

Nr.de inregistrare: 159 din 22.01.2025

## ANUNT DE PARTICIPARE

Prin prezenta, va invitam sa participati, prin depunere de oferte, la atribuirea prin procedura simplificata (procedura proprie Anexa 2 din Legea nr.98/2016) a contractului de achizitie publica avand ca obiect servicii de catering - pregatirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana calda insotit de un fruct pentru 50 de copii \*21 zile \* 15 luni din din Scoala Gimnaziala - Gradinita cu program normal Predesti Judetul Dolj în perioada de implementare a proiectului „Dezvoltarea unui serviciu de educatie timpurie complementara in comuna Predesti, judetul Dolj”- Cod PNNR 46, conform Contract de finantare nr.12847/18.10.2023 si Act aditional 1 nr. 12660/11.09.2024

### I. Autoritatea contractanta

Denumire: UAT Comuna Predesti

Adresa: comuna Predesti, Judet Dolj

Tel: 0251/454.002

Fax: 0251/454.002

Email: [primariapredesti2016@gmail.com](mailto:primariapredesti2016@gmail.com)

Persoana de contact: *Serban Florian*

### I.2 Adresa la care se vor prezenta ofertele

Sediul Primariei Comunei Predesti, Compartimentul Registratura, comuna Predesti, Judet Dolj

### I.3 Surse de finantare

100% proiect finantat prin PNRR - Contract de finantare 12847/18.10.2023 si Act aditional 1 nr. 12660/11.09.2024 din Componenta C15: Educație, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de servicii de educație timpurie unitar, incluziv și de calitate Investiția 2: Înființarea, echiparea și operaționalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate, Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR).

### II. Obiectul contractului

Servicii de catering - pregatirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana calda insotit de un fruct pentru 50 de copii \*21 zile\* 15 luni din Scoala Gimnaziala Predesti, Judetul Dolj.

Tipul contractului: Contract de achizitie publica - servicii

Locatia prestarii serviciului:

- Scoala Gimnaziala Predesti situata in Comuna Predesti, sat Predesti, str Lacramioarelor nr 2

CPV - 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

### III. Valoarea estimata

Valoarea estimata a contractului, fara TVA, este de **742.395,00** lei.

Valoarea estimata a contractului, inclusiv TVA( 9%-19%) este de **883.450,05** lei

**Important!**

Numarul de portii: 50 copii X 21 zile X 15 luni = 15.750 portii

Decontarea produselor furnizate se va face lunar, pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau saptamanal.

Calcul valoare estimata contract de achizitie publica:

50 de copii x 47,13 lei fara TVA portie/zi/copil x 21 zile x 15 luni = **742.395,00 lei**

#### IV. Procedura aplicata:

Procedura de atribuire - Având în vedere faptul că serviciile ce fac obiectul achiziției publice sunt servicii specifice ce fac parte din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la Legea nr. 98/2016, este îndeplinită condiția prevăzută la art.111 alin. (1) din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată fiind procedura simplificată proprie (conform OMFE nr. 421/17.05.2018 privind aprobarea normelor interne privind atribuirea contractelor de achizitie publica organizate prin procedură simplificată proprie .

#### V. Criteriul de atribuire

**CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ**

Denumire factori evaluare/descriere/pondere

Denumire factori evaluare/descriere/pondere

**1.Prețul ofertei. Componenta financiară: 25%**

Invers proportional

Punctaj maxim: 25 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 25 puncte;

b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = (\text{Prețul minim ofertat}/\text{Preț ofertă } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

P(n) = punctajul ofertei n

Preț n = prețul ofertei n

Nota: pentru ofertele financiare cu un pret ofertat mai mic de 45 lei/portie/copil/zi, nu se acorda punctaj.

**2.Ponderea pentru materie primă din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct. Componenta materia prima: 30%**

Direct proportional

Punctaj maxim: 30 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$$Pmp(n) = (MP \text{ } n/MP \text{ maxim} \times \text{punctajul maxim alocat}).$$

Unde:

Pmp (n) = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețului total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct;

MP n = nivelul n al ponderii materiei prime din prețului total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct;

MP maxim = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețului total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar este de 30%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețului total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct egal cu nivelul minim indicat de 30% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețului total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct mai mic decât nivelul minim indicat de 30%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețului total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct va fi exprimat cu maxim două zecimale.

### **3. Timp de livrare 10%**

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Se accepta un timp de livrare de maxim 30 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 30 de minute, va fi respinsă),

Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute.

Pentru celelalte termene oferite, punctajul T(n) se calculează proporțional, astfel:

$$T(n) = (\text{Timpul minim oferit} / \text{Timp oferit}) \times \text{punctaj maxim alocat}$$

### **4. Prezența materiei autohtone în suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct. Componenta materia autohtona 10%**

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

-pentru 1 contract cu un producător local de produse: 3 puncte

-pentru 2 contracte cu un producător local de produse: 5 puncte

-pentru 3 contracte cu un producător local de produse: 10 puncte

Contractele trebuie să aibă data de încheiere anterioară datei apariției anunțului de participare.

### **5. Experiența angajați 10%**

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul pentru factorul de evaluare „Experiența angajați” se acordă astfel:

- a) Pentru o vechime a unui bucătar de 5 ani se acorda 3 puncte;
- b) Pentru o vechime a unui bucătar de 6-10 ani se acorda 5 puncte;
- c) Pentru o vechime a unui bucătar mai mare de 10 ani se acorda 10 puncte.

**6.Contract de colaborare/ orice forma de colaborare/avizare meniuri cu un medic nutritionist 15%**

Punctaj maxim:15 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

-pentru existenta oricarei forme de colaborare cu un medic nutritionist: 15 puncte

Contractul trebuie sa aiba data de incheiere anterioara datei aparitiei anuntului de participare.

**Punctaj maxim total: 100 puncte.**

**VI. Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile**

**VII. Limba de redactare**

Limba romana

**VIII. Modul de prezentare si depunere a ofertei**

Data limită de depunere a ofertelor este data de **29.01.2025, ora 12:00.**

Deschiderea ofertelor va avea loc la data de 29.01.2025, ora 14:00.

Modalitate de solicitare de clarificări: electronic, la adresa de e-mail a instituției:

[primariapredesti2016@gmail.com](mailto:primariapredesti2016@gmail.com)

Data limită de solicitare clarificări: 27.01.2025, ora 14:00.

Data limită de răspuns la clarificări:28.01. 2025, ora 14:00.

Documentele de calificare, Oferta tehnică și Oferta financiară vor fi introduse într-un plic exterior, pe care se va menționa: *Ofertă pentru „Servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 50 de copii \*21 zile \* 15 luni Scoala Gimnaziala Predesti, Judetul Dolj în perioada de implementare a proiectului „Dezvoltarea unui serviciu de educatie timpurie complementar in comuna Predesti, judetul Dolj” A nu se deschide înainte de data de 29.01. 2025, ora 14:00, precum și adresa și numele autorității contractante, respectiv a operatorului economic”.*

Oferta se va intocmi intr-un exemplar original.

Documentele de calificare, oferta tehnică și oferta financiară vor fi numerotate, semnate și stampilate pe fiecare pagina.

Ofertanții vor depune un opis al documentelor depuse.

Criterii de calificare și selecție: Conform Caietului de sarcini, Fisei de date atașate anunțului.

Oferta depusa dupa data si ora limita pentru depunerea ofertelor sau la alta adresa va fi respinsa si returnata nedeschisa .

### **Notă!**

Cerințele precizate în Caietul de sarcini și Fisa de date sunt obligatorii.

## **IX. Informații suplimentare**

Oferta financiară va fi exprimată în lei, exclusiv T.V.A.

Prețul contractului oferat este ferm în lei. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Actualizarea poate avea loc doar în condițiile modificărilor de natură legislativă.

### **IMPORTANT!**

- Autorizația (DSV) sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Unitatea de tip catering este definită în Ordinul nr. 107/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010 - valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului.
  - Autorizația/notificarea DSP pentru activitatea de catering a unitatii unde se produce și livrează masa caldă;
  - dovada înregistrării sanitare(DSP) și sanitar - veterinar(DSVSA) a mijloacelor de transport cu care se efectuează transportul
  - Certificat HACCP(ISO 22000) a unitatii unde se produce și livrează masa caldă
  - Certificat ISO 9001 a unitatii unde se produce și livrează masa caldă
  - Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestației.
  - Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului. **Nu se admit contracte de închiriere/comodat, colaborare etc.,**
  - Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.
  - Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondență în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.
  - Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;
  - Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
  - **Prezentarea listei cu principalele contracte de prestări de servicii efectuate în ultimii 3 ani, continand nr. și data contractului, valori, beneficiari, ponderea pentru care a fost responsabil, indiferent dacă aceștia sunt autorități contractante sau clienți privați, din care să rezulte că a prestat servicii de catering masa caldă. Operatorii economici trebuie să facă dovada că în ultimii 3 ani au prestat servicii similare - în valoare cumulată de cel puțin 700000 lei fără TVA în cadrul a unuia până la maxim 3 contracte. Prin servicii similare se înțelege prestarea de servicii de catering masa caldă pentru școli/grădinițe/crèche.**
- Modalitatea de îndeplinire:** Prezentarea unor certificări/documente continand număr și data contractului, valori, beneficiari, ponderea pentru care a fost responsabil.
- \*pentru calculul echivalentei de va aplica cursul mediu anual lei/valuta comunicat de BNR pentru anul respectiv.**
- Numărul de ani aferenți experienței similare se calculează : prin raportare la data publicării invitației de participare, rezultând că nivelul cerințelor privind experiența similară trebuie să fie valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.
  - NU se admit ofertele constituite în baza asocierii mai multor ofertanți
  - NU se admit subcontractanți
- Ofertantul trebuie să facă dovada că produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului - Formular de ofertă financiară.

Operatorul economic desemnat câștigător va primi o comunicare din partea autorității contractante.

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la numărul de telefon **0251/454.002** sau pe adresa de e-mail: [primariapredesti2016@gmail.com](mailto:primariapredesti2016@gmail.com)

UAT Comuna Predesti,  
Reprezentata legal - Primar  
Serban Florian

