



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

ANPCDEFP cu sediul în Splaiul Independenței Nr. 313, Biblioteca Centrală Universitatea Politehnica București, Et. 1, vă invită să participați la depunerea de oferte la procedura de selecție de oferte pentru **Achiziția de servicii pentru evenimente (Servicii de servire a mesei pentru participanți).**

Procedură: procedură internă de selecție de oferte a ANPCDEFP.

Procedura se finalizează prin: **Încheierea unui contract.**

Durata contractului : 30 zile de la semnarea sa de către ambele părți.

Cod CPV: **55520000-1 Servicii de catering.**

Locul de livrare/prestare: Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj Napoca, Facultatea de Studii Europene Strada Emmanuel de Martonne 1, Cluj-Napoca 400090.

Specificatii tehnice

Număr estimativ de participanți:	Tip:	Nr. de pauze:	Datele și intervalele orare de servire:
100	Pauze de cafea	1	Data: 09.10.2019 interval orar: 16.00-16.30
120		2	Data: 10.10.2019 interval orar: 11.00-11.30 interval orar: 16.00-16.30
120		1	Data: 11.10.2019 interval orar: 11.00-11.30
100	Pauze de prânz	1	Data: 09.10.2019 interval orar: 13.30-14.30
120		1	Data: 10.10.2019 interval orar: 13.00-14.00
120		1	Data: 11.10.2019 interval orar: 13.00-14.00
115	Cină	1	Data: 09.10.2019 interval orar: 19.00-20.30
120		1	Data: 10.10.2019 interval orar: 18.30-20.30

Caracteristici minimale pentru asigurarea unei pauze de cafea:

- o pauză de cafea va conține cafea și ceai (minim 250 ml/participant/pauză de cafea), apă plată (min.0.5 l/ participant/pauză de cafea), apă minerală (min.0.5 l/participant/pauză de cafea), zahăr, îndulcitor, lapte pentru cafea, precum și patiserie, fursecuri (nu se acceptă patiserie/fursecuri preambalate), fructe întregi. Cantitatea totală pentru patiserie/fursecuri 300 g/participant/pauză de cafea și 300g fructe întregi/participant/pauză de cafea.

Caracteristici minimale pentru asigurarea unei pauze de prânz:

- o masă de prânz va fi organizată tip bufet suedez și va conține aperitive calde și reci (preparate, nu mezeluri și brânzeturi ca atare), minim 4 feluri diferite, 3 feluri principale de mâncare caldă, salate, desert, apă plată, apă minerală, într-o cantitate de minimum (800 grame hrană solidă + 500 ml apă minerală sau plată)/participant/pauză de prânz. Se va asigura ca cel puțin 20 % și nu mai mult de 50% din meniu va fi vegetarian sau de post.

Caracteristici minimale pentru asigurarea unei cina:

-Cinele din seara zilei de 09 octombrie 2019, respectiv 10 octombrie 2019, vor fi organizate tip bufet suedez și vor conține aperitive calde și reci (preparate, nu mezeluri și brânzeturi ca atare), minim 4 feluri diferite, 3 feluri principale de mâncare caldă, salate, desert, apă plată, apă minerală, într-o cantitate de minimum (800 grame hrană solidă + 1000 ml apă minerală sau plată)/participant/cină. Se va asigura ca cel puțin 20 % și nu mai mult de 50% din meniu va fi vegetarian sau de post. Deasemenea, cinele vor conține și un pachet de băuturi care va conține vin alb și vin roșu în proporții egale, într-o cantitate totală de minimum 0.375 litru/participant, vinul fiind îmbuteliat în sticle de 0.75 litru.

Preț maximal pentru un prânz: **40 lei (inclusiv TVA)**

Preț maximal pentru o pauză de cafea: **15 lei (inclusiv TVA)**

Preț maximal/participant pentru o cină: **60 lei (inclusiv TVA).**

NOTA: Ofertele trebuie să conțină informații detaliate privind fiecare fel de preparat oferit (tip preparat, gramaj/participant/pauză - de exemplu ce fel de produse de patiserie și ce fel de fursecuri și/sau prăjituri și fiecare în ce cantitate pentru o persoană) și toate preturile oferite vor conține TVA. Ofertele vor fi însoțite de varianta de meniu pentru fiecare zi a evenimentului.

Toate serviciile conexe (personal pentru servire, vesela biodegradabilă sau care poate fi reutilizată - nu plastic, mese pentru așezarea produselor, mese de servire, transport, etc.) vor fi incluse în preț.

Se vor asigura de către prestator servetele, fete de masă, vesela biodegradabilă sau care poate fi reutilizată (nu plastic), aranjarea meselor, servirea de către personal calificat. Cel puțin 1 persoană din partea prestatorului va asigura realizarea corespunzătoare a acestor servicii.

Pregătirea și servirea mesei vor fi asigurate cu respectarea H.G. nr.924 /2005 privind aprobarea normelor de igienă a produselor alimentare.

În întocmirea ofertei, operatorul economic se angajează să respecte Ordinul Nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini.

Neasigurarea tuturor cerințelor solicitate de autoritatea contractantă conduce la declararea ineligibilității ofertei.

La începutul fiecărei zi de eveniment toate cantitățile și tipurile de produse ale operatorului economic declarat câștigător vor fi verificate și cântărite în prezența reprezentantului acestuia.

Criteriul de atribuire ales **Prețul total cel mai scăzut.**

Prezentă invitație de participare se poate descărca și de pe site-ul www.anpcdefp.ro (secțiunea Achiziții) sau se poate obține prin e-mail la o solicitare scrisă a operatorilor interesați.

Data limită până la care se depun ofertele este: 04.09.2019, ora 16.00, prin E-mail: sorin.duta@anpcdefp.ro și în cc la denisa.flaminzeanu@anpcdefp.ro.

Ofertele depuse după data și ora limită pentru depunerea ofertelor, cele care vor depăși prețurile maxime anunțate mai sus precum și cele care nu îndeplinesc condițiile mai sus prezentate, vor fi respinse.

Pentru alte informații: Telefon: 021/2010730, E-mail: sorin.duta@anpcdefp.ro.

**Monica CALOTĂ,
Director
ANPCDEFPP**

