

**Anexa Formular nr. 9 C– Proces verbal de evaluare – îndeplinire specificații tehnice componentă a criteriului de atribuire contract**

Nr. 3 c/ 02.04.2021

**Procesul verbal de evaluare nr. 1**

**Obiectul contractului:** furnizare servicii de catering în școală – masă caldă pentru elevi

**Modalitatea de atribuire aplicată:** "cel mai bun raport calitate/preț"

**Sursa de finanțare:** Granturile SEE și Norvegiene 2014 – 2021

**Publicitatea s-a realizat astfel:** site-ul Școlii Gimnaziale "Octav Băncilă" Corni, jud. Botoșani și site-ul Organizației Femeilor Tg. Frumos, jud. Iași, ziarul "Vatra noastră românească"

Se analizează dacă ofertantul îndeplinește specificațiile tehnice, așa cum au fost acestea stabilite prin cererea de oferte/documentația pentru participanți.

**Constatările de evaluare:**

Specificațiile tehnice sunt adecvate serviciilor de catering în școală și au cerințe care răspund criteriului de atribuire, care exced solicitările mandatorii pentru oferta conformă, specificațiile tehnice componente ale criteriului de atribuire aduc beneficii suplimentare menite să facă diferența între agenții economici interesați, prin disponibilitatea și dedicarea pentru realizarea unor servicii cu un grad ridicat de calitate, depășind nivelul standard acceptat prin cerințele din Caietul de sarcini.

Nr. crt.	Specificația tehnică suplimentară, adiacentă criteriului de atribuire	Constatarile de evaluare cu privire la oferta depusă de "CONREC" S.A.
1	Prezentarea unei proceduri de lucru, maximum două, care asigură minimalizarea perioadei dintre finalizare a 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)	a. Număr mai mare de bucătari principali: 2 și asistenți bucătari: 5 – procedeu de lucru cu mai mulți bucătari și asistenți bucătari pentru scurtarea timpului de preparare meniuri – <b>10 puncte</b> b. Număr de mijloace de transport catering: 5; 2 mijloace de transport utilizate pentru serviciul de catering în școală – asigurarea fluxului de distribuție zilnic, permanent <b>10 puncte</b>
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	a. Meniu de post în perioada solicitată, fără a diminua caloriile necesare elevilor în creștere, utilizarea produselor vegetale proaspete din resursele locale b. Meniu de regim partial sau temporar pentru grup de minim 5 elevi, care au indicații medicale pentru un regim alimentar special, datorat unor probleme temporare de sănătate <b>10 puncte</b>

	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	Producerea în bucătăria proprie, zilnic a pâinii cu maia (făină achiziționată de la producătorii locali și măcinată de agentul economic, pâinea fără afânători și adausuri chimice) și a deserturilor (fără îndulcitori saturați) = prăjiturilor pentru elevi <b>10 puncte</b>
	Total general oferta tehnică	<b>40 puncte</b>

Față de cele de mai sus, constatările de evluare sunt: oferta îndeplinește cerințele tehnice ale criteriului de atribuire contract de catering.

Drept pentru care s-a încheiat prezentul proces verbal, astăzi 02.04.2021, într-un exemplar original și conține 2 (două) pagini.

Responsabil evaluare:

Boantă Mioara – manager proiect

