

Cunoașterea (se) naște (din) cunoaștere

Nr. 2781/02.12.2025

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 **04.12.2025 ora 9.00** 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: 20.922,00 lei cu TVA**
- 5. Termen limita de depunere a ofertelor: 04.12.2025, ora 9.00**

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 crisrina_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: 05.12.2025, interval orar 09.00 -14.00

Participanți – aproximativ 40 de persoane

Locație – Universitatea Transilvania din Brașov

Coffe Break (pentru 30 persoane)

Mini croissant cu unt, Pain au chocolat, mini patiserie (ciocolata, zmeura, caise), Macarons, Mini pateuri cu cașcaval, pizza, spanac & brânză, Apă plată/minerală 0.5l, cafea, lapte, ceai (diferite arome).

Pranz sub forma de bufet suedez (pentru 30 persoane)

Salată de vinete cu ceapă verde. Salată de fasole roșie cu dressing de muștar. Salată de paste cu ton și măslina. Salată de ciuperci cu maioneză. Murături asortate.

Mozzarella pane crocantă. Chifteluțe de porc aromate cu cimbru. Inner de pui pane. Ardei macedonești picanți. Mini caprese cu roșii & busuioc. Grisine artisanale. Pâine cu cartofi

Cunoașterea (se) naște (din) cunoaștere

Ceafă de porc marinată și gătită încet. Pulpe de pui în sos curry. Tocăniță de pipote și inimi. Pui în sos alb cu ciuperci. Paste cu sos de roșii San Marzano & parmezan Grana Padano. Somon cu cimbru și reducere de unt. File de păstrăv cu sos de lămâie și capere

Legume sote în unt, cartofi la cuptor cu rozmarin. Cus Cus cu ardei capia și mentă. Piure de cartofi cu aromă de trufe

Desert: Plăcintă cu mere & Cremșnit

Apă plată 0.5l, apă minerală 0.5l, cafea, lapte, ceai (diverse arome)

Alte precizări:

Ofertantul va asigura următoarele servicii incluse în pret: .servetele, fețe de masă pentru coffe break. 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/numar participanți și va conține toate cheltuielile ce țin 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

Cunoașterea (se) naște (din) cunoaștere

2	Număr ospătări 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 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**

Responsabil financiar contabil,
Ec. Emilia Castela Ghișă

Responsabil Achiziții Publice
Cristina Lupu