

Nr.1030/14.04.2025

Aprobat,

Director



ERATA LA CAIETUL DE SARCINI PRIVIND ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING MASA CALDA  
GRATUITA - completari

**VALOAREA ESTIMATA: : 227.064,22 lei fără TVA (300 elevi), respectiv 247.500,00 lei cu TVA**

Avand in vedere solicitarile de clarificari primite, facem urmatoarele precizari/completari ale caietului de sarcini:

*CRITERIUL DE ATRIBUIRE:*

Criteriul de atribuire este cel mai bun raport calitate-pret.

Componenta financiara – pondere 30%

Componenta tehnica – pondere 70% cuprinzand: materia prima/produsele alimentare – 40% si experinta in domeniu 30%

Punctajul total obtinut de o oferta se va calcula insumand punctajele celor 3 factori de evaluare.

Pentru componenta financiara se va acorda punctaj maxim pentru pretul cel mai scazut.

Pentru celelalte preturi punctajul se va calcula proportional: (pretul minim ofertat/pretul ofertat) x 30 puncte.

Pentru componenta tehnica se va acorda punctaj maxim pentru operatorul economic care face dovada folosirii de produse/materie prima de calitate superioara (produse de la furnizori locali, produse certificate bio/organice/naturale)

Pondere pentru materia prima – factorul de evaluare se justifica si pentru a asigura un aport nutritional adecvat si pentru conformarea cu prevederile art.3 alin 4-5 OUG 77/2023, respectiv obligatia fiecarui ofertant de a aloca cel putin 60% din suma disponibila per pentru achizitia

materiei prime (oferta care nu prezinta un procent de minim 60% din materia prima va fi respinsa). Materia prima se va dovedi pentru fiecare model de meniu in parte prezentat in propunerea tehnica. Punctajul pentru factorul de evaluare „Procent materie primă” se acorda astfel:

a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acorda punctajul maxim – 60 puncte.

b) Pentru alt procent decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel:  $P(n) = Pmp(n)/Pmp(max) \times 60$  puncte unde:  $Pn$  – punctajul ofertei care se evalueaza;  $Pmp(n)$  – procentul alocat din suma pentru achizitia materiei prime al ofertei care se evalueaza;  $Pmp(max)$  – procentul maxim alocat din suma pentru achizitia materiei prime

Factorul de evaluare mai sus mentionat va fi exprimat cu maxim doua zecimale

Observatie: OFERTANTUL PREZINTA IN DOCUMENTATIA TEHNICA PONDEREA MATERIEI PRIME DIN PRETUL TOTAL/PORTIE !!

Pentru componenta tehnica experinta in domeniu se acorda punctaj maxim pentru operatorul economic cu cea mai mare experinta dovedita in prestarea de servicii de catering in scoli – minim 3 ani experinta dovedita cu contracte de prestari servicii/achizitii SEAP incheiate cu unitati similare cu o valoarea de minim 227.007 lei + TVA.

Punctajul maxim se va acorda pentru operatorul economic cu o experienta de 3 ani sau mult in domeniul serviciilor de catering in unitati de invatamant (experienta 2 -3 ani – 20 puncte, experinta 1-2 ani – 10 puncte, experienta 0-1 ani – 5 puncte)

In urma aplicarii criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prezentati se poate obtine un numar de 100 puncte.

Clasamentul ofertelor va fi stabilit in functie de punctajele obtinute, in ordine descrescatoare, oferta castigatoare fiind declarata cea cu cel mai mare punctaj.

In situatia in care vor exista mai multe oferte cu acelasi punctaj, departajarea se va face in ordinea descrescatoare a punctajului obtinut de factorii de evaluare in urmatoarea ordine:

1. Pretul
2. Experinta in domeniu
3. Calitatea produselor.

In cazul in care si dupa aceasta departajare vor exista oferte cu punctaj similar, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita noi propuneri financiare.

Pentru a putea face dovada indeplinirii conditiilor/ pentru a atesta informatii privind calitatea materiei prime este suficienta o declaratie pe propria raspundere a operatorului economic.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul sa verifice oricand pe parcursul derularii contractului ca materiile prime folosite sunt conforme cu cele declarate de catre operatorul economic.

Pentru a putea evalua in mod correct ofertele, se impune ca operatorii economici sa prezinte si 5 variante de meniu pe care sa le descrie astfel incat sa reiesca si factorii de evaluare.

Intocmit,

Responsabil cu achizitiile publice

Solomon Stelian

