



CAIET DE SARCINI
ACHIZIȚIONAREA SERVICIILOR DE CATERING
pentru evenimente organizate de IP ODA în cadrul Programului de afaceri organizat pe durata
expoziției ” Antreprenor Expo 2024”

Elaborat Ana SOCHIRCA

Șef secția Formare Antreprenorială

I. CONTEXTUL ACHIZIȚIEI

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului are în sarcină implementarea programelor și instrumentelor de suport a sectorului IMM astfel în cadrul segmentului protocol și logistică, este necesară asigurarea serviciilor de catering pentru reuniuni și alte tipuri de evenimente organizate de IP ODA.

II. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară. Operatorul economic va presta serviciile conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini.

2.1 Sursa de finanțare: Bugetul de stat

2.2 Autoritatea Contractantă

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului

2.3. Beneficiar

Instituția Publică Organizația pentru Dezvoltarea Antreprenoriatului

III. OBIECTUL CONTRACTULUI

3.1. Descrierea contextului achiziției

Achiziționarea serviciilor de catering pentru evenimentele organizate de IP ODA în cadrul expoziției "Antreprenor Expo 2024", **care se va desfășura în perioada 10-13 octombrie 2024**. Serviciile de catering vor consta în asigurarea pregătirii, preparării, livrării și servirii, în funcție de necesitățile autorității contractante, pentru zilele în care se derulează evenimentele coordonate și/sau organizate de IP ODA, a următoarelor tipuri de servicii:

- Pauză de cafea
- Prânz/ "bufet suedez" tip I (masă zilnică)

Serviciile de catering vor fi organizate pe adresa str. Ghiocelilor 1, CIE "MOLDEXPO", pavilionul 2 unde se va desfășura Programul de afaceri organizate de IP ODA pentru 150 de participanți la eveniment.

Numărul exact de participanți, data programată pentru fiecare acțiune și locul de desfășurare se vor comunica prestatorului printr-o comandă fermă, care va fi transmisă înainte de data fiecărui eveniment cu 4 zile pentru ca prestatorul de servicii să se pregătească în vederea satisfacerii condițiilor contractuale conform cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

Comanda va conține informații cu referire la tipul și cantități de servicii necesare, produse/ bucate, cantități, data, locația pentru fiecare zi a respectivului eveniment, precum și asupra eventualelor restricții alimentare sau solicitări pentru anumite genuri de alimente sau modalități de preparare (lacto-vegetarian, raw-vegan, etc).

3.2 Cerințe minime solicitate pentru fiecare tip de serviciu:

- „**Pauză cafea după-amiază**” - constând din: cafea (150 ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa îmbuteliată la sticle de 0,5 l.), mini“sandwich” și patiserie dulce (150 grame mixt/persoană), frișcă în monodoze, zahar, îndulcitor artificial.

- **Prânz „bufet suedez” , constând în:**

- **Aperitive reci tip “Canapés”** - minim 5 sortimente, 100 grame/persoană.
- **Fel principal (produse calde)** - minim 3 sortimente (un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu peste/fructe de mare, unul cu carne de vita si un sortiment la propunerea prestatorului) –150 grame/persoană.
- **Garnituri** – minim 3 sortimente, 150 grame/persoană
- **Salate** - minim 4 sortimente, 100 grame/persoană (preferențial, fără maioneză)
- **Selecție de pâine tip chiflă** - minim 3 sortimente
- **Mini prăjituri asortate** - minim 5 sortimente, minim 100 g/persoană
- **Băuturi non-alcoolice, minim 500 ml/persoană** (apă plată și minerală servită din recipiente de 500 ml, frișcă în monodoze, zahăr, îndulcitor artificial)

Servirea se va face în sistem cocktail („pass around”). Servirea se va face în veselă de ceramică, farfurii, platouri, chaffing-uri, tacâmuri inox, boluri sticla / ceramica, coșuleț de pâine, față de masă de bumbac, șervețele hârtie. Personalul folosit pentru servire va purta uniforma și ecuson cu numele și prenumele, pentru o identificare ușoară.

Pozitii de bucate orientative se regădesc în anexa 1 al prezentului caiet de sarcini

IV. Obligații care revin prestatorului:

1. Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract, cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Prestatorul trebuie să execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Prepararea hranei se va efectua din materii prime/produse agroalimentare de calitate, însoțite în mod obligatoriu de certificate sanitar veterinare. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc).
4. Prestatorul își asumă întreaga responsabilitate pentru calitatea și respectarea condițiilor igienico- sanitare prevăzute de legislația în vigoare în ceea ce privește prepararea hranei și este răspunzător de metodele de preparare și servire a hranei.
5. În cazul în care se constată abateri care pot produce consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare.

6. Prestatorul va dispune de mobilier pentru organizarea catering-ului în teritoriu precum și tot echipamentul de deservire (tacâmuri de deservire și tehnica de bucătărie).
7. Prestatorul de servicii va face cunoștință cu locația cu 5 zile înainte de deservirea evenimentului pentru a se asigura de buna livrare a catering-ului
8. La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta în fotocopie documentele de achiziționare a alimentelor (nepreparate sau preparate) utilizate pentru prepararea hranei (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate).
9. Prestatorul va păstra contra-probe pentru toate produsele și preparatele servite la fiecare acțiune de protocol.
10. Prestatorul are obligația să anunțe în scris autoritatea contractantă, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul executării contractului.
11. Prestatorul are obligația de a supraveghea prestarea corespunzătoare a serviciilor, de a asigura resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, de natură provizorie și/sau definitivă, utilizate în cadrul contractului.
12. Prestatorul este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și a metodelor utilizate pe parcursul derulării contractului. Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.
13. Personalul utilizat de prestator în cadrul contractului trebuie să fie calificat (atestat) profesional, să posede competențe și experiență în domeniu.
14. Prestatorul va desemna o persoană (Event Manager) care va coordona toate activitățile de pregătire și desfășurare a fiecărui eveniment. De asemenea, prestatorul va asigura un minimum de personal calificat pentru pregătirea și servirea bucatelor.

V. Recepția și plata serviciilor de catering

1. După încheierea fiecărui eveniment, prestatorul va întocmi un deviz de prestări de servicii, care va conține numărul de pachete complete de servicii prestate, distribuite pe zile și persoane, cu detalierea numărului de porții/cantităților de alimente și a cantităților de băuturi servite în cadrul evenimentului respectiv. La deviz se va anexa comanda aferentă, primită din partea beneficiarului. Devizul de prestări servicii va fi transmis către beneficiar.
2. Recepționarea serviciilor se va face în baza unui act de primire-predare întocmit de beneficiar pentru fiecare acțiune în parte.
3. Plata contravalorii serviciilor prestate se va realiza numai după prezentarea, în două exemplare, a următoarelor documente justificative ale prestării, complet și corect elaborate:
 - a) factura fiscală de prestări servicii care va conține următoarele informații:
 - denumirea serviciilor
 - cantitatea – număr pachete complete de servicii
 - prețul unitar al pachetului de servicii
 - valoarea fără TVA a serviciilor prestate (în Lei);
 - TVA aferent valorii (în lei), după caz;
 - valoarea cu TVA a serviciilor prestate (în Lei), după caz.
 - b) devizul-anexă la factura fiscală de prestări de servicii, care va conține numărul de pachete complete de servicii prestate, distribuite pe zile și persoane.
 - c) declarația de conformitate, a serviciilor prestate, emisă de prestator va fi predată

achizitorului în 2 (două) exemplare;

La cererea autorității contractante, pentru fiecare din componentele serviciilor (pauze de cafea, prânz bufet, etc), prestatorul va prezenta, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.

VI. Plăți

Plățile vor fi efectuate pe baza facturilor emise de Prestator, ca urmare a acordării vizei „Bun de plată” de către AC, numai dacă sunt însoțite de documente justificative și acte de primire-predare a serviciilor prestate încheiate între Autoritatea Contractantă și Prestator.

Plățile se vor efectua în conformitate cu prevederile legislației naționale.

VII. Întocmirea Ofertei

Oferta financiară va fi formată după modelul:

DENUMIRE PRODUS	CANTITATE	UNITĂȚI	PREȚ

Se va completa, avându-se în vedere cerințele caietului de sarcini, precum și faptul că prețurile vor rămâne ferme pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

Având în vedere că sursa de finanțare o reprezintă fondul din bugetul de stat, valoarea ofertată nu poate depăși valoarea estimată prevăzută de maxim **135 000, lei fără TVA.**

VIII. Cerințe Față De Companie

Compania trebuie să dețină experiență în organizarea evenimentelor în afara locației sale, să dispună de mobilier și tehnica de bucătărie precum și de personal calificat de deservire.

IX. Metoda De Evaluare

Evaluarea ofertelor se va executa de către grupul de lucru pe achiziții IP ODA.

Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: Cel mai mic preț

În cazul în care mai mulți aplicanți, urmare a examinării, vor fi clasati pe locul I cu același număr de puncte, prioritate va obține candidatul care are experiență mai bogată în realizarea unor proiecte similare (i.e. Evaluarea Portofoliului).

Pentru prezentarea ofertei, operatorul economic poate să utilizeze această listă la întocmirea meniului pentru oferta financiară:

DENUMIRE PRODUS
Cafea naturală
Ceai
Limonadă
Suc de fructe
Apă plată
Mini-plăcinte în asortiment
Mini-burgher cu pui
Mini-croissant cu pui, sos, frunze salată
Mini-sandwich cu pui
Bruschetă cu roșii și oregano
Bruschetă cu somon
Bruschetă cu prosciutto
Bruschetă cu sos pesto și ardei copt
Bruschetă cu roșii și oregano
Rulou cu somon și cremă de brânză
Rulou cu legume
Canape cu feta și legume
Canape cu cașcaval și struguri
Canape cu somon și cherry
Canape cu pui și cherry
Canape cu salam
Ruladă de pui
Mini-frigarui de pui
Mini-frigarui de porc
Mini-frigarui de somon
Clătite cu pui
Clătite cu brânză
Cartofi copti
Legume gril
Paste cu pui și ciuperci
Paste
Ciuperci în sos alb
Salată sezonieră
Salată grecească
Salată Caesar
Salată di frunze cu legume/fructe
Legume sotate
Medalion de pui
Medalion de porc
Somon copt
Zeamă de găină
Supă cremă de legume

Borș roșu cu carne
Iaurt cu granola
Brioșă cu fructe
Brioșă cu ciocolată
Foietaj cu fructe (măr, vișină etc)
Foietaj cu ciocolată
Fructe de sezon
Croissant cu gem
Croissant cu ciocolată
Coșuleț cu fructe
Mix de nuci și semințe
Mousse de ciocolata
Mini-ecler
Tartă cu fructe sau gem
Biscuiți în asortiment
Jelee din fructe
Tiramisu
Panna cotta cu fructe de sezon
Pâine în asortiment