

ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU
COMUNA GURA VĂII

Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, tel: 0371/407500;
fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com

Nr. 7203/19.08.2024

CĂTRE TOȚI OPERATORII INTERESAȚI

Referitor la: Procedura simplificata proprie, conform anuntul de participare nr. 5895/01.07.2024 avand ca obiect: Furnizare masă caldă in regim catering pentru elevii din Școala Gimnazială Nr. 1 Gura Văii, judetul Bacau cod CPV – 55524000-9. Serviciile de catering pentru scoli se regasesc în anexa nr.2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractanta *emite urmatoarea*

ERATĂ

Tinand cont de Decizia C.N.S.C nr. 2203/C4/2314/06.08.2024 inregistrata cu nr. 7020/12.08.2024, prin care se solicita anulara factorilor de evaluare "TIMP DE LIVRARE", "NUMARUL AUTOUTILITARELOR DISPONIBILE" respectiv reformularea factorului de evaluare "PERSONAL DISPONIBIL", autoritatea contractanta a luat decizia de a implementa masurile de **remediere dispuse** astfel:

➤ Cerinta de la pagina 14 din cadrul caietului de sarcini nr. 5892 din 01.07.2024 ce face referire la "Timpul de livrare maxim acceptat este de 60 de minute. Peste acest timp, oferta nu va obtine punctaj." **se anuleaza** .

➤ Capitolul IX – **Factori de evaluare din cadrul caietului de sarcini nr. 5892 din 01.07.2024** se modifica si se va citi astfel :

a) COMPONENTA FINANCIARA: Pentru acest factor de evaluare **s-au alocat 45 puncte**
Punctajul se acordă după formula:

$$P_n = (\text{Pret}_{\min} / \text{Pret}_n) \times 45$$

Unde:

P_n - punctaj obținut de ofertant pentru preț

Pret_{min} – prețul minim din ofertele primite

Pret_n – prețul ofertat de ofertant

Totodată prețul ofertat va cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime si al serviciilor de preparare a hranei si cheltuielile de transport.

b) COMPONENTA TEHNICĂ : Pentru acest factor de evaluare s-au alocat **55 puncte**

Modalitatea de calcul:

B.1) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: **45 puncte.**

Nu se acceptă oferte la care costul cu materia prima se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA oferită;

* Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $P_{mp(n)}$ se calculează astfel:

$$P_{mp(n)} = (MP_n / MP_{maxim}) \times 45,$$

Unde:

$P_{mp(n)}$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP_n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP_{maxim} – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie.

B.2) Numar de persoane implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor:

Pentru acest factor de evaluare s-au alocat **10 de puncte**

Modalitate de calcul :

* pentru un numar de **3 persoane** implicate in producerea, manipularea si distributia meniurilor din care sa rezulte ca o persoana are calitatea de bucatar, se va acorda punctajul **de 5 puncte**;

* pentru un numar de peste 3 **persoane** implicate in producerea, manipularea si distributia meniurilor din care sa rezulte ca o persoana are calitatea de bucatar se va acorda punctajul **de 10 puncte**

* Pentru un număr sub 3 persoane implicate in producerea, manipularea si distribuția meniurilor , oferta va fi declarata neconforma.

Nota:

Ofertantul va prezenta o lista (format tabelar) cu angajatii implicati atat in procesul de productie/manipulare cat si in procesul de distributie/livrare a meniurilor la care se anexeaza certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă , cu modificările si completările ulterioare, pentru fiecare dintre acestia, in functie de activitatea desfasurata (productie/distributie). Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin o persoana nominalizata in Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor are calificarea de bucatar.

Prin documente suport se va înțelege:

** Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea*

noțiunilor fundamentale de igienă , cu modificările si completările ulterioare), certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.

* Fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. (conform cu originalul).

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula :

Punctaj total acordat: P(pretul ofertei) + Pmp+punctaj Np = 100 puncte

Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea descrescatoare a punctajelor obtinute, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare. In cazul ofertelor clasate pe primul loc cu un punctaj egal, va fi desemnata castigatoare oferta cu factorul „pondere materie primă” avand punctajul cel mai mare, la punctaj egal urmatorul factor luat in considerare va fi „pretul”. In cazul in care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clasatilor pe primul loc prin depunerea unui noi oferte de pret, avand drept unic criteriu de atribuire „pretul cel mai scazut”.

Castigatorul acestei sesiuni va fi desemnat castigatorul procedurii simplificate proprii .

In cazul in care la prezenta procedura proprie se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.

- Data si ora limita de depunere a ofertelor dupa remedierea masurilor: **27.08.2024 , ora 10:00** la registratura Primariei Comunei Gura Vaii, cu sediul social in satul Gura Vaii, str. Primariei, nr. 2, comuna Gura Vaii, judetul Bacau , in plic sigilat.
- Data deschiderii ofertelor: **27.08.2024, ora 13:00** la Primaria comunei Gura Vaii, cu sediul social in satul Gura Vaii, str. Primariei, nr. 2, comuna Gura Vaii, judetul Bacau – in sala de Sedinta a Consiliului Local Gura Vaii
- Locul de deschidere a ofertelor: la sediul autoritatii contractante cu sediul in satul Gura Vaii, str. Primariei, nr. 2, comuna Gura Vaii, judetul Bacau- Sala de Sedinta a Consiliului Local Gura Vaii

**Primar,
Jr. Silviu Tinei**



**Intocmit,
Consilier achizitii publice,
Gina Mihaela Tataru**

