Nr. 3278/30.10.2026

Invitatație participare,

În vederea realizării activităților specifice ***Proiectului* „ Acces la literatura ştiinţifică, publicarea în regim de acces deschis si utilizarea inteligentei artificiale în activitatea de informare/documentare în cercetare- ANELIS PLUS 2026-2028”** vă rugăm ca, până la data de **04.11.2025, ora 10.00** să ne trimiteţi oferta dumneavoastră, fundamentată pe cerințele prezentate mai jos.

1. **Autoritatea contractanta: Asociația Universităților, Institutelor de Cercetare-Dezvoltare și Bibliotecilor Centrale Universitare din România -ANELIS PLUS** din Iasi, B-dul Carol I, nr. 11, Tel 0040232201151, fax 004023201025;
2. **Denumirea serviciilor/cod CPV** Servicii pentru organizare evenimente, CPV 79952000-2,
3. **Sursa de finantare:** fonduri proiect;
4. **Valoarea estimată: 12.400,00 lei cu TVA**
5. **Termen limita de depunere a ofertelor: 04.11.2025, ora 10.00**

Adresa la care se transmite oferta: Asociația Universităților, a Institutelor de Cercetare-Dezvoltare și a Bibliotecilor Centrale Universitare din România - ANELIS PLUS, B-dul Carol I, nr. 11din Iași, Cod 700506 – IAŞI sau adresa de e-mail cristina_lupu1000@yahoo.com

6. **Perioada de valabilitate a ofertelor:** 30 zile;
7. **Criteriul de atribuire:** cel mai bun ”raport calitate/preț”.
8. **Tipul procedurii: Procedura proprie**

Preambul:

Perioada: **05.11.2026**, interval orar **10.00 -14.00**

Participanți – aproximativ 40 de persoane

Locație – Şcoala Naţională de Studii Politice şi Administrative București (SNSPA), Bulevardul Expoziției 30A, parter, Sala Multifuncțională

Coffe Break (pentru 40 persoane)
Cafea espresso / ceaiuri asortate, Apa plata si minerala Aqua Carpatica 0.5l, Sucuri de fructe gama santal 1L, Apa minerala / plata pet 0.5l/, Mini croissant cu unt, Mini pain au chocolat, Mini pain au raisins, Mini pateuri cu branza, carne, ciuperci, Chec englezesc cu lamaie;

Pranz sub forma de bufet suedez (pentru 40 persoane)
Bruschetta cu feta si tapenade de masline, Bruschetta cu legume coapte si sos dulce acrisor Mini tarte umplute cu salata de pui si caju caramelizat , Cripsy toast cu salata de ton si lime Focacine cu ciuperci salbatice si cimbrisor , Salata de frunze verzi cu piept de pui si dressing de iaurt, Pulpa de porc la cuptor cu ierburi aromate, Frigarui de pui cu rozmarin, Ciuperci umplute

cu spanac si gorgonzola, Cartofi la cuptor cu rozmarin, orez Mexican, Salata varza alba, Prajituri de casa asortate , Panna cotta cu fructe de padure servita individual, Apa plata si minerala Aqua Carpatica 0,5l

Alte precizări:

Ofertantul va asigura urmatoarele servicii incluse in pret: șervetele, fețe de masă pentru coffe break. Se vor asigura toate echipamentele şi bunurile necesare păstrării produselor în condițiile specifice (cald-rece) și servirii.

Cerințe minime de calitate privind protecția mediului:

Cerinţa 1: - materiale de ambalare

Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare şi/sau de transport din materiale reciclabile în proporţie de minimum 50% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorităţii contractante o declaraţie semnată în care să indice care dintre cerinţele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Cerinţa 2: - reducerea generării de deşeuri provenite din ambalaje

Ofertantul va pune la dispoziție: tacâmuri, veselă, pahare, fețe de masă, etc refolosibile sau din materii prime regenerabile. Vor fi disponibile un număr suplimentar de aprox. 30% farfurii și tacâmuri față de numărul de persoane ce va fi confirmat înainte de eveniment.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorităţii contractante o declaraţie semnată în care să indice modalitatea de îndeplinire a cerinţei.

Condiții de participare:

- 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 data 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.

- dovada deținerii unui mijloc de transport alimente autorizat sanitar-veterinar pentru transportul produselor solicitate.

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	40 puncte
2	Număr ospătari alocat pentru servire - serviciile de catering	60 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 depusă 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.

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

Componenta tehnică

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

Punctajul pentru factorul de evaluare **Număr ospătari alocat pentru servire - serviciile de catering**, cu o valoare maximă de 60 puncte şi o pondere de maxim 60%, se va acorda după cum urmează:

- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 3 ospătari va primi 60 puncte
- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 2 ospătari va primi 30 puncte
- oferta care va avea alocat pentru servire un număr de 1 ospătari va primi 0 puncte

Ofertele care vor avea alocat un numar mai mare de ospatari 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.

Plata se va face prin virament bancar într-un cont indicat de executant, în termen de maxim 30 zile calendaristice de la data recepției în baza facturii fiscale și a procesului verbal de recepție a serviciilor semnat de beneficiar.

Oferta tehnică și de preț se va transmite la adresa de e-mail cristina_lupu1000@yahoo.com sau la sediul Asociația Universităților, Institutelor de Cercetare-Dezvoltare și Bibliotecilor Centrale Universitare din România -ANELIS PLUS, B-dul Carol I, nr. 11din Iași.

Președinte Asociația ANELIS PLUS - Director de proiect,
Prof. univ. dr. Luminița Silaghi - Dumitrescu

Responsabil financiar contabil,
Ec. Emilia Castela Ghișă

Responsabil Achiziții Publice
Cristina Lupu