

Invitație participare,

În vederea realizării activităților specifice **Proiectului „Acces la literatura științifică și publicarea în regim de acces deschis - ANELIS PLUS 2023-2025”** vă rugăm ca, până la data de **25.03.2024 ora 11.00** să ne trimiteți 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: 15.400,00 lei cu TVA**
- 5. Termen limita de depunere a ofertelor: 25.03.2024, ora 11.00**

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. 11 din Iași, Cod 700506 – IAȘI 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: 26.03.2024, interval orar 10.30 -15.00

Participanți – aproximativ 50 de persoane

Locație – Universitatea de Medicina si Farmacie Grigore T Popa, Aula, etaj 6, Cladirea Nicolae Leon Str. Grigore Ghica Voda, nr.13, Iasi.

Coffe Break (pentru 50 persoane)

Cafea filtru 50, Selectie de ceaiuri, Apa minerala/plata 500 ml, Suc gama Coca & Cola & Gama Santal (sticle de 1 l) x 12 sticle (3 Cola / 2 Apa tonica / 2 Fanta / 5 Santal), Mini patiserie sarata & dulce 100g

Pranz sub forma de bufet suedez (pentru 50 persoane)

Canape cu ton in crusta de susan si portocala, Rulada de pui cu ciuperci in crusta de panko si ierburi, Canape cu crema de branza, trufe si jambon afumat, Parfait de curcan cu merisoare si unt aromatizat, Crackers cu crema de mascarpone si gorgonzola, Canape integral cu hummus si brunoise de legume, Crackers cu mousse de fasole, sfecla si ceapa crocanta, Rosii cherry cu salata de vinete, Bon bons de pui in crusta de seminte, Terina de salau cu creveti
Fel principal, garnituri, salate si desert 350g, Rulada de pui cu bacon si telemea, Antricot de vita slow cooking, File de somon cu sos soya, Tagliatelle din legume, Cartofi la cuptor cu

Cunoașterea (se) naște (din) cunoaștere

rozmarin și usturoi; Salate 150 g Salata coleslaw/Salata de ardei copti; Desert/Mini prajituri asortate 75 g, Fructe proaspete întregi 100 g, Apa plată/minerală 500 ml

Alte precizări:

Ofertantul va asigura următoarele servicii incluse în pret: pahare de cafea unică folosință, farfurii și tacâmuri unică folosință, servetele, fețe de masă pentru masa de catering. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare păstrării produselor în condițiile specifice (cald-rece) și servirii.

Cerințe minime de calitate privind protecția mediului:

Cerința 1: - materiale de ambalare

Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 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 2: - 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. 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 autorității contractante o declarație semnată în care să indice modalitatea de îndeplinire a cerinței.

Condiții de participare:

- Prețul va fi oferit în lei fără TVA/meniu, dar și total lei fără TVA/număr participanți și va conține toate cheltuielile ce țin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locația, în data și la orele specificate în 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 veterinară 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 ospătați alocat pentru servire - serviciile de catering	60 puncte

Cunoașterea (se) naște (din) cunoaștere

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 și o 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.

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

Componenta tehnică

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

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

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

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

Notă: Pentru componenta tehnică se va puncta doar numărul de ospătări 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. 11 din Iași.

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



Cunoașterea (se) naște (din) cunoaștere

Întocmit,

Responsabil Achiziții Publice

Cristina Lupu

Asociația Universităților,
Institutelor de Cercetare - Dezvoltare și
Bibliotecilor Centrale Universitare din România

