**Aprobat,**

**RECTOR,**

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

Nr. 1988/AP/10.04.2024

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE**

În vederea achiziţionării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **12.04.2024 inclusiv,** să ne trimiteţi pe adresa de e-mail ramona.creanga@uaic.ro, oferta dumneavoastră pentru ***Servicii de servire masă*** necesare pentru buna derulare a evenimentului ”Conferinței EUFIRE-RE 2024” – Iași 17-18 mai 2024

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

**Valoarea estimativa a serviciilor: 13.761,47 lei fără TVA (15.000,00 lei cu TVA inclus)**

 **Servire Cina festivă în cadrul evenimentului ”** Conferinței EUFIRE-RE 2024” – **17.05.2024, între orele 19.00-22.00**

**Nr. Persoane: aproximativ 80.**

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

**Locație –** restaurant în aceeași locație cu cazarea, cu sală interioară cu o capacitate de minimum 100 de persoane, exclus amenajările exterioare sau amenajările tip cort, situat în proximitatea Universității, pentru acces facil al participanților (aprox. 1500 m fața de corpul A adica cca 20 minute mers pe jos).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produs** | **UM** | **Cantitatea** |
| **Meniu cina tip ”bufet”**, inclus in oferta restaurantului, va cuprinde preparate din bucătăria internă și internațională, reci și calde și va fi compus din:Salad Bar & Dressing min. 200g/pers : V1/V2/V3V1: - Salata cu fasole boabe (fasole boabe, gogosar, ceapa rosie, patrunjel, salata verde, lamaie)- Salata cu sunca si telemea- Salata de ardei copti- Dressing de iaurt cu mentaV2:- Salata Bavareza de Cartofi- Salata Caesar cu Piept de Pui- Salata de castraveti & gogosari la otet- Dressing de iaurt cu menta- Dressing de ulei de masline, usturoi si peperoncinoV3: - Salad Bar & Dressing 200g /pers- Salata cu fasii de vita, mix de salata verde si parmezan- Salata Caprese cu busuioc proaspat- Salata de sfecla rosie cu hrean- Dressing ketchup, maioneza, coniac- Dressing de ulei de masline, usturoi si peperoncinoAperitive min. 200g/pers- Bruschette cu crema de hribi si jambon afumat- Bruschette cu salata de vinete si chivas- Blini cu crema de branza si somon afumat- Toast cu piept de rata si chutney de ceapa- Cornet cu hummusPreparate de baza & garnituri min. 300g/pers : V1/V2/V3V1: - Penne cu legume si sos rosu- Fasii din piept de pui cu sos soia- Coaste de porc cu sos BBQ- Cartofi cu rozmarin la cuptor- Orez Asiatic cu legume- Legume la gratar cu usturoi (dovlecel, ardei gras si ciuperci)V2:- Lasagna Bolognese- Rulou din pulpa de pui cu mozzarella si ciuperci- Medalion din muschiulet de porc invelit in prosciutto- Ratattouille din legume- Orez basmati cu unt parmesan si mix de seminte- Cartofi gratinati cu mozzarellaV3: - Aripiore de pui picante- File de somon cu lamaie- Cotlet de porc cu sos brun- Rondele de cartofi prajiti in untura de rata- Orez salbatic cu unt si pamezan- Broccoli si conopida soteDesert min. 100 g/pers - Mini prăjituri asortateOPEN BAR* Selecție de băuturi răcoritoare acidulate / neacidulate: min 250 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).

- ***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 | **80** |

**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 70 puncte şi o pondere de maxim 70 %, se va acorda după cum urmează:

* pentru oferta depusӑ cu preţul cel mai scăzut dintre preţurile ofertelor admisibile se acordă 70 de puncte;
* pentru restul ofertelor admisibile depuse punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:

P (*Oferta financiară „n”)*= preţ minim ofertat × 70 /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 (80 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 6 ospatari va primi 30 puncte
* oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 5 ospatari va primi 15 puncte
* oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 4 ospatari va primi 0 puncte

Ofertele care vor avea alocat un numar mai mic de 4 ospatari, va fi declarata neconformă, iar oferta care va avea alocat un numar mai mare de 6 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:**

- Preţul va fi oferit în lei fără TVA/noaptea cazare/pesoana, dar și total lei fără TVA/numar participanți și va conține toate cheltuielile ce ţin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locatia ofertată, in datele si la orele specificate in solicitare. Se va preciza în ofertă cota de TVA aplicabilă serviciului ofertat.

- **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 serviciile prestate doar pentru numărul de persoane prezente, număr ce va fi comunicat exact cu cel puțin 2 zile înainte de data de începere a prestării serviciilor.**

**Director Achiziţii Publice și Urmărirea Contractelor**

Ing. Gabriela Alexoaei

**Întocmit,**

Ramona CREANGĂ