



RAPORT DE ATRIBUIRE

Încheiat astăzi 10.04.2025, cu ocazia evaluării ofertelor depuse în vederea atriburii contractului de achiziție publică ☒
 încheierii acordului cadru ☐

având ca obiect achiziționarea și încheierea unui contract pentru achiziția de: „Furnizare pachet alimentar pentru preșcolari și elevii din Școala Gimnazială „Gh. Ienescu” Rast în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” cod CPSA/CPV 55524000-9.

Valoarea estimată fără TVA: 606.806,72 lei fara TVA

Procedura de atribuire utilizată: ANEXA nr. 2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art. 68, alin(1), lit. b, coroborat cu art. 111 din Legea 98/2016, a fost aleasă procedura de “PROCEDURA PROPRIE”.

Criteriul pe baza căruia se atribuie contractul de achiziție publică este: Cel mai bun raport calitate-preț

Comisia de evaluare numită prin Dispoziția Primarului nr.36, din data 31.03.2025 compusă din:

- TUTA MARIAN FLORIAN – președinte cu drept de vot
- SCLIPCEA EMANOEL – membru
- MILITARU GEORGE – membru

Operatorii economici care au depus oferta în termenul limită, 07.04.2025 sunt:

Nr. crt.	Nr./Data inregistrare oferte	Denumire operator economic
1.	1579/04.04.2025	S.C. HAPPY INN SRL
2.	1621/07.04.2025	S.C. AMAZAV SRL
3.	1626/07.04.2025	S.C. RED VELVET CAKES SRL
4.	1630/07.04.2025	S.C. HELPING HAND SRL
5.	1633/07.04.2025	S.C. TAVERNA DROBETA 2007 SRL
6.	1634/07.04.2025	S.C. HOTEL SUCIDAVA SRL

Oferte întârziate (dacă este cazul):

Nu este cazul

Primirea de oferte alternative:

Nu este cazul.

La ședința de deschidere nu au participat reprezentanții ofertanților.

Denumirea operatorilor economici a căror ofertă a fost respinsă la deschidere:

Nu este cazul.

Evaluare:

Președintele comisiei de evaluare deschide plicurile ce conțin:

- documentele de calificare
- propunerea tehnică
- propunerea financiară

Documentele de calificare prezentate de către ofertanți:

OFERTANȚI	S.C. HAPPY INN SRL	S.C. AMAZAV SRL	S.C. RED VELVET CAKES SRL	S.C. HELPING HAND SRL	S.C. TAVERNA DROBETA 2007 SRL	S.C. HOTEL SUCIDAVA SRL
Documente	Cerinta indeplinita DA/NU					
-Scrisoare de înaintare a ofertei						
OPIS	NU	DA	DA	DA	DA	DA
Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a conhibuțiilor la bugetul general consolidat (buget local) valabile la momentul prezentării;	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a conhibuțiilor la bugetul general consolidat (buget de stat) valabile la momentul prezentării;	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Cazierul judiciar al operatorului economic si 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 in cadrul acestuia, a\$ a cum rezultadin certificatul constatator emis de ONRC I actul constitutiv, valabil la data prezentării.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Cazierul fiscal al operatorului economic valabil la data prezentării.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Cazierul fiscal 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 in cadrul acestuia, a\$ a cum rezultadin certificatul constatator emis de ONRC I actul constitutiv, valabil la data prezentării.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Declaratia pe propria raspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 si 60 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Declaratia Ofertantului privind neincadrarea in situatiile prevlute la art. 164 din Legea 98/2016	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Declaratia Ofertantului privind neincadrarea in situatiile prevlute la art. 165 din Legea 98/2016	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Declaratia Ofertantului privind neincadrarea in situatiile prevlute la art. 167 din Legea 98/2016	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Prezentarea certificatului de inregistrare emis de Oficiul Registrului Comertului de pe langa Tribunalul teritorial, valabil la data depunerii ofertei, din care sa rezulte informatii cu privire la domeniul de activitate al oferiantului. Din continutul certificatului, trebuie sa rezulte faptul ca domeniul de activitate al ofertantului trebuie sd corespunda cu obiectul contractului (servicii de	DA	DA	DA	DA	DA	DA

catering). Sunt acceptate codurile CAEN 5621,5629 sau 5610.						
Autorizatie de functionare emisa de Primarie pentru activitatea care trebuie sa corespunda cu obiectul contractului (servicii de catering);	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Autorizatii sanitare si sanitar-veterinare eliberate de Directia Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor (D. S.V.S.A.)	DA	DA	DA	DA	DA	DA
CertIFICATE ISO 22000, 9001 si 14001 pentru codurile CAEN 5621, 5629 sau 5610	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Contract incheiat cu un medic nutritionist	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Contract de servicii de dezinsectie/deratizare/ dezinfectie	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Contract de colectare deseuri animale	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Contract de colectare uleiuri uzate.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
	DA	DA	DA	DA	DA	DA
PROPUNEREA TEHNICA:						
Operatorii economici trebuie sa faca dovada detinerii experientei in domeniul prestarii de servicii similare, comparabile sau superioare din punct de vedere al complexitatii cu cele care fac obiectul contractului de achizitie publica, acumulate in ultimii 3 ani (calculata de la data limita de depunere a ofertelor) si a caror valoare cumulata reprezinta cel putin 800.000 lei (TVA inclus) in cadrul unuia pina la maxim 3 contracte. Prin servicii similare se va intelege servicii de catering sau alte servicii de cantina sau restaurant, similare in raport cu natura si complexitatea celor care fac obiectul viitorului contract de achizitie publica. Se va prezenta Lista principalelor servicii similare ale ofertantului, intocmiti conform modelului din sectiunea formulare completata corespunzator, din care trebuie sa reiasa ca ofertantul detine o experienta similara obtinuta in ultimii 3 ani, (calculata de la data limita de depunere a ofertelor) si a caror valoare este mentionata mai sus. Pentru serviciile similare indicate, se vor prezenta documente suport care fac dovada derularii si receptionarii serviciilor similare prestate (copii contracte prestari servicii) Documentele prin care se confirma prestarea de servicii similare vor fi emise sau contrastemnite de catre clientul beneficiar public sau privat si trebuie sa contina informatii din care sa rezulte faptul ca serviciile au fost prestate in conformitate cu obligatiile contractuale.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
PROPUNERE TEHNICA:						
Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor in conformitate cu cerintele prevazute in cadrul prezentului caiet de sarcini obligatoriu aplicabile obiectivului prezentei achizitii. In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta totodata informatii cu privire la materia prima/produse alimentare ce se va utiliza la pregatirea produselor finale, specificand furnizorii/productorii, documente justificative de la producator/furnizor din care sa rezulte caracteristicile alimentelor de baza/materie prima/produse alimentare, intr-un tabel centralizator	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Resursele alocate (personal si echipamente). Se va prezenta o alocare adecvata de resurse umane necesare pentru asigurarea unei bune desfasurari a activitatilor ce fac obiectul prezentului contract. Acestea vor fi corelate cu graficul de realizare si cu propunerea financiara, pe intervalul de timp propus.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Numar angajati	12	6	38	8	11	7

Lista cu personalul angajat/colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, soferi, etc); Ofertantii vor include in oferta documente relevante pentru demonstrarea disponibilitatii si pregatirii profesionale, cum ar fi Declaratii de disponibilitate/CIM, diplome, certificari pentru intreg personalul implicat in derularea contractului	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Propunerea tehnica trebuie sa fie adaptata pentru pachet alimentar, adaptata la gramajele si specificatiile legislatiei in vigoare;	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent (pentru persoanele angajate in producerea, manipularea si distribuirea produselor alimentare)	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Lista echipamente/dotari detinute (sau orice foma de detinere:proprie, chirie, comodat etc.)	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Dovada inregistrarii sanitare si sanitar-veterinare a unitatii unde se produce si livreaza pachetele alimentare;	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Dovada inregistrarii sanitare si sanitar-veterinare a mijloacelor de transport cu care se efectueaza transportul pachetelor alimentare. Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatea de invatamant numai cu mijloace auto specializate, autorizate in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentara privind transportul produselor alimentare. Veti include in aceasta sectiune documente care sa demonstreze forma de detinere a acestora, proprietate/inchiriere sau orice alta forma prin care dispuneti de acestea.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzi, modul de respectare a legislatiei sanitar-veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfaca intocmai cerintele caietului de sarcini.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de furnizare.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
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	DA	DA	DA	DA	DA	DA
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.	DA	DA	DA	DA	DA	DA
Propunerea tehnica va contine obligatoriu o fisa pentru fiecare din variantele de meniu ofertate, care sa contina descrierea tuturor ingredientelor, precum si indicarea gramajului fiecarui produs, si valorile nutritionale prin care se va raspunde punctual la cerintele prezentate in Caietul de Sarcini. Dintre variantele de meniu prezentate, una va fi propusa pentru a fi evaluata in vederea acordarii punctajului pentru factorul de evaluare VALOARE NERGETICA.	DA	DA	DA	NU cerinta neindeplinita (nu a prezentat fisele tehnice pentru toate variantele de meniu prezentate)	NU cerinta neindeplinita (nu a prezentat fisele tehnice pentru toate variantele de meniu prezentate)	DA
Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii dispozitiei/	DA	DA	DA	DA	DA	DA

ordinului de incepere fara acceptul autoritatii contractante, catre operatori economici care nu au fost nominalizati ca fiind subcontractanti de specialitate in cadrul ofertei in alte conditii decat cele previzute la art.219 din Legea nr.98/2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la HG nr. 395/2016, respectiv art. 232 din Legea nr. 99/2016, coroborate cu cele ale art. 156 din Anexa la HG nr.394/2016						
PROPUNERE FINANCIARA:						
formularul de oferta	DA	DA	DA	DA	DA	DA
centralizatorul de preturi;	DA	DA	DA	DA	DA	DA
defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie.	DA	DA	DA	DA	DA	DA

Prețurile ofertelor sunt:

Nr. Crt.	Denumire ofertant	Prețul ofertei lei portia/lei val totala	Numar meniuri	Pondere %
1.	S.C. HAPPY INN SRL	11,00 / 529540,00	29	83
2.	S.C. AMAZAV SRL	10,00 / 481400,00	122	91,90
3.	S.C. RED VELVET CAKES SRL	10,50 / 505470,00	20	88
4.	S.C. HELPING HAND SRL	13,35 / 642669,00	45	90,64
5.	S.C. TAVERNA DROBETA 2007 SRL	12,80 / 616192,00	3099	91,20
6.	S.C. HOTEL SUCIDAVA SRL	12,90 / 621006,00	28	88

Durata ofertelor sunt:

Nr. Crt.	Denumire ofertant	Durata oferta (zile)
1.	S.C. HAPPY INN SRL	60
2.	S.C. AMAZAV SRL	60
3.	S.C. RED VELVET CAKES SRL	60
4.	S.C. HELPING HAND SRL	60
5.	S.C. TAVERNA DROBETA 2007 SRL	60
6.	S.C. HOTEL SUCIDAVA SRL	60

In urma evaluarii documentelor de calificare, a propunerilor tehnice si a propunerilor financiare comisia de evaluare a concluzionat urmatoarele:

Nr. Crt.	Denumire ofertant	concluzii
1.	S.C. HAPPY INN SRL	Oferta conforma si admisibila
2.	S.C. AMAZAV SRL	Oferta conforma si admisibila
3.	S.C. RED VELVET CAKES SRL	Oferta conforma si admisibila
4.	S.C. HELPING HAND SRL	Oferta neconforma
5.	S.C. TAVERNA DROBETA 2007 SRL	Oferta neconforma
6.	S.C. HOTEL SUCIDAVA SRL	Oferta conforma si admisibila

Criteriul de atribuire

Pentru determinarea ofertei castigatoare autoritatea contractanta utilizeaza criteriul de atribuire "Cel mai bun raport calitate – pret" in conformitate cu prevederile art. 187, alin.3, lit.a din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Denumire factor evaluare
Pretul ofertei
Punctajul pentru factorul de evaluare „Prelul Ofertei”, cu o valoare de 25 de puncte din totalul de 100 de puncte si cu o pondere de 25 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda dupa cum urmeaza: a) Pentru Oferta admisibila cu pretul cel mai scazut- 25 puncte; b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizand urmdtoarea formula: $P_{pret(n)} = P_{pret(min)} / Pret(n) \times 25$, unde: $P_{pret(n)}$ punctajul obtinut de catre Oferta admisibila aflata sub evaluare, $P_{pret(min)}$ cel mai scazut dintre preturile Ofertelor admisibile, $Pret(n)$ pretul Ofertei admisibile aflata sub evaluare
PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMĂ DIN PREȚUL TOTAL/PORȚIE DESCRIERE: Componenta tehnică PONDERE: 40% - Direct proporțional - Punctaj maxim total 40 Algoritm de calcul: Punctajul tehnic al acestui factor de evaluare va fi obținut după cum urmează: Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 de puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul P se calculează astfel: $P = P_n \times 40 / P_{max}$, unde: P- punctajul acordat nivelului n a ponderii materiei prime din prețul total/porție; P_n ponderea ofertată a materiei prime din prețul total/porție pentru oferta n; P_{max} ponderea ofertată a materiei prime cea mai ridicată din prețul total/porție; Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj. Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate oferte neconforme. Ponderea pentru materia primă în prețul total/porție se va exprima printr-un număr cu maximum două zecimale.
NUMĂR DE ANGAJAȚI IMPLICAȚI ÎN PROCESUL DE PREGĂTIRE A MESEI CALDE DESCRIERE: Componenta tehnică PONDERE: 5% - Direct proporțional - Punctaj maxim total 5 Algoritm de calcul: Punctajul pentru factorul de evaluare numarul de angajati de maxim 5 puncte. Punctajul obținut la acest factor de catre un ofertant se va calcula astfel: -pentru numarul de angajati de 2-3 persoane inclusiv (angajate la punctul de lucru, implicate in procesul de pregatire a mesei calde), punctajul obtinut (P2) este de 1 punct; - pentru numarul de angajati de 4-5 persoane inclusiv (angajate la punctul de lucru, implicate in procesul de pregatire si distribuire a mesei calde), punctajul obtinut (P2) este de 3 puncte; -pentru numarul de angajati mai mare de 6 persoane inclusiv (angajate la punctul de lucru implicate in procesul de pregatire si distribuire a mesei calde), punctajul obtinut (P2) este de 5 puncte;
VALOARE ENERGETICĂ DESCRIERE: Componenta tehnică PONDERE: 5% - Direct proporțional - Punctaj maxim total 5 Algoritm de calcul: Punctajul obținut la acest factor de catre un ofertant se va calcula astfel:

- pentru valoarea energetică egală cu 400 Kcal punctajul obținut (P3) este de 0 puncte
- pentru valoarea energetică între 400 Kcal și egal cu 500 Kcal punctajul obținut (P3) este de 3 puncte
- pentru valoarea energetică peste 500 Kcal punctajul obținut (P3) este de 5 puncte

VARIANTE DE MENIU OFERTATE

DESCRIERE: Componenta tehnică

PONDERE: 25% - Direct proportional - Punctaj maxim total 25

Algoritm de calcul: Punctajul tehnic al acestui factor de evaluare va fi obținut după cum urmează:

Pentru cele mai multe variante de meniuri oferite la nivelul propunerii tehnice se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 25 de puncte.

Pentru celelalte niveluri ale variantelor de meniu, punctajul se calculează astfel:

$$P4 = P4n \times 25 / P4_{\max}$$

Unde

P4 punctajul acordat pentru diversificarea meniului - număr variante de meniu însoțite de valori nutriționale pentru oferta n;

P4n = variante de meniu pentru oferta n;

P4max = număr maxim de variante de meniu oferite:

punctajul maxim alocat = 25 puncte

Punctaj maxim total : 100 puncte

OFERTANTI	Denumire factor evaluare										
	PRETUL OFERTEI		PONDERE MATERIE PRIMA		PERSONAL ANGAJAT		VALOARE ENERGETICA		VARIANTE DE MENIU		TOTAL
	pret ofertat	punctaj	pondere	punctaj	nr pers	punctaj	pondere	punctaj	nr meniu	punctaj	
S.C. HAPPY INN SRL	529540	22.73	83	36.13	12.00	5.00	>500	5.00	29	5.94	74.80
S.C. AMAZAV SRL	481400	25.00	91.9	40.00	6.00	5.00	>500	5.00	122	25.00	100.00
S.C. RED VELVET CAKES SRL	505470	23.81	88	38.30	38.00	5.00	>500	5.00	20	4.10	76.21
S.C. HOTEL SUCIDAV A SRL	621006	19.38	88	38.30	7.00	5.00	>500	5.00	28	5.74	73.42

S-a selectat ca si castigatoare oferta operatorului economic S.C AMAZAV SRL care are „cel mai bun raport calitate pret pentru serviciile solicitate, indeplinind un punctaj de 100 de puncte, si care corespunde din punct de vedere a verificarii conformitatii ofertei cu solicitarile din documentatia de atribuire (din fisa de date a achizitiei si caietul de sarcini).

Drept pentru care s-a încheiat Raportul de atribuire într-un singur exemplar.

COMISIA DE EVALUARE:

TUTA MARIAN FLORIAN – președinte /  (semnătura)

SCLIPCEA EMANOEL – membru / 

MILITARU GEORGE – membru / 