



Nr.339 din 07.02.2025

Apelul Componenta C15: Educație, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de servicii de educație timpurie unitar, incluziv și de calitate, Investiția 2: Înfiiințarea, echiparea și operaționalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate, Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR)

Beneficiar: Comuna Predesti

Titlul proiectului: „Dezvoltarea unui serviciu de educatie timpurie complementara in comuna Predesti, judetul Dolj”- Cod PNNR 46

Contract de finanțare nr. nr.12847/18.10.2023 si Act aditional 1 nr. 12660/11.09.2024

PROCES - VERBAL DE SELECȚIE A OFERTELOR

privind achiziția de servicii de catering - pregătirea, 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

În data de 23.01.2025 a fost publicat anunțul nr.159/22.01.2025 în vederea achiziție de servicii de catering - pregătirea, 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.

Până la expirarea termenului limită, 29.01.2025, ora 12 au fost primite următoarele oferte:

1. SC LA MEUFE SRL, inregistrata cu nr.8/29.01.2025 ora 11,26

Ofertele primite după expirarea termenului nu au mai fost analizate, fiind respinse, acestea fiind următoarele:

1. nu este cazul

În urma examinării documentelor depuse, Comisia de evaluare a stabilit că următorii ofertanți se califică pentru furnizarea produselor care fac obiectul prezentei proceduri de



achiziție, îndeplinind cerințele de calificare stipulate în Anunțul de participare nr.159/22.01.2025, iar valabilitatea ofertei respectă termenul minim solicitat.

Calificarea/selectia ofertantilor/candidatilor

<p>Ofertanti</p> <p>Cerinte de calificare publicate in anunt</p>	<p>OFERTANTUL: SC LA MEUFE SRL</p>
<p>Garantia de participare este de 1% din valoarea contractului fara TVA si se va depune in contul indicat de primarie. Garanția participare trebuie să fie irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) virament bancar; b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel: <ul style="list-style-type: none"> (i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din România sau din alt stat; (ii) scrisori de garanție emise de instituții financiare nebancare din România sau din alt stat pentru achizițiile de lucrări a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 40.000.000 lei fără TVA și respectiv pentru achizițiile de produse sau servicii a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 7.000.000 lei fără TVA; (iii) asigurări de garanții emise: <ul style="list-style-type: none"> - fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz; - fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară; c) depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei; d) rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, în cazul garanției de bună execuție; e) combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la lit. a) - c), în cazul garanției de participare 	<p>Ofertantul depune polita de asigurare seria GAR nr.165200408 emisa de Alliant Tiriac pentru suma de 7420 lei valabila pana la 01.03.2025 beneficiar UAT Comuna Predesti Cerinta indeplinita</p>
<p>Se va prezenta declaratia de neincadrare in prevederile art.59 si art. 60 odata cu oferta de catre toti participantii la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant si tert sustinator) - Formular 9A (Sectiunea Formulare), respectiv declarațiile de neincadrare in prevederile art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 a achizitiilor publice – Formularele</p>	<p>Ofertantul depune Formularul 9A semnata de catre administrator Soare Anca Liliana Cerinta indeplinita Ofertantul depune Formularele 9B, 9C, 9D semnate de catre reprezentantul legal, Soare Anca Liliana Cerinta indeplinita</p>

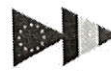


9B, 9C, 9D (Secțiunea Formulare).	
certIFICATE constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul local la momentul prezentării ofertei, atât pentru sediul social cât și pentru punctele de lucru. Pentru punctele de lucru se poate depune o declarație pe proprie răspundere;	Ofertantul depune certificatul fiscal emis de către Primăria Municipiului Craiova nr.24708/27.01.2025 din care rezultă că nu înregistrează datorii către bugetul local.
certificat constatator privind lipsa datoriilor cu privire la plata contribuțiilor la bugetul general consolidate (buget de stat) la momentul prezentării ofertei;	Ofertantul depune certificat de atestare fiscală pentru persoane juridice române cu situația obligațiilor de plată către bugetul general, eliberat de ANAF: nr.12118432/28.01.2025. Din certificatul fiscal emis rezultă că beneficiază de esalonare la plata pentru datoriile restante.
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;	Ofertantul prezintă certificatul de cazier judiciar: -nr.43915674/27.01.2025 pentru SC LA MEUFE SRL -nr.43915457/27.01.2025 pentru Soare Anca Liliana administrator
Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: - se va vor depune documentele justificative care probează îndeplinirea celor mai sus-menționate prin depunerea certificatului constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență, urmează să fie prezentate odată cu oferta. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN autorizat din certificatul constatator emis de ONRC (conform art. 15 din Legea 359/2004). Prezentarea oricărui document care dovedește o formă de înregistrare sau apartenența din punct de vedere profesional, în conformitate cu prevederile legale din țara în care ofertantul este rezident.	-certificat de înregistrare seria B nr.3778182/15.01.2019 -certificat constatator nr.227319/27.01.2025 emis de ONRC. Activitate principală: cod CAEN 5621 – activități de alimentație (catering) pentru evenimente Cerința îndeplinită
Operatorii economici trebuie să aibă unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, conform prevederilor art. 6 din	Ofertantul prezintă pentru activitatea de catering: Autorizație sanitară de funcționare emisă de DSP Dolj nr.3184/11.02.2022 pentru servicii



<p>H.G. nr. 236/2020</p>	<p>de catering Document de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor emisa de DSVSA Dolj nr.2998/01.04.2016 pentru activitate catering Cerinta indeplinita</p>
<p>Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.</p>	<p>Ofertantul prezinta pentru activitatea de transport: Autorizatie sanitara de functionare emisa de catre DSP Dolj nr.2279/20.10.2022, nr.3180/10.02.2022, nr.3081/20.09.2021 pentru miloacele de transport ale produselor; Autorizatie sanitar veterinara nr.DJ-2503/21.03.2024, nr.DJ-2502/21.03.2024, nr.DJ-2501/21.03.2024 pentru mijloacele de transport al produselor de origine animale; Cerinta indeplinita</p>
<p>Prezentarea listei cu principalele contracte de prestari de servicii efectuate in ultimii 3 ani, continand nr. si data contractului, valori, beneficiari, ponderea pentru care a fost responsabil, indiferent daca acestia sunt autoritati contractante sau clienti privati, din care sa rezulte ca a prestat servicii de catering masa calda. Operatorii economici trebuie sa faca dovada ca in ultimii 3 ani au prestat servicii similare – in valoare cumulata de cel putin 700000 lei fara TVA in cadrul a unuia pana la maxim 3 contracte. Prin servicii similare se intelege prestarea de servicii de catering masa calda pentru scoli/gradinite/crese.</p> <p><u>Modalitatea de indeplinire:</u> Prezentarea unor certificare/documente continand numar si data contractului, valori, beneficiari, ponderea pentru care a fost responsabil.</p> <p>*pentru calculul echivalentei de va aplica cursul mediu anual lei/valuta comunicat de BNR pentru anul respectiv</p>	<p>Ofertantul prezinta lista principalelor prestari de servicii similare in ultimii 3 ani. Pentru dovedirea experientei similare ofertantul prezinta: -certificat constatator nr.170/27.01.2025 emis de catre Gradinita Elena Farago pentru indeplinirea contractului de servicii nr.167/07.09.2023 realizat 100%. Valoarea serviciilor prestate la 31.12.2024 – 403425 lei fara TVA -certificat constatator nr.115/23.01.2025 emis de catre Gradinita cu program prelungit Piticot pentru indeplinirea contractului de servicii nr.207/17.05.2024 realizat 100%. Valoarea serviciilor prestate la 31.12.2024 – 286905,10 lei fara TVA -certificat constatator nr.8761/22.11.2024 emis de Comuna Isalnita pentru indeplinirea contractului de servicii nr.6753/18.10.2021. Valoarea serviciilor prestate pana la 31.07.2023 – 346098 lei fara TVA Contractele prezentate ca si experienta similara de catre operatorul economic se incadreaza in cerinta autoritatii contractante si anume prestarea de servicii de catering pentru scoli/gradinite/crese. Cerinta indeplinita</p>
<p>Admis/Respins</p>	<p>ADMIS</p>

Evaluarea propunerii tehnice:



Ofertanti	SC LA MEUFE SRL
<p>Cerinte Specificatii tehnice</p> <p>Propunerea tehnica va cuprinde Propunerea tehnica va contine:</p> <p>1.Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor în conformitate cu cerințele prevazute in cadrul prezentului caiet de sarcini obligatoriu aplicabile obiectivului prezentei achiziții.</p> <p>In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta totodata informatii cu privire la materie prima/produse alimentare ce se va utiliza la pregatirea produselor finale, specificand furnizorii/producatorii, documente justificative de la producator/furnizor din care sa rezulte caracteristicile alimentelor de baza/materie prima/produse alimentare, intr-un tabel centralizator.</p> <p>2. Resursele alocate (personal si echipamente).</p> <p>Se va prezenta o alocare adecvată de resurse umane necesare pentru asigurarea unei bune desfasurari a activitatilor ce fac obiectul prezentului contract. Acestea vor fi corelate cu graficul de realizare și cu propunerea financiară, pe intervalul de timp propus.</p> <p>Se va prezenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lista cu personalul angajat/ colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, soferi, etc); <p>Ofertantii vor include in oferta documente relevante pentru demonstrarea disponibilitatii si pregatirii profesionale, cum ar fi, Certificatele/Autorizatiile, Declaratii disponibilitate/CIM, pentru personalul inclus in contract.</p> <p>Personalul minim solicitat:</p> <ul style="list-style-type: none"> bucatar – min.2 persoane ajutor de bucatar – min.2 persoane soferi – min.2 persoane medic de nutritie – 1 persoana <ul style="list-style-type: none"> - lista cu echipamentele/dotarile detinute (sub orice forma de detinere: proprietate, chirie, comodat, etc). <p>Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentară privind transportul produselor alimentare.</p> <p>Veti include in aceasta sectiune si documente care</p>	<p>1.Ofertantul prezinta propunerea tehnica semnata de catre administrator Soare Anca.</p> <p>Ofertantul prezinta descrierea produselor care urmeaza a fi livrate impreuna cu contractele incheiate cu furnizorii locali. Se depun fise tehnice ale produselor impreuna cu documente justificative de la furnizorii de materie prima.</p> <p>2.Ofertantul prezinta resursele alocate pentru realizarea contractului.</p> <p>Ofertantul prezinta dovada inregistrarii sanitar-veterinara a unitatii unde se produce si livreaza pachetele alimentare precum si dovada inregistrarii sanitar - veterinare a mijloacelor de transport cu care se efectueaza transportul pachetelor alimentare astfel:</p> <p><u>Ofertantul prezinta pentru activitatea de catering:</u></p> <p>Autorizatie sanitara de functionare emisa de DSP Dolj nr.3184/11.02.2022 pentru servicii de catering</p> <p>Document de inregistrare sanitara veterinară si pentru siguranța alimentelor emisa de DSVSA Dolj nr.2998/01.04.2016 pentru activitate catering</p> <p><u>Ofertantul prezinta pentru activitatea de transport:</u></p> <p>Autorizatie sanitara de functionare emisa de catre DSP Dolj nr.2279/20.10.2022, nr.3180/10.02.2022, nr.3081/20.09.2021 pentru mijloacele de transport ale produselor;</p> <p>Autorizatie sanitar veterinară nr.DJ-2503/21.03.2024, nr.DJ-2502/21.03.2024, nr.DJ-2501/21.03.2024 pentru mijloacele de transport al produselor de origine animale;</p> <p>Ofertantul depune -Raport registru salariati</p> <p>Ofertantul depune documente pentru urmatoarele persoane angajate in producerea, manipularea si distribuirea produselor alimentare:</p> <p>-Dobre Paul Marian – bucatar - se prezinta: contract individual de munca, diploma bucatar, curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate</p>



sa demonstreze forma de detinere a acestora, proprietate/inchiriere sau orice alta forma prin care dispuneti de acestea.

- dovada inregistrarii sanitare si sanitar-veterinara a unitatii unde se produce si livreaza pachetele alimentare;

- dovada inregistrarii sanitare si sanitar - veterinara a mijloacelor de transport cu care se efectueaza transportul pachetelor alimentare;

- certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent/ adeverinta prin care dovedeste inscrierea la curs de Notiuni alimentare de igiena sau echivalent si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent(pentru persoanele angajate in producerea, manipularea si distribuirea produselor alimentare);

3. Descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfacă întocmai cerințele caietului de sarcini. Se va prezenta un grafic de livrare care va contine in mod obligatoriu toate etapele necesare unei zile: primirea comenzii, timpul de pregatire, livrarea – continand intervale orare ce vor fi respectate pe parcursul derularii contractului

4. Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de furnizare. Se va prezenta o declaratie pe propria raspundere in acest sens.

5. Formularul de contract propus, semnat si stampilat de ofertant, insotit de eventualele propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice, propuneri care se vor accepta numai in masura in care acestea nu vor fi, in mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractanta. Se vor avea in vedere prevederile art. 137, alin 3, lit b) din HG 395/2016.

6. In cadrul ofertei tehnice ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, DOAR PROCENTUAL, FARA VALORI, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare,
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

7. Propunerea Tehnica va contine obligatoriu o fisa

-Dirmon(Mihai) Magdalena – bucatar – se prezinta: contract individual de munca, diploma bucatar, curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate

-Predut Sevastian Madalin – ajutor bucatar – se prezinta: contract individual de munca, curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate;

-Patru Alexandra Iulia – ajutor bucatar – se prezinta: contract individual de munca, curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate

-Cojocarui Mihaela Delia – ajutor bucatar – se prezinta: contract individual de munca, curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate

-Vaduva Ion Mihai – sofer livrator-se prezinta: contract individual de munca, fisa postului curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii

- Uta Cristian – sofer livrator -se prezinta: contract individual de munca, fisa postului curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate;

-Chirita Mitica – sofer livrator – se prezinta: contract individual de munca, fisa postului curs igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate;

-Lacatusu Elena Cristina – medic specialist nutritie - se prezinta contract prestari servicii

Ofertantul prezinta lista cu resursele materiale, utilajele, echipamentele, pe care acestia le detin pentru asigurarea unei bune desfasurari a activitatilor ce fac obiectul prezentului contract.

3. Ofertantul prezinta in propunerea tehnica descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile.

4. Ofertantul prezinta Declaratia prin care declara faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectie a muncii semnata de catre administrator Soare Anca.

5. Ofertantul depune formularul de contract propus, semnat si stampilat de catre administrator Soare Anca.

6. Ofertantul depune defalcarea costurilor, per portie, DOAR PROCENTUAL, FARA



<p>pentru fiecare din cele minim 5 variante de meniu oferite, care sa contina descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecărui produs conform tabelului din caietul de sarcini, prin care se va raspunde punctual la cerintele prezentate in Caietul de Sarcini.</p> <p>8. Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii dispoziției/ordinului de începere fără acceptul autorității contractante, document ce va fi semnat în forma autentică; Certificat HACCP(ISO 22000) a unitatii unde se produce si livreaza masa calda Certificat ISO 9001 a unitatii unde se produce si livreaza masa calda</p>	<p>VALORI, pe urmatoarele categorii: Materia prima din costul total a pachetului alimentar, per portie – 81,62 % Prepararea din costul total a pachetului alimentar, per portie – 12,91 % Distributia din costul total a pachetului alimentar, per portie – 5,47 %</p> <p>7. Ofertantul depune fisa pentru fiecare din cele minim 6 variante de meniu oferite, care contine descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecărui produs</p> <p>8. Ofertantul prezinta in cuprinsul propunerii tehnice angajamentul dat de catre reprezentantul legal Soare Anca a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii dispoziției/ordinului de începere fără acceptul autorității contractante Certificat ISO 22000:2019 (HACCP) valabil pana la 11.01.2028 Certificat ISO 9001:2015 valabil pana la 11.01.2028</p>
Conforma / neconforma	Conforma

Evaluarea propunerii financiare:

Ofertanti	SC LA MEUFE SRL
<p>Cerinte fisa de date</p> <p>Propunerea financiară va cuprinde în mod obligatoriu următoarele: - formularul de ofertă insotit de centralizatorul de preturi; - defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie ; Lipsa formularului de ofertă sau a centralizatorului de prețuri va conduce la respingerea operatorului economic din procedură. Prețul cuprins în formularul de ofertă va fi prețul oferat pentru cantitatea maximă solicitată în caietul de sarcini pentru întreg contractul de prestari servicii. Clasamentul ofertelor se va realiza avându-se în vedere prețul oferit pentru cantitatea maximă.</p>	<p>Ofertantul prezinta formularul de oferta – Formularul 4. Valoarea totala a ofertei este 708750 lei fara TVA aferenta unui numar total de 15750 portii, pretul unitar oferat fiind de 45 lei fara TVA/portie. Defalcarea per portie : Produse de panificatie – 8,67% Produse din carne si/sau branzeturi derivate din lapte – 39,33% Legume si fructe – 25,78% Alte ingrediente – 7,84% Ponderea materiei prime in pretul total =</p>



<p>Oferta financiară se va face cu TVA evidențiat distinct.</p> <p>Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.</p> <p>Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinsa ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si material, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii contractului, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru etc</p> <p>Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctual de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. NU se accepta oferte alternative.</p> <p>Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.</p>	81,62%
Admis/Respins	ADMIS

În urma evaluării din punct de vedere tehnic a ofertelor calificate, s-au constatat următoarele:

Nr. crt.	Denumirea Ofertantului	Produse	Conformitatea cu specificațiile tehnice DA/NU	Concluzie Admis/ Respins pentru evaluarea financiară
1.	SC LA MEUFE SRL	Hrana calda	DA	ADMIS

În urma verificării financiare a ofertelor s-au constatat următoarele:



Denumire produs	Cant.	Ofertant
Produs	15750 portii	SC LA MEUFE SRL
Preț unitar		45 lei/portie fara TVA
VALOARE TOTALĂ A CONTRACTULUI, FĂRĂ TVA (PREȚUL TOTAL EVALUAT)		708750 lei
TVA TOTAL		63787,50 lei
VALOARE TOTALĂ A CONTRACTULUI, TVA INCLUS		772537,50 lei

Criteriul de atribuire

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

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 oferite 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:

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

Unde:

Pmp (n) = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct;

MP n = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct;



MP maxim = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 30%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit de un fruct egal cu nivelul minim indicat de 30% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit 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 prețul total/ suport alimentar tip hrana calda insotit 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 prezinta un timp de livrare de peste **30** de minute, va fi respinsa),

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

Pentru celalalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculeaza proportional, astfel:

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

4.Prezenta materie autohtona in suportul alimentar tip hrana calda insotit de un fruct. Componenta materia autohtona 10%

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

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

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

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

- Contractele trebuiesc sa aiba data de incheiere anterioara datei aparitiei anuntului de participare.

5.Experienta angajati 10%

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul pentru factorul de evaluare „Experiența angajati” 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.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare.

Aplicarea criteriului de atribuire pentru ofertantul SC LA MEUFE SRL:

1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 25 puncte

Valoarea totală a ofertei este 708750 lei fără TVA aferentă unui număr total de 15750 porții, prețul unitar oferit fiind de 45 lei fără TVA/portie.

Punctaj obținut – 25 puncte

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct. Componenta materia primă: 30%

Ponderea materiei prime în prețul total = 81,62%

Punctaj obținut – 30 puncte

3. Timp de livrare – 10 puncte

Conform graficului de livrare timpul de livrare este de 12 min.

Punctaj obținut – 10 puncte

4. Prezența materii autohtone în suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct – 10 puncte

Ofertantul prezintă contracte încheiate cu producători locali astfel:

-contractul nr.2/01.01.2024 încheiat cu SC PLUS PAN SRL – obiect furnizare produse panificație

-contractul nr.38/19.11.2024 încheiat cu SC CASA CORINA SRL – obiect furnizare produse din carne

-contractul nr.275/03.10.2024 încheiat cu Enache Anghel – obiect furnizare legume fructe

-contractul nr.276/10.10.2024 încheiat cu Osiceanu Stelian – obiect furnizare legume fructe

-contractul nr.277/03.10.2024 încheiat cu Enache Nicolae Florin – obiect furnizare legume

Punctaj obținut – 10 puncte

5. Experiența angajați – 10 puncte

Pentru domnul Dobre Paul Marian nominalizat ca bucătar se prezintă diploma de maestru bucătar eliberată la 20.08.1984.

Pentru doamna Dirmon (Mihai) Magdalena nominalizat ca bucătar se prezintă diploma de absolvire a școlii postliceale meseria cofetar bucătar eliberată la 20.02.1989.

Din documentele prezentate nu rezultă vechimea în profesia de bucătar pentru niciuna din persoanele nominalizate

Punctaj obținut – 0 puncte

6. Contract de colaborare/ orice formă de colaborare/avizare meniuri cu un medic nutriționist – 15 puncte

Ofertantul prezintă contractul de servicii încheiat cu dr.Lacatusu Elena Cristina – medic specialist nutriție

Punctaj obținut – 15 puncte

TOTAL PUNCTAJ – 90 PUNCTE



Clasificarea ofertelor:

Clasament	Denumirea Ofertantului	Prețul evaluat cu TVA	PUNCTAJ
I	SC LA MEUFE SRL	772537,50 lei	90 puncte

Atribuirea contractului:

În urma ofertelor primite, ofertantul câștigător al contractului pentru achiziția de 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 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 este: SC LA MEUFE SRL, cu următoarea valoare a contractului:

Valoarea contractului: (LEI)	708750 lei fara TVA
	63787,50 lei TVA
	772537,50 lei cu TVA

Semnătura persoanei însărcinate cu realizarea achizițiilor în cadrul proiectului:

Data: 07.02.2025