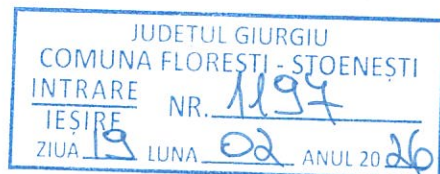


ROMÂNIA
JUDEȚUL GIURGIU,
COMUNA FLORESTI-STOENESTI
Sat Stoenesti, strada 1 Decembrie 1918, nr. 123, tel./fax.
0246256258, adresă e-mail primarie@floresti-stoenesti.ro, site
<https://floresti-stoenesti.ro/>
CIF 5123799



Aprobat primar,
DUMITRU CONSTANTIN



**INSTRUCȚIUNI PENTRU OFERTANȚI
PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU
PROGRAMUL NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ
pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr. 3 Palanca**

SECȚIUNEA I

AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

COMUNA FLORESTI-STOENESTI

Cod fiscal 5123799
Strada 1 Decembrie 1918, Nr. 123, Judetul Goirgiu
Cod poștal 087077
Email: primarie@floresti-stoenesti.ro
Tel/fax: 0246.256.258
Adresă internet: <https://floresti-stoenesti.ro/>

SECȚIUNEA II

OBIECTUL CONTRACTULUI

Servicii de catering în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

TIP DE CONTRACT

Servicii – Anexa 2

VALOAREA TOTALĂ ESTIMATĂ A CONTRACTULUI

1.940.301,00 LEI, TVA inclus

INFORMAȚII PRIVIND LOTURILE

Contractul este împărțit pe loturi - nu

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Cel mai bun raport calitate-preț

INFORMAȚII DESPRE FONDURILE UNIUNII EUROPENE

Achiziția se referă la un proiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene – nu

Tip finanțare – Fonduri bugetare

PROCEDURA

Procedură proprie de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice, în conformitate cu prevederile art.68, alin.(1), lit.h), coroborat cu prevederile art.111, alin.(1) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, ce se va finaliza prin încheierea unui contract de achiziție publică.

TERMEN LIMITĂ PENTRU DEPUNEREA OFERTELOR 26.02.2026 ora 09.00
LIMBA ÎN CARE POT FI DEPUSE OFERTELE
Limba română
PRIOADA MINIMĂ DE VALABILITATE A OFERTELOR
60 zile de la depunerea ofertelor
DATA DESCHIDERII OFERTELOR
26.02.2026 ora 12.00

SECȚIUNEA III

CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

Garanția de participare – nu este cazul

Garanția de bună execuție – nu este cazul

Sursa de finanțare – Finanțarea Programului național „Masă sănătoasă” se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, sectoarelor și municipiului București.

CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situația personală a candidatului sau ofertantului

Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164,165 și 167 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Se va prezenta declarație privind neîncadrarea în art.164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016

Se va prezenta certificat de cazier judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării.

Se va prezenta cazier fiscal al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării;

Se va prezenta certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care sa reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

Se va prezenta certificat de atestare a plății impozitelor și taxelor locale eliberate de autoritatea publică locală/autoritățile publice locale în circumscripția căreia/cărora are sediul social, sediile secundare, precum și punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata și/sau alte active impozabile din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Se va prezenta declarație privind neîncadrarea în art.59 și 60 din Legea nr.98/2016

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertantul trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit și că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului

Se va prezenta certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă tribunalul teritorial, actul constitutiv, autorizația de funcționare valabilă la data depunerii ofertei, dovada înregistrării sanitar – veterinar de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă,

dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă, dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare, certificatul ISO 9001, certificatul ISO 22000 și certificatul ISO 14001.

Capacitatea tehnică și profesională

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista cu contractele similare, respectiv copii conform cu originalul a contractelor de prestări servicii, din care să reiasă experiența similară obținută în ultimii 3 ani (calculată de la data limită de depunere a ofertelor) ce fac obiectul contractului și a căror valoare cumulată să fie cel puțin egală cu 1.500.000,00 lei fara TVA, valoare ce se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul unui sau a maxim 2 contracte.

Prestatorul trebuie să prezinte lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotărilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalațiilor, etc.

SECȚIUNEA IV

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor propune variante de pachete alimentare, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicată;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de pachete diferite.

În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea pachetelor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

- anotimpul în care se distribuie meniurile;

- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

- fiecare meniu ofertat va cuprinde carne pui, carne de vită sau carne slabă de porc.

Fiecare meniu ofertat va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor (brut și net) utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului ministerului sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent și a anexelor la acesta.

Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.

2. Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locațiile Școlii Gimnaziale Roata de Jos;

Pachetele alimentare se distribuie sub formă ambalată, sigilate și etichetate corespunzător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct.8 din anexa 3 a HG. nr.24/2024, fiind transportată numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

4. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de muncă și securitatea muncii ;

5. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de Mediu ;

6. Se vor prezenta măsuri de reducere a riscurilor care pot apărea pe parcursul desfășurării prezentului contract de achiziție publică. Riscurile ce pot apărea, se referă la:

a) Riscuri de îmbolnăvire a participanților la activități (beneficiarii direcți);

b) Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;

c) Neîncadrarea în termenele impuse de contract;

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achiziție publică, respectiv de **1.940.301,00 lei cu TVA inclus.**

Având în vedere că în alcătuirea prețului nu se cunosc categoriile de TVA ce compun prețul, această valoare este cu TVA inclus.(TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii și transport ce fac obiectul alcătuirii prețului, este diferit, proporția acestuia putând avea valori diferite de la caz la caz)

Oferta financiara se compune din pretul unitar oferat de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

Denumir e	Cantitate (numar meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)
Materie primă					
Preparare					
Transport					
TOTAL					

Ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

a) materie primă, minim 60%;

b) prepararea hranei;

c) transport

Ofertele se vor evalua conform factorilor de evaluare enumerati mai jos;

Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare, etc.

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
1. Pretul ofertei	Componenta financiara; formula de calcul: $P_{(n)}$ se calculează proportional astfel: $P_{(n)} = (Pre\text{ț minim ofertat} / Pre\text{ț } n) \times punctaj\text{ maxim alocat}$.	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
2. Experienta Chef Bucatar	Se urmareste evaluarea si punctarea experientei practice a chef-ului bucatar care asigura serviciile de preparare si livrare a produselor (sandvisuri si fructe). Chef-ul bucatar trebuie sa aiba o experienta profesionala minima de 1 an in domeniul culinar,experiența se demonstrează obligatoriu prin diploma/certificat de calificare si prin contracte de munca/de colaborare, adeverinte de la angajatori anteriori, cv-uri sau alte documente din care sa reiasa activitatea prestata în calitatea de chef bucătar, cat si extras salariat din Registrul General de Evidenta a Salariatilor generat prin sistemul informatic REGES; formula de calcul: experiența cuprinsă între 1 și 5 ani – se acorda 1 punct; experiența cuprinsă între 5 și 15 ani – se acorda 5 puncte; experiența de peste 15 ani – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
3.Calificari si competente profesionale (elaborare meniu)	Calificari si componente profesionale (elaborare meniu) - punctaj acordat 10 puncte; pentru atribuirea contractului, ofertantii trebuie sa demonstreze ca dețin calificările și componentele profesionale necesare pentru elaborarea meniului (sanddis și fruct) conform principiilor nutritiei sanatoase, adaptate grupelor de vârstă vizate (prescolari și școlari). Pentru acordarea punctajului, ofertantii trebuie sa prezinte specimen de parafa/stampila profesională a expertului desemnat pe fiecare meniu, la fiecare produs în parte; formula de calcul: tehnician nutritionist sau orice alta calificare acreditata în domeniul nutritiei (dovedit prin parafa si/sau stampila profesională) – 5 puncte; medic specialist în Diabet, Nutritie și Boli Metabolice (dovedit prin parafa si/sau stampila profesională) – 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
4.Materialul de ambalare pentru sandvisuri	Ambalarea sandvisurilor reprezinta un factor esential in mentinerea unui standard ridicat de calitate si siguranta alimentara in cadrul contractului, asigurand protectia produsului impotriva contaminantilor externi, mentinerea prospektimii ingredinetelor si prevenirea deteriorarii premature.	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

	Alegerea unui material de ambalare adecvat contribuie la conservarea proprietatilor alimentului, protejandu-l de imiditate, oxidare si factori mecanici care ar putea compromite integritatea produsului. Totodata, un ambalaj corespunzator faciliteaza manipularea si transportul in conditii optime, reducand riscul de pierderi si respectand normele stricte de igiena si siguranta alimentara impuse de reglementarile in vigoare. Ofertantul trebuie sa furnizeze certificatul de conformitate si factura de achizitie a foliei. formula de calcul: folie subtire de polietilena (LDPE) – 1 punct; folie standard de polipropilena (PP) – 2,5 puncte; folie polipropilena cu bariera medie / laminata – 5 puncte; folie Biaxially Oriented Polypropylene (BOPP) – 10 puncte;	
5. Analiza microbiologica a suprafetelor de lucru si a tegumentelor (personal bucatarie)	Analiza microbiologica periodica a suprafetelor de lucru si a tegumentelor personalului din bucatarie este cruciala pentru prevenirea contaminarii alimentelor si mentinerea igienei. Suprafetele neigienizate si mainile personalului pot deveni surse de microorganisme patogene, accentuand riscul de transmitere a bacteriilor si virusilor. Aceasta masura este conforma cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, care impune operatorilor din sectorul alimentar respectarea unor standarde stricte de igiena pentru a preveni riscurile pentru sanatate publica; Ofertantul trebuie sa prezinte dovezi privind respectarea cerintelor de igiena si siguranta alimentara. Astfel, se solicita analize microbiologice ale suprafetelor de lucru, raportul de analiza trebuie sa ateste ca incarcatura microbiana se incadreaza in limitele admise si sa nu fie mai vechi de 30 de zile inainte de data depunerii ofertei; Analize de pe tegumentele personalului din bucatarie (inclusiv bucatari, manipulanti); Raportul de analiza trebuie sa fie emis de cabinet/laborator autorizat acreditat RENAR sau recunoscut de Directia de Sanatate Publica (Rezultatele nu trebuie sa fie mai vechi de 30 de zile fata de data depunerii ofertei); formula de calcul: pentru transmiterea unui singur raport din cele doua solicitate, se acorda 0 puncte; pentru transmiterea celor doua rapoarte de analiza, se acorda 10 puncte.	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
6. Continuitatea lant frigorific – numarul de masini de frig si soferi calificati	Pentru a asigura pastrarea lantului frigorific si mentinerea sigurantei alimentare, livrarea alimentelor trebuie sa se efectueze cu autovehicule dotate cu sisteme de refrigerare functionale, conforme cu standarde sanitar-veterinare si de siguranta alimentara. Ofertantul va prezenta documente privind detinerea si autorizarea fiecarei masini de frig (autorizatie ANSVSA/DSV, talon, ITP valabil) si contract de munca/fise de post pentru soferii desemnati (pentru a demonstra resursa umana corespunzatoare), cat si extras salariat din Registrul General de Evidenta a Salariatilor generat prin sistemul informatic REGES. Asigura o redunanta	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

	crescuta si o flexibilitate maxima in gestionarea transporturilor la temperatura controlata. Formula de calcul: solutie minima: 1 masina de frig si 1 sofer – doar conditie de calificare (0 puncte); solutie medie – 2 masini de frig si 2 soferi – se acorda 5 puncte; solutie superioara – 3 masini de frig si 3 soferi – se acorda 10 puncte;	
7. Camere frigorifice indicate in schita fluxului tehnologic	Pentru a sublinia importanta separarii produsului finit de materii prime si respectarea fluxurilor igienice, se acorda urmatorul punctaj in functie de camerele frigorifice mentionate explicit in schita spatiului. Schita trebuie sa fie clara, sa includa denumirea camerelor si sa indice accesul/fluxul dintre ele (pentru a vedea separarea reala intre materiile si produsul finit). Ofertantul va prezenta documente justificative si anume facturi de achizitie si montaj si/sau procese verbale de receptie pentru utilaje fiecare indicand volumul si categoria de produse de exemplu carne, oua, lactate, legume, fructe, produs finit (camere de frig si/sau frigidere si/sau vitrine frigorifice); se evalueaza existenta in plan a unui spatiu dedicat, unde produsele finite sunt depozitate la rece, separat de zona de preparare sau stocare a materiilor prime; formula de calcul: daca schita arata in mod clar camera frigorifica pentru produsul finit – se acorda 5 puncte; daca schita detaliaza trei camere frigorifice distincte: camera frigorifica pentru materii de origine animala (carne, oua, lactate); camera frigorifica pentru legume/fructe; camera frigorifica pentru produsul finit – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
8. Buletin de analiza pentru fiecare tip de sandvis	Buletinul de analiza pentru fiecare tip de sandvis este un document esential pentru garantarea conformitatii produsului cu normele de siguranta alimentara si cerintele contractuale. Acesta are rolul de atesta calitatea ingredientelor, respectarea valorilor nutritionale declarate si absenta contaminantilor microbiologici sau chimici care ar putea afecta sanatatea consumatorilor. Ofertantul va prezenta buletine de analiza (microbiologice / fizico-chimice) pentru fiecare sandvis propus cu mentionarea clara a denumirii/compozitiei sandvisului, data prelevarii, rezultatele analizelor, numele si acreditarea laboratorului (RENDAR? ANSVSA, dupa caz), emise de un laborator autorizat, nu mai vechi de 6 luni. Fiecare tip de sandvis propus trebuie sa fie analizat si sa detina un buletin de analiza valabil, care sa ateste conformitatea parametrilor (microbiologici, dupa caz si nutritionali) cu legislatia in vigoare; formula de calcul: se acorda doua puncte pentru fiecare tip de sandvis propus, pentru care ofertantul prezinta buletin de analiza emis de un laborator autorizat; se acorda un punctaj maxim de 10 puncte, indiferent de numarul de sandvisuri propuse si pentru care se prezinta buletin de analiza;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

9.Structura compozitiei pentru fiecare sandvis	Proteinele sunt un macronutrient esential pentru cresterea si dezvoltarea sanatoasa a copiilor, iar un sandvis care contine minimum 40 grame carne gatita sau produse lactate cu minim 40% grasime ofera multiple beneficii fundamentale pentru sanatatea acestora. formula de calcul: pentru operatorii economici care ofera 40 grame de carne gatita sau produse lactate (minim 40% grasime/sandvis) – se acorda 0 puncte; pentru operatorii economici care ofera 50-60 grame de carne gatita sau produse lactate (minim 40% grasime/sandvis) – se acorda 5 puncte; pentru operatorii economici care ofera peste 60 grame de carne gatita sau produse lactate (minim 40% grasime/sandvis) – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)
10.Ambalarea automata pe flow pack cu folie PE	Ambalajul ermetic protejeaza sandvisul de contaminare cu bacterii, praf sau alte impuritati, reduce riscul de alterare a produsului datorita sigilarii eficiente. Folie PE cu cast mentine umiditatea optima a sandvisului, prevenind uscarea painii si oxidarea ingredientelor, pastreaza aroma si textura alimentelor pentru un gust proaspat, chiar si dupa cateva ore. Elevul poate deschide ambalajul usor si permite consumul igienic, fara a atinge direct mancarea cu mainile, ceea ce este esential intr-un mediu scolar.Operatorul va prezenta certificat de conformitate, factura si proces verbal de instalare masina de ambalat tip “Flow Pack” si al folie PE, dupa caz. formula de calcul: pentru ofertantul care nu va prezenta certificat de conformitate, factura si proces verbal de instalare masina de ambalat tip “Flow Pack” si al foliei PE, dupa caz – se acorda 0 puncte; pentru ofertantul care va prezenta certificat de conformitate, factura si proces verbal de instalare masina de ambalat tip “Flow Pack” si al foliei PE, dupa caz – se acorda 10 puncte;	10% (Punctaj maxim total 10 puncte)

Ofertele care nu obțin punctaj la minim 9 dintre cei 10 factori de evaluare, vor fi declarate inadmisibile.

Oferta financiară se va întocmi conform **formularului - formular de ofertă financiară.**

MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Oferta se depune până la termenul limită, la sediul UAT Comuna Floresti-Stoenesti, în plic sigilat.

Documentele prezentate sunt :

- Documentele de calificare
- Propunerea tehnică
- Propunerea financiară
- Formularele

Consilier Achizitii Publice
Bunica Eugen Marius

