

Nr.1049/14.04.2025

Aprobat,



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

**Valoarea estimata: 227.064,22 lei +TVA (300 elevi), respectiv 247.500 lei TVA inclus.**

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)

Ponderea 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 puțin 60% din suma disponibilă pentru achiziția materiei prime (oferta care nu prezintă un procent de minim 60% din materia primă va fi respinsă). Materia primă se va dovedi pentru fiecare model de meniu în parte prezentat în propunerea tehnică. Punctajul pentru factorul de evaluare „Procent materie primă” se acordă astfel:

a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă punctajul maxim – 40 puncte.

b) Pentru alt procent decât cel prevăzut la lit. a) se acordă punctajul astfel:  $P(n) = \frac{Pmp(n)}{Pmp(max)} \times 40$  puncte unde:  $P_n$  – punctajul ofertei care se evaluează;  $Pmp(n)$  – procentul alocat din suma pentru achiziția materiei prime al ofertei care se evaluează;  $Pmp(max)$  – procentul maxim alocat din suma pentru achiziția materiei prime

Factorul de evaluare mai sus menționat va fi exprimat cu maxim două zecimale

Observație: OFERTANTUL PREZINTĂ ÎN DOCUMENTAȚIA TEHNICĂ PONDEREA MATERIEI PRIME DIN PREȚUL TOTAL/PORTIE !!

Pentru componenta tehnică experiență în domeniu se acordă punctaj maxim pentru operatorul economic cu cea mai mare experiență dovedită în prestarea de servicii de catering în școli – minim 3 ani experiență dovedită cu contracte de prestări servicii/achiziții SEAP încheiate cu unități similare cu o valoare de minim 227.064,22 lei + TVA.

Punctajul maxim, adică 30 puncte, se va acordă pentru operatorul economic cu o experiență de 3 ani sau mult în domeniul serviciilor de catering în unități de învățământ (experiență 2-3 ani – 20 puncte, experiență 1-2 ani – 10 puncte, experiență 0-1 ani – 5 puncte)

În urma aplicării criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prezentați se poate obține un număr de 100 puncte.

Clasamentul ofertelor va fi stabilit în funcție de punctajele obținute, în ordine descrescătoare, oferta câștigătoare fiind declarată cea cu cel mai mare punctaj.

În situația în care vor exista mai multe oferte cu același punctaj, departajarea se va face în ordinea descrescătoare a punctajului obținut de factorii de evaluare în următoarea ordine:

1. Prețul
2. Experiența în domeniu
3. Calitatea produselor.

În cazul în care și după această departajare vor exista oferte cu punctaj similar, autoritatea contractantă își rezervă 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

