



Proiect: CNFIS-FDI-2022-0543, <<Etică și deontologie universitară la UAIC – integritate în activitatea academică prin formarea continuă a personalului didactic (UniEthic)>>

Beneficiar: Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași

Nr. 6030/AP/13.10.2022

Aprobat,
RECTOR
Prof. Univ. Dr. Tudorel TOADER

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziționării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **17.10.2022 inclusiv**, să ne trimiteți pe adresa de e-mail daniela.brighiu@uaic.ro, oferta dumneavoastră pentru **Servicii de catering în cadrul proiectului CNFIS-FDI-2022-0543, <<Etică și deontologie universitară la UAIC – integritate în activitatea academică prin formarea continuă a personalului didactic (UniEthic)>>**, care să includă prezentate mai jos.

Cod CPV - 55520000-1 Servicii de catering

Preambul

În cadrul proiectului este prevăzută o vizită de studiu la „Stațiunea Biologică Marină ”Prof. Dr. Ioan Borcea”-Agigea, Constanța a unui grup compus din personal didactic ce aparține Universității Alexandru Ioan Cuza din Iași.

Perioada: Perioada pentru care este solicitată prestarea serviciului: **20.10.2022 – 13.11.2022** cu dată de începere în una din zilele de vineri aferentă perioadei menționate și până în ziua de duminică, prima ce succede zilei de vineri data de începere a prestării serviciilor solicitate, respectiv: **vineri-prima zi (cina), sâmbătă-a doua zi (mic dejun, prânz, cina), duminică- a treia zi (mic dejun).** **Datele exacte de începere vor fi comunicate ulterior dar nu mai puțin de 3 zile înainte de ziua desfășurării evenimentului.**

Valoare estimată : 3000 lei TVA inclus

Nr. de participanți: 30 persoane (Numarul exact de persoane participante, intervalul orar, precum și restricțiile alimentare (daca este cazul) va fi comunicat cu min. 3 zile înainte de data solicitată pentru prestarea serviciilor solicitate)

Locație: Mesele vor fi servite la cantina **Stațiunii Biologică Marină ”Prof. Dr. Ioan Borcea”-Agigea, Constanța, în regim de catering.**

Nr. crt	Denumire	UM	Cant
1	Servicii de catering- pentru minim 30 persoane adulte va conține Meniu: Meniul de mic dejun poate fi compus din: ou/legume/preparate carne, chifle/pâine, desert, apă plată/ apă minerală/răcoritoare- min. 500 ml, cafea min 50 ml, șervețele, paletine pentru cafea,etc. Meniul de prânz va fi compus din: ciorbă/supă, fel principal (ce include pui/porc/ vită și garnitură) cu salată, chifle/pâine, desert, apă plată/ apă minerală/răcoritoare – min. 500 ml, cafea min 50 ml, șervețele Meniu cină: fel principal (ce include pui/porc/ vită și garnitură) cu salată, chifle/pâine, desert, apă plată/ apă minerală/răcoritoare- min. 500	buc	1



	ml, șervețele Oferta va conține minim 2 variante pentru mic dejun , pentru prânz și pentru cină, se va indica gramajul estimativ al porției, porțiile fiind dimensionate pentru persoane adulte) Prestarea serviciilor de catering va începe cu ziua de vineri cu servirea cinei (prima zi), ziua de sâmbătă unde se va servi micul dejun, prânzul și cina (a doua zi) și se va finaliza prin servirea micului dejun din ziua de duminică (a treia zi)		
--	---	--	--

Notă: Oferta va conține minim 2 variante pentru mic dejun , pentru prânz și pentru cină, se va indica gramajul estimativ al porției, porțiile fiind dimensionate pentru persoane adulte).

Prestarea serviciilor de catering va începe cu ziua de vineri cu servirea cinei (prima zi), ziua de sâmbătă unde se va servi micul dejun, prânzul și cina (a doua zi) și se va finaliza prin servirea micului dejun din ziua de duminică (a treia zi).

Observatii:

- Se va asigura menținerea produselor de la o temperatură constantă, adecvată consumului, în funcție de tipul mâncării – rece sau cald.
- Servirea va fi asigurată de ospătari ai ofertantului fără costuri suplimentare
- Oferta va conține denumirea comercială pentru fiecare produs în parte oferit și o descriere succintă a acestuia, gramaj per porție;
- Prețul va fi oferit în lei fără TVA/UM, dar și total lei fără TVA și va conține toate cheltuielile ce țin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locația, în datele și la orele specificate în solicitare.

- Odată cu oferta, vor mai fi depuse:

- Certificatul constatator emis de ONRC (capacitatea de exercitare profesională menționată în certificatul constatator emis de ONRC trebuie să aibă corespondență cu obiectul contractului);

- O înregistrare/autorizare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/catering

Criteriul de atribuire: cel mai bun ”raport calitate/preț”.

Modalitatea de calcul: cea mai avantajoasă ofertă pentru criteriile următoare:

Nr. factor de evaluare	Factori de evaluare	Punctaj maxim acordat
1	Oferta financiară	95 puncte
2	Număr ospătari alocat pentru servire - serviciile de catering	5 puncte
TOTAL		100 puncte

Componenta financiară

Factorul de evaluare nr. 1 – Oferta financiară

Punctajul pentru factorul de evaluare Oferta financiară, cu o valoare maximă de 95 puncte și o pondere de maxim 95%, se va acorda după cum urmează:

- pentru oferta depusă cu prețul cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile se acordă 95 de puncte;
- pentru restul ofertelor admisibile depuse punctele se vor calcula utilizând următoarea



formulă:

P (Oferta financiară „n”) = preț minim ofertat $\times$ 95 / prețul ofertei „n”

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile total oferite, fără TVA pentru întreaga ofertă.

La aplicarea algoritmului de calcul vor fi reținute primele 2 (două) zecimale, cu rotunjire.

Componenta tehnică

Factorul de evaluare nr. 2 – Număr ospătari alocat pentru servire - serviciile de masă

Punctajul pentru factorul de evaluare **Număr ospătari alocat pentru servire - serviciile de masă**, cu o valoare maximă de 5 puncte și o pondere de maxim 5%, se va acorda după cum urmează:

- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 3 ospătari va primi 5 puncte
- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 2 ospătari va primi 3 puncte
- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 1 ospătari va primi 0 puncte

Ofertele care vor avea alocat un număr mai mare de ospătari nu se vor puncta suplimentar.

Notă: Pentru componenta tehnică se va puncta doar numărul de ospătari alocați servirii, nu și alte persoane implicate în desfășurarea evenimentului.

Oferta care va obține cel mai mare punctaj (Componenta financiară + Componentă tehnică) va fi declarată câștigătoare.

Notă: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a renunța la servicii, fără plata de penalități în situația în care evenimentul nu poate avea loc.

Condiții de plată:

Termenul de plată este:

- a) 30 de zile calendaristice de la data la care factura electronică este disponibilă spre descărcare de către Autoritatea Contractantă din sistemul RO e-factura, dacă recepția serviciilor este anterioară acestei date;
- b) 30 de zile calendaristice de la data recepției serviciilor dacă factura electronică este disponibilă spre descărcare de către Autoritatea Contractantă din sistemul RO e-factura, la data recepției ori anterior acestei date

Șef Serviciu Achiziții Publice
Ing. Gabriela Alexoaei

Întocmit,
Daniela Brighiu