**CAIET DE SARCINI**

**Servicii de catering**

**Procedura aplicată: Procedură internă pentru serviciile cuprinse în Anexa 2**

**COD CPV: 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2)**

 Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea contractului și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii. Vor fi acceptate doar ofertele care îndeplinesc în totalitate cerințele minimale impuse de prezentul caiet de sarcini. Operatorii economici care transmit oferte care nu îndeplinesc cerințele minime vor fi excluși din procedura de achiziție.

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile Achizitorului.

 În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini. Ofertarea de servicii inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini va fi declarată ofertă neconformă și va fi respinsă.

**SPECIFICAȚII TEHNICE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Număr estimativ de participanţi/tip de masă\*:**  | **Tip de masă:** | **Nr.** | **Datele şi intervalele orare de servire:**  |
| **3 aprilie 2024** |
| **55** | Pauză de cafea | **2** | **Data: 03.04.2024 interval orar: 09.30-10.00** **interval orar: 15.00-15.30**  |
| **55** | Prânz | **1** | **Data: 03.04.2024 interval orar: 13.00-14.00** |

*\* La data publicării prezentei documentații 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 şi va conţine:

- aperitive calde și reci (preparate, nu mezeluri și brânzeturi ca atare), minimum 4 feluri diferite si minimum 150 de grame de persoană;

- 3 feluri principale de mâncare caldă (un sortiment de carne de pui/curcan, unul cu carne de porc, un fel principal vegetarian/de post) ), într-o cantitate totală de minimum 200 grame de persoană;

- garnituri (minimum 2 sortimente), 200 grame de persoană;

- salate (2 sortimente), minimum 150 grame/persoană;

- pâine, minimum 50 grame de persoană;

- desert (2 sortimente, unul dintre sortimente fiind de post), 100 grame de persoană;

- apă plată într-o cantitate de minimum 0.5l/participant/masă de prânz. Apa va fi ambalată în sticle de 0.5 litri.

**Se va asigura ca cel putin 20% si nu mai mult de 50% din meniu va fi vegetarian sau de post.**

***Caracteristici minimale pentru asigurarea unei pauze de cafea:***

- pauza de cafea va conţine cafea şi ceai (minimum 250 ml/participant/pauză de cafea);

- apă plată într-o cantitate de minimum 0.5l / participant/pauză de cafea. Apa va fi ambalată în sticle de 0.5 litri

- zahăr, îndulcitor, lapte pentru cafea;

- produse de patiserie, fursecuri (nu se acceptă patiserie/fursecuri preambalate);

- fructe întregi.

Cantitatea totală pentru patiserie/fursecuri este de 200 gr/participant/pauză de cafea și 200 gr fructe întregi/participant/pauză de cafea.

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 fețe de masă pentru mesele unde va fi așezată mâncarea, veselă din porțelan/arcopal, tacâmuri din inox, pahare din carton, șervețele din hârtie, aranjarea meselor și personal calificat pentru servire. Personalul va purta echipament de protecție sanitară, conform legislației în vigoare.

Toate serviciile conexe (personalul pentru servire, veselă, tacâmuri, transport etc.) vor fi incluse în preț.

**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 achiziţii publice verzi care cuprinde cerinţele minime privind protecţia mediului pentru anumite grupe de produse şi servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini.**

Preț maximal pentru prânz: **70** **lei fără TVA/persoană**

Preț maximal pentru o pauză de cafea: **30 lei fără TVA/persoană.**

**CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ**

Pentru determinarea ofertei cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, la evaluarea ofertelor în cadrul achiziției de servicii de catering, criteriul de atribuire utilizat va fi criteriul ***Cel mai bun raport calitate-preț***, unde factorul de evaluare ***calitatea*** are o pondere de 40% (40 puncte), iar ***prețul*** are o pondere de 60% (60 puncte) din punctajul total – **conform punctului 10 din Invitația de participare.**

La începutul evenimentului Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica și cântări toate tipurile de produse, în prezența reprezentantului operatorului economic declarat câștigător.

***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”***