

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.

Descrierea contractului: Servicii de catering pentru evenimentul internațional “ID Forum” din perioada 26-28 aprilie 2023

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

Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering.

Locul de livrare/prestare: **Centrul Cultural al Municipiului București (ARCUB), Strada Lipscani 84-90, București 030037**

Toate serviciile de catering vor avea loc în holul din fața sălii mari de spectacole (Sala Mare) și/sau în spațiul exterior acoperit din ARCUB.

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

Specificatii tehnice:

Număr estimativ de participanți/tip de masă:	Tip de masă:	Nr.	Datele și intervalele orare de servire:	
120	Pauză de cafea	2	Data: 26.04.2023	interval orar: 11.00-11.30 interval orar: 16.00-16.30
120	Prânz	1	Data: 26.04.2023	interval orar: 13.00-14.15
120	Pauză de cafea	2	Data: 27.04.2023	interval orar: 11.00-11.30 interval orar: 16.00-16.30
120	Prânz	1	Data: 27.04.2023	interval orar: 13.00-14.15
120	Pauză de cafea	1	Data: 28.04.2023	interval orar: 11.00-11.30
120	Prânz	1	Data: 28.04.2023	interval orar: 13.00-14.15

* La data publicării prezentei invitații a fost luat în calcul un număr estimativ de participanți. Numărul final de participanți va fi comunicat de autoritatea contractantă cu minimum 24 de ore înainte de începerea evenimentului.

Caracteristici minimale pentru asigurarea mesei de prânz

Masa de prânz va fi organizată tip bufet suedez și va conține:

- minim 4 feluri diferite de aperitive reci (preparate, nu mezeluri și brânzeturi ca atare) într-o cantitate totală de minim 150 de grame de persoană;
- 4 feluri principale de mâncare caldă (un sortiment de carne de pui, unul cu carne de pește, două feluri principale vegetariene/de post), într-o cantitate totală de minim 250 grame/persoană;
- minim 3 sortimente de garnituri, într-o cantitate totală de minim 200 grame/persoană;
- 3 sortimente de salate, într-o cantitate totală de minim 150 grame/persoană;
- pâine (minim 50 grame de persoană);
- desert (miniprajituri asortate, 4 sortimente diferite, unul dintre sortimente fiind de post, 100 grame de persoană);
- apă plată/apă minerală, într-o cantitate de minimum 0,66l apă minerală sau plată/participant, (apa va fi imbuteliată 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, ambalată 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.

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). Ofertele vor fi însoțite de varianta de meniu pentru fiecare tip de masă.

Prestatorul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii (acolo unde este cazul), iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate).

Serviciile de catering vor include mese tip cocktail (cu fete de masă de culoare neagră sau gri închis) pentru tot numărul de participanți și 2 mese joase (pentru persoanele în fotoliul rulant), mese pentru așezarea mâncării și a băuturilor (cu fete de masă albe), vesela din porțelan/arcopal, tacamuri din inox, servetele din hartie, aranjarea meselor și personal calificat pentru servire (**minim 5 persoane**). Personalul va purta uniformă specifică și ecuson cu numele pentru o identificare mai ușoară.

Apa plată și apa minerală vor fi continute în recipiente exclusiv de sticlă și vor fi servite în pahare de carton.

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

Toate produsele alimentare vor purta etichete cu denumirea lor în limba engleză și potențialii alergeni (lactate, nuci/alune, etc.).

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.

Preț maximal pentru prânz: **110 lei (fără TVA)**

Preț maximal pentru pauza de cafea: **40 lei (fără TVA)**

Criteriul de atribuire ales: *Va fi declarată câștigătoare oferta cu prețul total cel mai scăzut, care îndeplinește totodată condițiile de participare și respectă specificațiile tehnice.*

Condiții de participare: Ofertantul are obligația de a depune următoarele documente:

- **Certificat constatator** emis de ONRC sau documente relevante care să dovedească forma de înregistrare și, după caz, de apartenență din punct de vedere profesional. Datele înscrise în acesta trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor;
- **Propunerea tehnică** - ofertantul va elabora propunerea tehnică astfel încât să reiasă din aceasta respectarea în totalitate a cerințelor prevăzute în prezenta invitație de participare;
- **Propunerea financiară** - ofertantul va prezenta atât costurile unitare, cât și costurile totale pentru serviciile de catering.

Perioada de valabilitate a ofertei va fi de 30 de zile de la data depunerii acesteia.

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

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

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: 10.04.2023, 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 maximale 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.

NOTĂ: *Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi "sau echivalent".*

Monica CALOTĂ,
Director
A.N.P.C.D.E.F.P.