**Aprobat,**

**RECTOR,**

**Prof. Univ. Dr. Tudorel TOADER**

Nr. 1267/AP/13.03.2024

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE**

În vederea achiziţionării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **15.03.2023 inclusiv,** să ne trimiteţi pe adresa de e-mail [ramona.creanga@uaic.ro](mailto:ramona.creanga@uaic.ro), oferta dumneavoastră pentru ***Servicii restaurant cu ospătari pentru*** derulare a evenimentului ”Hexagonul Facultăților de Drept – Iași 24-27 aprilie 2024”.

**Cod CPV -** 55310000-6 - Servicii de restaurant cu ospătari

**Servire Cina festivă în cadrul manifestării HEXAGONUL FACULTĂȚILOR DE DREPT 26.04.2024, între orele 20.00-24.00**

**Nr. Persoane: aproximativ 220.**

Numărul exact de persoane și intervalul orar exacte se va comunica cu minimum 2 zile înainte de ziua evenimentului

**Locație –** restaurant cu sală interioară cu o capacitate de minimum 220 de persoane, exclus amenajările exterioare sau amenajările tip cort.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produs** | **UM** | **Cantitatea** |
| **Meniu cina la farfurie**, inclus in oferta restaurantului, va cuprinde preparate din bucătăria internă și internațională, reci și calde și va fi compus din:  - SELECTIE DE ANTREURI: total gramaj /persoană minimum 420 gr.   * Mușchiuleț de casă afumat min. 50 gr * Frigărui din șvaițer cu boabe de struguri min. 35 gr. * Salată de țelină cu somon fume min. 100 gr * Terină de brânzeturi fine și caise min. 50 gr. * Feta în crustă de fulgi de migdale min. 40 gr. * Castraveți, ardei gras cu ierburi și ulei de măsline min. 40 gr. * Chifteluțe din piept de pui cu susan min.35 gr * Salata de vinete în tartă min.35 gr. * Măsline min.30 gr.   - FEL PRINCIPAL: total gramaj /pers. min 450 gr.  **•** Duet de mușchiuleț de porc cu piept de curcan servit cu garnitură de cartofi la cuptor cu ierburi și salată de ardei copți (450 g)  - SPECIALITĂȚI DE PÂINE (min. 120)  albă, albă cu semințe, neagră  - DESERT  • Prăjitură OREO, 100 gr  - OPEN BAR   * Selecție de băuturi răcoritoare: min 330 ml / pers. * Selecție de sucuri de fructe: min 330 ml / pers. * Apă minerală | plată 750 ml /pers. * Cafea / Ceai: min 50 ml / pers. (posibilitatea de adăugare, la cererea participanților, de lapte condensat pentru cafea).   - PLATOU FRUCTE - Minimum un platou la fiecare masă (struguri, mere, pere, banane etc.) min. 100 g/ pers (minimum 1kg / platou)  - ***ofertantul trebuie să se asigure ca are variantă de meniu pentru persoane cu diferite specificități (alergice la diferite produse, meniu de post - care sa suplinească cantitățile și varietatea unui meniu obișnuit), despre care va fi informat in timp util.*** | Buc | **220** |

**Note logistică și procedură:**

1.Numărul exact de participanți și orele de început vor fi comunicate cu aproximativ 2 zile înainte de eveniment.

2.Ofertantii vor asigura că produsele ofertate sunt realizate conform rețetarului și se regăsesc în meniurile sale. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita ofertanților fotografii cu mise-en plase-ul produselor ofertate, pentru evaluare.

3. prestatorul se va asigura de punerea la dispoziție a accesoriilor de servire, în număr suficient pentru toți participanții la eveniment (pahare, cești de cafea, platouri, farfurii, șervețele, tacâmuri etc). Nu se acceptă accesorii de servire din material plastic/de unică folosință.

4. prestatorul va asigura de calitatea produselor (produse proaspete, în termen de garanție) și standardul servirii (va respecta normele sanitare de manipulare a alimentelor și se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii - acolo unde este cazul).

5. ofertantul va asigura muzică ambientală pe perioada evenimentului.

**Criteriul de atribuire:** ”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 | 70 puncte |
| 2 | Numarul de ospătari alocat pentru servire | 30 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 40 puncte şi o pondere de maxim 40 %, se va acorda după cum urmează:

* pentru oferta depusӑ cu preţul cel mai scăzut dintre preţurile ofertelor admisibile se acordă 40 de puncte;
* pentru restul ofertelor admisibile depuse punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:

P (*Oferta financiară „n”)*= preţ minim ofertat × 40 /preţul ofertei „n”

Preţurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt preţurile ofertate pentru prestarea serviciilor integral, respectiv pentru numărul maxim de persoane estimat (20 persoane).

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

**Componenta tehnică**

***Factorul de evaluare nr. 2 –*** ***Numarul de ospătari alocat pentru servire***

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

* oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 10 ospatari va primi 30 puncte
* oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 8 ospatari va primi 15 puncte
* oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 6 ospatari va primi 0 puncte

Ofertele care vor avea alocat un numar mai mic de 6 ospatari, va fi declarata neconformă, iar oferta care va avea alocat un numar mai mare de 10 ospatari nu se vor puncta suplimentar.

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

**Condiții de participare:**

- Oferta va conține gramajul, denumirea comercială pentru fiecare produs în parte ofertat și o descriere succintă a acestuia;

- Preţul va fi oferit în lei fără TVA/meniu, dar și total lei fără TVA/numar participanți și va conține toate cheltuielile ce ţin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locatia, in datele si la orele specificate in solicitare.

- **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 veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea desfășurată în corespondență cu obiectul contractului.

**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 Contractanta din sistemul RO e-factura, la data receptiei ori anterior acestei date

**- Vor fi plătite doar meniurile efectiv consumate, în funcție de numărul de participanți comunicat.**

**Director Achiziţii Publice și Urmărire Contracte**

Ing. Gabriela Alexoaei

**Întocmit,**

Ramona CREANGĂ