



NR 6576/AP/06.11.2023

### Solicitare de ofertă

În vederea achiziționării prin **procedura proprie**, în cadrul proiectului **Educația juridică și antreprenorială – cheia succesului în afaceri! (IUS SMART)**, POCU/829/6/13/140103, cod MySMIS 140103, vă rugăm să ne transmiteți până la data de **09.11.2023 inclusiv**, oferta de preț în lei, fara TVA, la numărul de fax **0232/201117** sau la adresa de e-mail [cristian.ignat@uaic.ro](mailto:cristian.ignat@uaic.ro), pentru:

- **Servicii de catering pentru eveniment**, cod CPV 79952000-2

- Locație: Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași

- Numar persoane: 50

- Data desfasurarii evenimentului: una din zilele lucratoare din perioada 4-15 decembrie 2023.

- Valoarea estimata a serviciilor de catering solicitate = 7140.00 lei inclusiv TVA.

Data exacta, intervalul orar si sala in care se va organiza evenimentul vor fi comunicate prestatorului cu minim 5 zile inainte de data evenimentului.

Prestatorul va asigura aranjarea bufetului, tacaturile si vesela necesara – pahare, farfurii, platouri, fete de masa, servetele, paleta cafea/ceai etc.

Prestatorul va asigura asistenta logistica pe parcursul desfasurarii evenimentului prin personal care sa asigure aranjarea / servirea bufetului.

#### Meniul pentru bufet va contine:

- Platouri aperitive reci și calde (min. 400 gr. / participant): ex.: terine, bruschete, crochete, chifteluțe, mini șnițele, tartinabile, pește / pui / porc la grătar/cuptor, legume la cuptor/grătar, salate;
- Turtițe / chifle - câte una pentru fiecare participant;
- Platouri prăjituri (mini eclere, mini plăcintă cu mere, mini tartă cu fructe) și/sau gustări dulci (fursecuri / miniprăjituri) – min. 100 gr. / participant;
- Băuturi reci (Apă minerală plată/carbogazoasă – 500 ml / participant, Băuturi răcoritoare/ suc natural – min. 250 ml / participant) ambalate în recipiente individuale – exclus sticle de 1 sau 2 litri;
- Băuturi calde (Cafea și cafea / Espresso scurt/lung, inclusiv zahăr / miere și lapte) – câte una pentru fiecare participant.

Oferta va contine meniul propus si va fi prezentata cu pret/meniu si total valoare oferta fara TVA; aceasta va include toate cheltuielile ocazionate de prestarea serviciilor de catering mentionate la sediul beneficiarului: DDP Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași (inclusiv transportul alimentelor, al personalului la / de la locație).

#### Cerințe minime de calitate privind protecția mediului:

##### Cerința 1: - procent de alimente ecologice

Meniul va contine alimente cu un conținut de **minim 20%** de produse obținute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 dintr-o grupă de produse, cum ar fi: lactate, carne, fructe, legume.

**Modalitate de îndeplinire:** operatorii economici care prezintă un certificat de etichetă ecologică de tip I pentru restaurante îndeplinesc cerința dacă specifică în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa/lista de produse definită în cadrul cerinței, utilizate în prestarea serviciului de catering. Operatorii economici trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această

obligatie. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară, sunt considerate conforme.

### **Cerința 2: - materiale de ambalare**

Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minim 50% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

**Modalitate de îndeplinire:** operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

### **Cerința 3: - reducerea generării de deșuri provenite din ambalaje**

Ofertantul va pune la dispoziție: tacâmuri, veselă, pahare, fețe de masă, etc refolosibile sau din materii prime regenerabile.

**Modalitate de îndeplinire:** operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată în care să indice modalitatea de îndeplinire a cerinței.

### **Odată cu oferta, vor mai fi depuse:**

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

- copie a documentului de înregistrare/autorizare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea desfășurată în corespondență cu obiectul contractului.

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

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

Nr.	Factori de evaluare	Punctaj maxim acordat
1	Oferta financiară	40 puncte
2	Procent de alimente ecologice	30 puncte
3	Numarul de ospătari alocat pentru servire – catering	30 puncte
<b>TOTAL</b>		<b>100 puncte</b>

### **Componenta financiară**

#### **Factorul de evaluare nr. 1 – Oferta financiară**

Punctajul pentru factorul de evaluare Oferta financiară, cu o valoare maximă de 40 puncte și pondere de maxim 40%, se va acorda după cum urmează:

- pentru oferta depusă cu prețul cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile se acordă 40 de puncte;
- pentru restul ofertelor admisibile depuse punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:  
$$P (\text{Oferta financiară „n”}) = \text{preț minim ofertat} \times 40 / \text{prețul ofertei „n”}$$

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile ofertate pentru prestarea serviciilor integral, respectiv pentru numărul maxim de persoane estimat.

### **Componenta tehnică**

#### **Factorul de evaluare nr. 2 – Procent de alimente ecologice**

Punctajul pentru factorul de evaluare Procent de alimente ecologice, cu o valoare maximă de 30 puncte și pondere de maxim 30%, se va acorda după cum urmează:

- oferta care va avea meniul cu un conținut de **minim 20%** de produse obținute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 dintr-o grupă de produse, cum ar fi: lactate, carne, fructe, legume va primi **0 puncte**
- oferta care va avea meniul cu un conținut de **minim 40%** de produse obținute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 dintr-o grupă de produse, cum ar fi: lactate, carne, fructe, legume va primi **30 puncte**;

Ofertele care vor avea meniul cu un conținut de produse obținute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 dintr-o grupă de produse, cum ar fi: lactate, carne, fructe, legume mai scăzut de 20% vor fi declarate neconforme.

#### **Factorul de evaluare nr. 3 – Numarul de ospătari alocat pentru servire - catering**

Punctajul pentru factorul de evaluare **Numarul de ospătari alocat pentru servire - catering**, cu o valoare maximă de 30 puncte și o pondere de maxim 30%, se va acorda după cum urmează:

- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 3 ospatari va primi 30 puncte
- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 2 ospatari va primi 15 puncte
- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 1 ospatar va primi 0 puncte

Ofertele care vor avea alocat un numar mai mare de 3 de ospatari nu se vor puncta suplimentar. 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.**

În conformitate cu prevederile Legii 139/2022, contractantul are obligația de a emite facturi electronice și de a le transmite autorității contractante prin sistemul național privind factura electronică RO e-factura.

**Termenul de plată este:**

- 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 bunurilor este anterioară acestei date;
- 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor dacă factura electronică este disponibilă spre descărcare de către Autoritatea Contractantă din sistemul RO e-factura, la data recepției ori anterior acestei date.

**Prin depunerea ofertei, ofertantul își exprimă implicit acceptul sau asupra condițiilor de valabilitate a ofertei, asupra termenului de plată, condițiilor de livrare si transport.**

Șef Serviciu Achiziții publice  
Ing. Gabriela Alexoacă



Responsabil achiziție  
Ec. Cristian Ignat