CAIET DE SARCINI

privind achizitionarea de servicii de organizare eveniment CRI BI - 13 iunie 2024

Cod CPV principal - 79952000-2 - Servicii pentru evenimente Coduri CPV secundare - 55520000-1 – Servicii de catering

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru atribuirea contractului si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza propunerea tehnica de catre fiecare ofertant. Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minime si obligatorii.

In acest sens, orice oferta prezentata care se abate de la cerintele Caietului de sarcini, va fi luata in considerare doar daca propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini. O oferta cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute in Caietul de sarcini sau care nu satisfice cerintele acestuia va fi declarata oferta neconforma si va fi respinsa.

1. INFORMATII GENERALE

1.1.Beneficiar/Autoritate contractanta: Agentia pentru Dezvoltare Regionala Bucuresti-Ilfov, Bucuresti, Romania

2. SERVICII ORGANIZARE EVENIMENT

2.1. OBIECTUL CONTRACTULUI

Serviciile solicitate
Achizitionarea de servicii de organizare eveniment – servicii catering pentru o reuniune de lucru a Autoritatii de Management pentru PR Bucuresti-Ilfov**.**

Detalii privind evenimentul:

2.1.1.	**Reuniune CRI BI**	
1.	**Data evenimentului**	13.06.2024
2.	**Locul de desfasurare a evenimentului**	Sediul ADR BI, str. Mihai Eminescu nr.163, sector 2, Bucuresti
3.	**Numarul estimat de participanti la eveniment**	aproximativ 25
4.	**Durata evenimentului**	Autoritatea Contractanta estimeaza durata evenimentului la aproximativ 5 ore Agenda evenimentului va fi furnizata de Autoritatea Contractanta
5.	**Activitatile specifice necesare desfasurarii evenimentelor**	• **Servicii catering cafea de intampinare (aprox.25 persoane)**, conform prevederilor de la punctul 2.2.1. • **Servicii catering pauza de masa (aprox.25 persoane)**, conform prevederilor de la punctul 2.2.2.

		• **Servicii logistice asigurare catering,** conform prevederilor de la punctul 2.2.3.

2.2. ACTIVITATI IN CADRUL CONTRACTULUI

Sunt solicitate urmatoarele activitati necesare desfasurarii evenimentelor mentionate la punctul 2.1.1.:

2.2.1. Asigurare servicii catering cafea de intampinare

Pentru welcome coffee prestatorul va asigura urmatoarele tipuri de produse in cantitati suficiente pentru numarul estimat de participanti si in functie de solicitarea autoritatii contractante:
- cafea /ceai pe toata durata evenimentului;
- selectie de ceaiuri (minim 4 sortimente)
- apa plata si minerala - minim 500 ml/persoana;
- sucuri naturale (minim 2 tipuri) - minim 200 ml/persoana;
- zahar alb, zahar brun, indulcitor, miere, lapte pentru cafea, inclusiv bautura vegetala din migdale/ovaz
- produse de patiserie dulci si sărate proaspete (minim 2 tipuri din fiecare, dintre care minim cate unul de post/vegan), produse de furnizorul de catering sau de un producator local autorizat pentru acesta (contract de subcontractare/asociere/furnizare). Exclus covrigei/foietaj din comert si snacks-uri tip salatini – minim 100 g/persoana;
- fructe (minim 2 sortimente) – minim 100 grame/persoana.

Nu se accepta produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea Contractanta isi rezerva dreptul de a le respinge si de a nu le plati daca sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele, bunurile si personalul necesare servirii si debarasarii.

2.2.2. Asigurare servicii catering pauza de masa

Pentru acest tip de serviciu prestatorul va asigura produse in cantitati suficiente pentru numarul de participanti comunicat si in functie de solicitarea autoritatii contractante. Pauza de pranz va fi organizata in sistem bufet suedez, constand in mancare rece si calda si bauturi non-alcoolice, combinand produse de frupt si vegane/post si va include:
- aperitiv (minim 3 sortimente de aperitive) - minim 100 gr produs finit/persoana;
- fel principal cald, care sa includa carne (pui, curcan, vita, porc, peste) – minim 2 sortimente;
- garnitura – minim 2 sortimente;
- salata – minim 2 sortimente;
- desert - minim 1 sortiment;
- paine/specialitați paine;
- apa plata si minerala - 500 ml/persoana, imbuteliata individual;
- sucuri naturale – 200 ml/persoana;

Prestatorul se va asigura ca mancarea este calda in momentul servirii (unde este cazul), iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, in termen de garantie).

Se vor asigura toate echipamentele si bunurile necesare servirii – echipamente pentru mentinerea calda a mancarii (cand este cazul), expressor, servetele, vesela si tacamuri si personalul necesar servirii si debarasarii.

Nu se accepta produse/preparate care contin coloranti artifiali, premixuri, aditivi, arome artificiale. Dorim produse preparate din ingrediente naturale, de calitate.
Preparatele livrate vor fi produse de furnizorul de catering sau de un producator local autorizat pentru acesta (contract de subcontractare/asociere/furnizare).

Se va avea in vedere posibilitatea adaptarii unei parti din mediu la diverse alergii/intolerante/preferinte alimentare, in functie de eventualele solicitarile ale unor participanti la evenimente.

***Programul evenimentului (orele la care se fac pauzele) va fi comunicat de autoritatea contractanta cu o zi inaintea evenimentului.**

2.2.3. Asigurare servicii logistice furnizare catering

Prestatorul va asigura:
- toate accesoriile de servire (platouri, farfurii, servetele de hartie, tacamuri, fete de masa, etc.), in numar suficient si orice alt element de utilitate pentru buna desfasurare a evenimentului (alte articole de menaj, accesorii de servire, etc) ;
- alimentele si bauturile, dupa caz, vor fi servite folosind tacamuri, vesela, pahare si fete de masa refolosibile sau tacamuri, vesela, pahare din materii prime regenerabile;
- nu se vor utiliza tacamuri, pahare si vesela din material plastic;
- toate resursele umane (personal de servire specializat pentru asigurarea servirii preparatelor culinare) si alte resurse materiale necesare pentru derularea in conditii optime a tuturor activitatilor de servire a mesei;
- recipiente pentru pastrarea la cald a preparatelor (unde este cazul);
- 4 mese tip cocktail, inclusiv huse
- aranjarea zonei pentru bufetul suedez, debarasarea si curatarea meselor si spatiul/bucataria la finalul evenimentului, preluarea accesoriilor de servire pentru curatare la sediul propriu;
- transportul tuturor produselor si accesoriilor la si de la locul de desfasurare a evenimentului sunt in sarcina prestatorului.

2.3 SOLICITARI GENERALE

Toate activitatile se vor realiza in consultare cu si implicand permanent Autoritatea Contractanta, in toate etapele de implementare a acordului-cadru si contractelor subsecvente.
Meniul pentru fiecare eveniment va fi agreat cu autoritatea contractanta.

Ofertantul va prezenta ce certificari, privind siguranta si igiena, detine (respectarea normelor de igiena alimentara, certificat HACCP (Certificare Sisteme de management al sigurantei alimentelor - Analiza Riscului şi a Punctelor Critice de Control), asigurarea securitatii alimentare).
Se vor prezenta:
Autorizatie sanitar-veterinara pentru mijlocul de transport al hranei
Autorizație sanitar-veterinara pentru punctul de lucru.
Autorizație DSP

2.4 BUGETUL ACHIZITIEI

Bugetul estimat al achizitiei este de 5.000 lei fara TVA.

Atentie! *Numarul estimat de participanti este aproximativ, numarul final va fi comunicat cu o zi inaintea evenimentului, in baza confirmarilor. Doar pentru acest numar de persoane se vor factura si deconta serviciile de catering, dar acest fapt nu influenteaza modul de ofertare si bugetul maxim estimat.*

2.5 OFERTA TEHNICA

Oferta tehnică presupune o prezentare a tuturor serviciilor, produselor, dotarilor si echipamentelor tehnice oferite si personalul implicat.

Propunerea tehnica va respecta intocmai cerintele din caietul de sarcini si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata durata prestarii serviciilor, aceasta reprezentand anexa la contract.

Oferta tehnica va cuprinde

- trei variante de meniu, in conformitate cu solicitarile, specificandu-se posibilitatea de adaptare a meniului la cerinte specifice (alergeni, preferinte alimentare), varinta finala fiind decisa de autoritatea contractanta
- CV-ul bucatarului care va coordona pregatirea meniurilor. Acesta trebuie sa aiba calificare de bucatar, care se va demonstra printr-un/o certificat/diploma de califcare profesionala eliberate de o entitate autorizata.

In vederea demonstrarii experientei bucatarului, in proiecte/activități similare cu cele pe care urmeaza sa le presteze in viitorul acord-cadru, se vor prezenta documente justificative cum ar fi: recomandari, certficate/diplome, premii, , fise de post, adeverinte, orice alte documente prin care se probează veridicitatea celor declarate în CV și care constituie criterii de demonstrare a experientei specifice și a pregătirii profesionale. Operatorul economic va avea in vedere ca in conformitate cu art. 189, alin. (3) din Legea 98/2016, autoritatea contractanta va verifica efectiv exactitatea informatiilor si dovezilor furnizate de ofertanti, atunci cand considera necesar.

2.6 OFERTA FINANCIARA

Ofertantul va elabora propunerea financiara, astfel incat aceasta sa respecte in totalitate cerintele prevazute in caietul de sarcini.
Oferta financiara va contine costurile detaliate pentru fiecare tip de serviciu in parte.
Preturile ofertate includ toate cheltuielile necesare prestarii serviciilor care fac obiectul achizitiei, (produse /echipamente/dotari, servire, costuri de personal, etc.).
Preturile unitare ofertate sunt ferme, in lei, si nu se actualizeaza pe parcursul derularii contractului. Preturile unitare se vor exprima cu max. 2 zecimale.

Nota:
La completarea formularului de oferta financiara, se va avea in vedere legislatia in vigoare, actualizata, cu privire la calculul TVA, pentru serviciile de catering.
Neofertarea uneia sau mai multor pozitii din cele solicitate, conduce la respingerea ofertei. Nu se accepta oferte partiale sau alternative.

2.7 CRITERIUL DE ATRIBUIRE: *„Pretul cel mai scazut”*

In cazul achizitionarii serviciilor sociale si altor servicii specifice din Anexa 2 la Legea 98/2016, a caror valoare estimata a contractului nu depaseste pragurile prevazute la art. 7

alin. (1) lit. d) din lege, autoritatea contractanta poate utiliza criteriul de atribuire pretul cel mai scazut, asa cum se mentioneaza la art. 187 alin (31) din Legea nr. 98/2016.

2.8 DESEMNAREA OFERTEI CASTIGATOARE

Ierarhia ofertelor este stabilita in functie de nivelul preturilor ofertate, contractul de prestari servicii urmand a fi incheiat cu ofertantul admisibil care prezinta oferta cu pretul cel mai scazut.

2.9 RECEPTIONARE SI PLATI

Serviciile vor fi receptionate in baza unui proces-verbal de receptie a serviciilor. Autoritatea contractanta va plati numai serviciile efectiv prestate si receptionate ca fiind conforme specificatiilor din oferta tehnica.

Plata pentru serviciile ce urmeaza a fi contractate se va efectua in conformitate cu prevederile contractului.

**Nota: Ofertantul castigator va depune toate eforturile rezonabile pentru a asigura calitatea optima a serviciilor prestate si va raspunde pentru prestarea servicilor contractate, in baza contractului ce se va incheia cu Autoritatea Contractanta.*
In caz contrar Autoritatea Contractanta isi rezerva dreptul de a nu semna Procesul Verbal de receptie a serviciilor.