

Formular nr. 2 A – Notă detaliată pentru componentele criteriului de atribuire a contractului de catering – masa caldă pentru elevi

Nr. 4 A/ 16.03.2021

În atenția posibililor operatori economici interesați

Referitor: Achiziția serviciului de catering – masă caldă pentru elevi în cadrul proiectului **”Școala incluzivă pentru toți elevii!”RO2020/ACF_A7_MM_17**, în cadrul Școlii Gimnaziale **”Octav Băncilă” Corni, Iud. Botoșani**

**Aprobat,
Manager financiar**

Pîntea Mariana 

**Notă
privind detalierea componentelor criteriului de atribuire**

Prin prezenta vă facem cunoscut că în urma analizării referatului de necesitate nr. 1A, înregistrat nr. 2 din 02.03.2021, în conformitate cu prevederile Procedurii interne privind realizarea achizițiilor care au ca obiect servicii de catering - masă caldă pentru elevi, se va aplica drept modalitate de achiziție **”cel mai bun raport calitate/preț”**, cu următoarele componente ale criteriului de atribuire:

I. Criteriul de atribuire pentru **propunerea tehnică** prezentată de ofertanți, solicităm:

1. Prezentarea unei proceduri de lucru, maximum două, care asigură minimalizarea perioadei dintre finalizarea preparării meniurilor destinate mesei calde pentru elevi și timpul de livrare. Se punctează eficiența soluției propuse pentru scurtarea timpului de la procesare la livrarea meniului pentru elevi, asigurând meniuri foarte proaspete, astfel:

– 10 puncte pentru fiecare procedură
– 2 proceduri x 10 puncte = 20 puncte;
(pentru 2 proceduri maxim prezentate)

2. Adecvarea serviciilor de catering prestate la nevoile specifice ale beneficiarilor și la cultura/tradiția locală, component concretă a educației incluzive promovată de proiect. Se punctează răspunsul agentului economic la nevoile particulare ale beneficiarilor, chiar dacă sunt destinate grupurilor mici de elevi; în acest proiect bunăstarea fiecărui elev contează și trebuie integrat chiar atunci când are probleme.

– 10 puncte pentru adecvarea serviciilor prezentate

3. Prezentarea oricărui alt serviciu sau facilitate suplimentară ce aduce îmbunătățiri semnificative serviciului de catering. Se punctează procesarea în condiții proprii a produselor de

bază (inclusiv efortul ca materia primă să fie achiziționată din resurse locale), pentru a aduce în meniu "gustul de acasă" pentru copii

– 10 puncte

Total punctaj maxim pentru criterial financiar – 40 puncte

II. Criteriul de atribuire pentru **propunerea financiară** prezentată de ofertanți, solicităm:

- cel mai scăzut preț în raport de nivelul de calitate specificat în Caietul de sarcini

Se va acorda punctajul la acest criteriu după formula:

$$P(n) = \text{Prețul minim} / \text{Preț}(n) \times P_{\text{max}}$$

Unde P(n) – punctajul acordat pentru oferta "n"

Preț minim – prețul cel mai scăzut oferat

Preț (n) – prețul oferta (n)

Pmax – prețul maxim ce poate fi aplicat pentru propunerea financiară

Total punctaj maxim pentru criteriul financiar – 40 puncte

III. Criteriul de atribuire pentru documente altele decât cele de eligibilitate/ mandatorii pentru oferta conformă – **documente conexe** de prezentare a activităților suplimentare de sprijin a serviciului de catering:

1. Documente care să ateste experiența similară a firmei în pregătirea și distribuția mesei calde – serviciului de catering:

- experiență 1 – 3 ani - 10 puncte

- experiență 4 – 6 ani – 15 puncte

- experiență peste 7 ani – 20 puncte

Total punctaj maxim pentru criteriul documente conexe – 20 puncte

6 ani – 15 puncte

- experiență peste 7 ani – 20 puncte

Total punctaj maxim pentru criterial documente conexe – 20 puncte

Responsabil achiziții publice

Boantă Mioara – manager proiect

