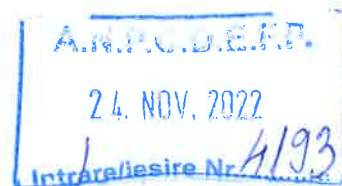


INVITAȚIE DE PARTICIPARE



ANPCDEFP cu sediul în Splaiul Independenței Nr. 313, Biblioteca Centrală a Universității „Politehnica” din 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 : 60 zile de la semnarea sa de către ambele părți.

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

Locul de livrare/prestare: ARCUB - Centrul Cultural al Municipiului București, Strada Lipscani nr. 84 – 90, București 030037

Specificatii tehnice

| Număr estimativ de participanți: | Număr de: | Nr. | Datele și intervalele orare de servire: |
|----------------------------------|----------------|-----|---|
| 120 | Pauze de cafea | 3 | Data: 9.12.2022 interval orar: 9.00-9.30 Data: 9.12.2022 interval orar: 11.00-11.30 Data: 9.12.2022 interval orar: 16.00-16.30 |
| 120 | Pauze de prânz | 1 | Data: 9.12.2022 interval orar: 13.00-14.15 |
| 120 | Cine | 1 | Data: 9.12.2022 interval orar: 18.00-19.30 |

Datele de mai sus (număr participanți, interval orar) sunt estimative. Acestea pot fi modificate în funcție de numărul efectiv de participanți și de agenda finală a evenimentului. Datele finale vor fi transmise operatorului economic declarat câștigător cu minim 48 de ore înainte de începerea evenimentului.

Caracteristici minimale pentru asigurarea unei pauze de prânz:

- masa de prânz va fi organizată tip bufet suedez și va conține aperitive reci (preparate, nu mezeluri și brânzeturi ca atare) de tip canape, minim 4 feluri diferite și minim 150 de grame de persoană, 4 feluri principale de mâncare caldă (un sortiment de carne de pui, un fel cald de pește, unul cu carne de vită, un fel principal vegetarian/de post, într-o cantitate totală de minim 250 grame de persoană), garnituri (minim 3 sortimente, 200 grame de persoană), salate (3 sortimente, minim 150 grame/persoană), desert (miniprăjituri asortate, 4 sortimente diferite, unul dintre sortimente fiind de post, 100 grame de persoană), apă plată/apă minerală, într-o cantitate de minimum 0,33l apă minerală sau plată/participant, (apa va fi îmbuteliată în sticle de 0,33 l).

Se va asigura ca cel puțin 25% și nu mai mult de 50% din meniu va fi vegetarian sau de post.

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 (0,33l/ participant/pauza de cafea, ambalata în recipiente din sticlă), (0,33 l/persoana, baturi imbuteliate în recipiente din sticlă), zahăr, îndulcitor, lapte pentru cafea, precum și patiserie, fursecuri (nu se acceptă patiserie/fursecuri preambalate), fructe întregi. Cantitatea totală pentru patiserie/fursecuri este de 150 grame/participant/pauză de cafea și 200 grame fructe întregi/participant/pauză de cafea.

Caracteristici minimale pentru asigurarea unei cine:

-cina va fi organizată tip "bufet suedez" și va conține minimum 3 feluri de salate (minim 150 grame/persoana), 4 feluri principale de mâncare caldă (un sortiment de carne de pui, unul cu carne de vită, un fel cald de pește, un fel principal vegetarian/de post, într-o cantitate totală de minim 250 grame de persoană), 3 garnituri (minim 200 grame/persoană) și desert (se va servi un tort cu ciocolată personalizat, în cantitate de minim 100 grame/participant). Personalizarea tortului se va realiza cu o imagine ce va fi transmisă de beneficiar cu minim 48 ore înainte de eveniment. Se va asigura și un pachet de băuturi care va conține vin spumant (ambalat în sticle de 0.75l), într-o cantitate totală de minimum 0.25l/participant, apă plată/apă minerală, într-o cantitate de minimum 0,33l apă minerală sau plată)/participant, (apa va fi imbuteliată în sticle de 0.33l). Personalul va prezenta tortul participanților înainte de a fi tăiat și va aprinde artificii specifice. Se va asigura ca cel puțin 25% și nu mai mult de 50% din meniu va fi vegetarian sau de post.

Pentru serviciile de catering vor fi asigurate de prestator mese tip cocktail (cu fețe de masă de culoare neagră sau gri închis) pentru toți participanții, mese pentru așezarea mâncării și a băuturilor (cu fețe de masă albe), veselă din porțelan/arcopal, tacâmuri din inox, pahare din sticlă, șervetele din hârtie, aranjarea meselor și personal calificat pentru servire (minim 5 persoane). Personalul va purta uniforma specifică, manșete albe și ecuson cu numele pentru o identificare mai ușoară.

Apa plată și apa minerală, vor fi conținute în recipiente exclusiv de sticlă și vor fi servite în pahare de carton. Vinul spumant va fi conținut în recipiente exclusiv de sticlă și va fi servit în pahare de sticlă.

Toate serviciile conexe (personalul pentru servire, mesele de tip cocktail, veselă, tacâmuri, transport etc) vor fi incluse în pret.

NOTĂ: 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 prețurile ofertate vor conține TVA. Ofertele vor fi însoțite de varianta de meniu pentru prânz, cină și pauzele de cafea.

Toate serviciile de catering vor fi prestate în holul din fața sălii mari de spectacole (Sala Mare).

Menționăm faptul că accesul mașinilor de mare tonaj în zona de intrare în ARCUB este limitat, prestatorul va trebui să își ia toate măsurile logistice necesare pentru a asigura fluxul de încărcare/descărcare a produselor și echipamentelor logistice.

Pregătirea și servirea mesei vor fi asigurate cu respectarea H.G. nr.924 /2005 privind aprobarea normelor de igienă a produselor alimentare cu modificările și completările ulterioare precum și celelalte norme legale în vigoare.

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.

La începutul evenimentului produsele livrate vor fi însoțite de avize de însoțire a mărfii și declarații de conformitate.

Prestatorul va păstra contra-probe pentru toate produsele și preparatele servite timp de 24 de ore de la finalizarea evenimentului.

Prestatorul este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și a metodelor utilizate pe parcursul derulării contractului. Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Receptionarea serviciilor se va face în baza unui proces verbal de recepție întocmit de beneficiar la finalizarea evenimentului.

Prețul maximal per persoană pentru întregul pachet conținând un prânz, trei pauze de cafea, o cină și toate serviciile descrise mai sus este de de maximum 410 lei (inclusiv TVA).

Criteriul de atribuire ales: **prețul cel mai scăzut per persoană cu respectarea tuturor cerințelor solicitate de autoritatea contractantă.**

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

Prezenta 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: 29.11.2022, ora 10.00, 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
ANPCDEFP

