, de luni pana vineri, respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	TERMEN PRESTARI SERVICII
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	1. Zilnic, intre orele 10:00 – 11:30, se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva pentru prescolari si elevii din ciclul primar si gimnazial.

Perioada de implementare:

TOTAL: 297 copii

147 zile x 297 elevi = 43.669 pachete alimentare

Total = 43.669 pachete alimentare

43.669 X 13,76 lei = 600.747,84 lei fara TVA, respectiv 654.815,15 lei cu TVA

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 13,76 lei fara TVA pentru un elev, care cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitarea acestora, dupa caz.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a realize un aport nutritional adecvat, **ofertantii vor defalca pretul per portie pe urmatoarele categorii:**

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

Avand in vedere faptul ca nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei, in cadrul **structurilor scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi** pentru perioada anului 2025, suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar, compus dupa variantele orientative de meniu, care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, care sunt exemplificate in anexa nr. 2 si anexa nr.3 din OUG 23/2025, redate mai jos:

Anexa nr. 2:

Variante orientative de meniu – pot fi diversificate cu respectarea normelor minime obligatori descrise mai jos:

MENIU 1

Snitel de pui (200 gr) + cartofi natur (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 2

Mazare (100 gr) + aripioare de pui (200 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 3

Pui shanghai (200 gr) + orez cu legume si ciuperci (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 4

Copanel de pui la cuptor (200 gr) + legume mexicane (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 5

Aripioare de pui pane (200 gr) + piure de cartofi (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 6

Pulpa de pui la gratar (200 gr) + morcovi baby (100 gr) + chifla (40 gr)

MENIU 17

Pui shanghai (200 gr) + cartofi natur (100 gr) + chifla (40 gr)

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animal sau non-animala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara;
3. Ceapa pregaita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa;
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina anti aglomeranti sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide – cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume);
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestive puternic sau care au efect excitant ori a caror combinative produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
7. Nu se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor, si nu ca ochiuri romanesti sau prajite;
8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe;
9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (nesectionate dupa fierbere);
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterniare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitaresi la temperature corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare;
11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate in retetarele mentionate in cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totala a pachetului
Produse de panificatie (paine feliata sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte	40 g	Maxim 25%
Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similar)	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: mar, portocale, banana, mandarine/clementine, etc		

NOTA:

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de meniu.

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si vor fi depozitate in conditii de siguranta alimentara, stabilite de catre autoritatea contractanta in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

Unitatile de invatamant vor tine evidenta cantitatii produselor consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoala si evident numarului de copii.

Prestatorul autorizat/inregistrat sanitar- veterinar de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Anexa nr.3:

- Pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala – paine feliata sau boatoane/chifle – 80 gr – maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse in carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 gr – minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume – rosii, castraveti, salata sau alte produse similar – 40 gr – maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

IV. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim(dacă este cazul) și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de:

- 24 ore pentru sandviciuri;
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală;
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabilă, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperatură care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor , se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și /sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

VI. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respective elev sau prescolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Sandviciurile să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/asezate în pungi de unică folosință. Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipularii.

VII. METODE DE TESTARE SI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 97/2018 se efectueaza doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate., sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat acestui scop, dot

Ofertantul are obligatia prelevarii de probe la sediu, care se vor pastra 48 ore de la data prelevarii in recipient corespunzatoare at cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

VIII. DISTRIBUTIA ALIMENTELOR

Se va face 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 protective adecvat.

Livrările zilnice se vor face pe baza de comanda emisa de unitatea scolara.

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre autoritatea contractanta, la inceputul zilei pentru ziua curenta pana la ora 8:30.

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 sa se adapteze cantitativ la numarul de copii prezenti la cursuri.

IX. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu Regulamentul (UE) nr.1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) Denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt si cascaval si salata, etc;
- b) Lista ingredientelor;
- c) Substante care provoaca alergii sau intolerante;
- d) Cantitatea din anumite ingredient sau categorii de ingredient: sunca x%, cascaval x%, etc;
- e) Cantitatea neta
- f) Data limita de consum, sub forma: "Expira la data de..." cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) Conditii de depozitare;
- h) Denumirea si adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;

i) O declaratie nutritional.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoarea energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declarație nutritională	100 g
Valoare energetic Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi gras isaturati g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Mentiunile nutritionale se prezinta, în functie de spatial disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

j) mentiunile privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

k) avand in vedere destinatia acestor produse, este necesara inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

l) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informare a consumatorilor.

In cazul produselor distribuite de unitatile de alimentatie publica si care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul – data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

X. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute in Caietul de sarcini si ale OUG nr. 23/2025 privind instituirea programului nationala "Masa Sanatoasa" in unitatile de invatamant de stat. Daca se constata neconcordanțe între Caietul de sarcini si OUG 23/2025 prevaleaza prevederile Ordonantei de Urgenta.
2. Propunerea tehnica va fi prezenta in asa fel incat sa detalieze si sa demonstreze indeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
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
4. 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
5. 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.

6. Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.
7. Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire (inclusiv a Caietului de sarcini) 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 citisi interpreta ca fiind insotita de mentiunea "sau echivalent".
8. Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.
Modalitate de indeplinire: se vor completa formularele corespunzatoare.
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 declaratia privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 .

9. 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 demonstrate indeplinirea cerintei: **se va prezenta Certificatul constatator emis de ORC, sau in cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise in tara de rezidenta.**
10. 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;

XI. 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, inclusive livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pr t, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.
6. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

XII. 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 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: Comuna Nana, strada Marin Preda ,nr 25, Judetul Calarasi;
- Numele evenimentului pentru care se depune oferta: **"Servicii de catering pentru structurile scolare arondate Primariei Nana, jud. Calarasi", pentru perioada anul 2025 - Mentiunea: "A nu se deschide inaintea sesiunii de deschidere a ofertelor" 21.02.2025, orele 12;**

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nici o responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele -Primaria Nana, strada Marin Preda , nr 25, Judetul Calarasi.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel incat oferta sa fie transmisa la sediul Autoritatii Contractante numai pana la data limita de depunere a ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata in invitatia de participare.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusive forta majora, cad in sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o alta adresa decat cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei pentru depunere se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de inaintare;
- Imputernicire + copie Carte de identitatea imputernicitului

In cazul documentelor emise de institutii/organism 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 ofertei, 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 documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractual si caietului de sarcini continute in aceasta documentatie.

XIII. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA.

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei nationale si europene in vigoare.
- Sa detina document de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor.
- Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale si/ori de cate ori este nevoie verificarile metrologice ale aparatelor de masurat si control utilizate;

- Ofertantul trebuie sa asigure personalul de specialitate calificat necesar executarii prestatiei (minim 2 bucatari calificati). Se vor prezenta extrase REVISAL.
- Personalul angajat de catre ofertant si folosit pentru prestarea serviciului trebuie sa respecte regulile de ordine interioara prevazute in regulamentul intern al Autoritatii Contractante.
- In situatia in care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie sa respecte graficul de livrare stabilit.
- Vehiculele de transport trebuie sa fie autorizate de Directia Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, impachetate, fara regim termic. Se vor prezenta documente doveditoare care sa ateste detinerea a minim 2 masini de transport.
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei si Declaratiile de conformitate si Specificatiile tehnice de la producatori.
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante lunar, buletin de analiza pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol.
- Prestatorul serviciilor de catering va permitea accesul reprezentantilor Autoritatii Contractante din compartimentul Asistenta Sociala, ori de cate ori se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului serviciilor de catering, care vor intocmi un proces verbal de constatare.

XIV. CRITERII DE ATRIBUIRE – CEL MAI BUN RAPORT CALITATE – PRET

1. PRETUL OFERTEI – 50 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total ofertat

Algoritm de calcul:

- Pentru oferta cu cel mai mic pr t total ofertat se acorda punctajul 50
- Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P1n$ (pretul unitar cel mai mic ofertat pentru servicii/Pretul unitaryofertat n) $\times$ ___ puncte

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a realize un aport nutritional adecvat, ofertantii vor defalca pretul per portie pe urmatoarele categorii:

- Materie prima;
- Prepararea hranei;
- Distributie.

2. COMPONENTA tehnica ponderea MATERIEI PRIME ALOCATE DE CATRE OFERTANT PER BENEFICIAR minim 25% din pachetul alimentar: 50 puncte

Se va mentiona procentul de materie prima din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte per beneficiar-minim 25%.

Algoritm de calcul:

- Pentru oferta cu cea mai mare pondere procentuala a materiei prime se acorda punctajul 50 p;
- Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P2n$ (materia prima (n)/punctaj max) $\times$ ___ puncte

Sub procentul de 25% materie prima din pachet oferta nu va fi punctata.

Pretul oferta va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzand toate chetuielile aferente: PRODUCERE, PREPARARE, TRANSPORT SI DISTRIBUTIE ALIMENTE.

Punctajul total = prîet (maxim 50 puncte) + component ponderea materiei prime alocate de catre ofertant per beneficiar (maxim 50 puncte) = maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarat castigator.

Experienta similara

Ofertantul trebuie sa fi executat servicii similare in ultimii 5 ani in valoare cumulate de cel putin 600.000 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor similar prestate, la nivelul a maxim 4 contracte.

Modalitatea prin care poate fi demonstrate indeplinirea cerintei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza indeplinirea cerintei vor fi prezentate:

- Procesul-verbal de receptie finala/procesul-verbal de receptie la terminarea serviciilor, recomandari care sa ateste faptul ca serviciile au fost duse la bun sfarsit si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data incheierii contractului) si locul de prestare al serviciilor.

Ajustarea pretului se accepta in conditiile art. 164 alin.4 din HG nr.365/2016, in cazul in care au loc modificari legislative sau au fos temise de catre autoritatile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renuntarea la anumite taxe/impozite locale sau modificari ale salariului minim pe economie/tva/cresteri tarife utilitati, combustibili, al caror efect se reflecta in cresterea diminuarea costurilor pe baza carora s-a fundamentat pretul contractului. Prestatorul va indica toate costurile pe baza carora s-a fundamentat pretul.

Intocmit,
Responsabil achizitii publice ,
Bucur Adriana Corina

