

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering

Cod CPV 55520000-1 - Servicii de catering (Rev 2)

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea Acordului cadru pentru servicii de catering și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către fiecare ofertant.

Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la cerințele Caietului de sarcini, va fi luată în considerare doar dacă propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini. O ofertă cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini sau care nu satisface cerințele acestuia va fi declarată ofertă neconformă și va fi respinsă.

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1. Beneficiar/Autoritate contractantă: Agenția pentru Dezvoltare Regională București-Ilfov (ADR BI)

1.2 Autoritatea de Implementare este Autoritatea de Management pentru Programul Regional București-Ilfov (PR BI - Regio), din cadrul ADR BI.

Acest proiect este finanțat în cadrul programului PR BI, prioritatea 8, Asistența Tehnică (AT).

2. OBIECTUL ACORDULUI CADRU & REZULTATE AȘTEPTATE

2.1. Obiectiv General

Acțiunile întreprinse prin acest contract contribuie la atingerea obiectivelor Strategiei de AT pentru PR BI:

- OS I Consolidarea structurilor de coordonare, de management și de personal ale AM și SMC, în scopul implementării eficiente a PR BI
- OS III Sprijinirea planificării și implementării de acțiuni de informare, comunicare și vizibilitate

Analiza capacității administrative a autorității de management a PR BI și a potențialilor beneficiari a evidențiat o serie de provocări și măsuri pentru implementarea cu succes

a programului. Corespondent acestei analize, actiunile (grupurile de lucru, intalniri, seminarii) ce se vor organiza in cadrul acestui acord cadru se inscriu in:

- Obiectiv 1, Aria 4: Fluidizare comunicare cu potentialii beneficiari
- Obiectiv 2, Aria 1: Imbunatatirea gestionarii cunostintelor si a mecanismelor de schimb de informatii la nivel

2.2. Scopul achiziției

Scopul achiziției este asigurarea de servicii profesioniste de preparare, furnizare si servire a unor preparate culinare si/sau bauturi, in conformitate cu legislatia in vigoare, in baza unor contracte subsecvente si a comenzilor personalizate, intr-un timp stabilit de comun acord intre furnizor și beneficiar. Serviciile vor fi furnizate la sediul ADR BI sau o alta locatie comunicata din timp de autoritatea contractanta.

2.2.1. Descrierea obiectului acordului-cadru

Acordul-cadru se va încheia cu un operator economic.

Obiectul acordului-cadru vizează furnizarea de servicii de catering (pauza de cafea si pranz) pentru min 12 evenimente și maxim 49 evenimente, cu un numar total de participanți de minim 120 si maxim 1.105.

Un eveniment poate consta în servicii catering pauza de cafea (2.4.1), sau servicii catering pauza de pranz (2.4.2) sau ambele.

Numarul de participanti nu este distribuit uniform la numarul de evenimente, minimul de persoane pe eveniment fiind de 10 persoane si maximul de 30 persoane. Numarul final de participanti pentru fiecare eveniment va fi confirmat prestatorului cu minim 2 zile inaintea evenimentului.

Indicativ, se preconizează următoarea repartizare:

Nr. evenimente	Nr. participanti
20 seminarii	30 pers/seminar
12 intalniri	10 pers/intalnire
10 grupuri de lucru	25 persoane/grup
5 grupuri de lucru	15 persoane/grup
2 intalniri	30 pers/ intalnire

Nu se acceptă actualizarea prețului acordului cadru. Prețul ramane ferm pe toata durata de desfasurare a acordului cadru.

Beneficiarul poate suplimenta contractele subsecvente cu o valoare de pana la 10% din pretul total, corespunzatoare numarului de participanti si/sau evenimente, respectandu-se pretul unitar din oferta prestatorului.

Evenimentele se vor derula preponderent la sediul ADR BI, dar posibile modificari ale locatiei vizeaza doar Municipiul Bucuresti si judetul Ilfov, data exacta a acestora fiind comunicată Prestatorului de către Beneficiar cu minim o saptamana inaintea desfasurarii evenimentului.

2.2.2 Rezultatele ce se doresc a fi atinse de catre Prestator

In vederea organizarii de evenimente proprii, se solicita servicii de catering conform specificatiilor din tabel:

Nr. curent	Denumire serviciu	Numar minim	Numar maxim
1.	Catering pauza de cafea (participanti)	120	1.105
2.	Catering pauza de pranz (participanti)	120	1.105
3.	Servicii logistice furnizare catering (evenimente)	12	49

2.3. Durata contractului si termene limita

Durata acordului cadru este incepand cu data semnarii de catre ambele parti contractante si pana la 31.12.2024.

Autoritatea contractanta are dreptul de a incheia contracte subsecvente numai in perioada de valabilitate a acordului cadru. Durata ultimului contract subsecvent poate depasi perioada de valabilitate a acordului-cadru.

2.4. Serviciile solicitate

In vederea organizarii de evenimente proprii (minim 12 - maxim 49), achizitorul solicita servicii de catering (2.4.1/2.4.2 sau ambele pentru fiecare eveniment), inclusiv servicii logistice la sediul ADR BI sau o alta locatie din regiunea Bucuresti-Ilfov, după cum urmează:

2.4.1. Asigurare servicii catering pauza de cafea

Pentru acest tip de serviciu prestatorul va asigura urmatoarele tipuri de produse in cantitati suficiente pentru numarul de participanti comunicat si in functie de solicitarea autoritatii contractante, dupa caz:

-apa plata - 500 ml/persoana;

- cafea și ceai - min 150 ml /pers din fiecare produs enumerat; minim 4 sortimente ceaiuri
- sucuri naturale (minim 2 tipuri) - minim 250 ml/persoana;
- zahar alb, zahar brun, indulcitor, miere, lapte pentru cafea, inclusiv vegetarian
- produse de patiserie dulci si sărate proaspete (minim 2 tipuri din fiecare, dintre care minim cate unul de post/vegan), produse de furnizorul de catering sau de un producator local autorizat pentru acesta (contract de subcontractare/asociere/furnizare). Excluz covrigei/foietaj din comert si snacks-uri tip salatini - minim 100 g/persoana;
- fructe (minim 2 sortimente) - minim 100 grame/persoană.

Nu se accepta produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea Contractanta isi rezerva dreptul de a le respinge si de a nu le plati daca sunt neconforme. Aceste produse vor rămâne disponibile participanților pe toată durata evenimentului.

2.4.2. Asigurare servicii catering pauza de pranz

Pentru acest tip de serviciu prestatorul va asigura produse in cantitati suficiente pentru numarul de participanti comunicat si in functie de solicitarea autoritatii contractante.

Pauza de pranz va fi organizata in sistem bufet suedez, constand in mancare rece si calda si bauturi non-alcoolice, combinand produse de fruct si vegane/post si va include:

- apa plata - 500 ml/persoana;
- cafea și ceai - min 150 ml /pers din fiecare produs enumerat; minim 4 sortimente ceaiuri
- zahar alb, zahar brun, indulcitor, miere, lapte pentru cafea, inclusiv vegetarian
- aperitiv cald/rece - minim 2 sortimente;
- fel principal cald, care sa includa carne (pui, curcan, vita, porc, peste) / vegetarian sau de post - la solicitarea beneficiarului - minim 2 sortimente;
- garnitura - minim 2 sortimente;
- salata - minim 2 sortimente;
- desert - minim 1 sortiment;
- paine/specialități paine;

Prestatorul se va asigura ca mancarea este calda in momentul servirii (unde este cazul), iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, de calitate superioara, in termen de garantie).

Nu se accepta produse/preparate care contin coloranti artificiali, premixuri, aditivi, arome artificiale. Dorim produse preparate din ingrediente naturale, de calitate. Preparatele livrate vor fi produse de furnizorul de catering sau de un producator local autorizat pentru acesta (contract de subcontractare/asociere/furnizare).

Se va avea in vedere posibilitatea adaptarii unei parti din meniu la diverse alergii/intolerante/preferinte alimentare, in functie de eventualele solicitari ale unor participanti la evenimente.

Prestatorul va utiliza produse in termen de valabilitate/garantie si va respecta normele sanitare de manipulare a alimentelor.

Se vor asigura toate echipamentele si bunurile necesare servirii - echipamente pentru mentinerea calda a mancarii (cand este cazul), servetele, vesela si tacamuri si personalul necesar servirii si debarasarii.

Programul evenimentelor (orele la care se fac pauzele) va fi comunicat de beneficiar.

***Nota - pot exista evenimente la care se solicita doar servicii de catering pauza de cafea sau doar servicii de catering pauza de masa, nu este obligatoriu ca la fiecare eveniment sa fie solicitate ambele tipuri de servicii.**

2.4.3. Asigurare servicii logistice furnizare catering

Prestatorul va asigura:

- toate accesoriile de servire (platouri, farfurii, servetele de hartie, tacamuri, fete de masa, etc.), in numar suficient si orice alt element de utilitate pentru buna desfasurare a evenimentului (alte articole de menaj, accesorii de servire, etc) ;
- alimentele si bauturile, dupa caz, vor fi servite folosind tacamuri, vesela, pahare si fete de masa refolosibile sau tacamuri, vesela, pahare din materii prime regenerabile;
- nu se vor utiliza tacamuri, pahare si vesela din material plastic;
- toate resursele umane (personal de servire specializat pentru asigurarea servirii preparatelor culinare) si alte resurse materiale necesare pentru derularea in conditii optime a tuturor activitatilor de servire a mesei;
- recipiente pentru pastrarea la cald a preparatelor (unde este cazul);
- aranjarea zonei pentru bufetul suedez, debarasarea si curatarea meselor si spatiul/bucataria la finalul evenimentului, preluarea accesoriilor de servire pentru curatare la sediul propriu;
- transportul tuturor produselor si accesoriilor la si de la locul de desfasurare a evenimentului sunt in sarcina prestatorului;

2.5 Precizari si cerinte generale

Toate activitatile se vor realiza in consultare cu si implicand permanent Autoritatea Contractanta, in toate etapele de implementare a acordului-cadru si contractelor subsecvente.

Meniul pentru fiecare eveniment va fi agreeat cu autoritatea contractanta.

Ofertantul va prezenta ce certificari, privind siguranta si igiena, detine (respectarea normelor de igiena alimentara, certificat HACCP (Certificare Sisteme de management al sigurantei alimentelor - Analiza Riscului și a Punctelor Critice de Control), asigurarea securitatii alimentare).

Se vor prezenta:

Autorizație sanitar-veterinara pentru mijlocul de transport al hranei

Autorizație sanitar-veterinara pentru sediu/punctul de lucru.

Autorizație DSP pentru sediu/punctul de lucru.

2.6 Bugetul achizitiei

Bugetul maxim este de 165.750 lei fără TVA.

Bugetul minim este de 18.000 lei fără TVA.

2.7. Oferta

2.7.1. Oferta tehnică

Oferta tehnică presupune o prezentare a tuturor serviciilor, produselor, dotarilor și echipamentelor tehnice oferite și personalul implicat.

Propunerea tehnică va respecta întocmai cerințele din caietul de sarcini și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată durata prestării serviciilor, aceasta reprezentând anexa la contract.

Oferta tehnică va cuprinde

- două variante de meniu ca model¹, din portofoliul propriu, în conformitate cu solicitările, specificându-se posibilitatea de adaptare a meniului la cerințe specifice (alergeni, preferințe alimentare)
- CV-ul bucatarului care va coordona pregătirea meniurilor. Acesta trebuie să aibă calificare de bucatar, care se va demonstra printr-un/o certificat/diploma de calificare profesională eliberate de o entitate autorizată. În vederea demonstrării experienței bucatarului, în proiecte/activități similare cu cele pe care urmează să le presteze în viitorul acord-cadru, se vor prezenta documente justificative cum ar fi: recomandări, certificate/diplome, premii, fișe de post, adeverințe, orice alte documente prin care se probează veridicitatea celor declarate în CV și care constituie criterii de demonstrare a experienței specifice și a pregătirii profesionale. Operatorul economic va avea în vedere ca în conformitate cu art. 189, alin. (3) din Legea 98/2016, autoritatea contractantă va verifica efectiv exactitatea informațiilor și dovezilor furnizate de ofertanți, atunci când consideră necesar.
- documente/recomandări/certificate/premii

¹ Meniul pentru fiecare acțiune va fi similar ca structură cu cele prezentate în oferta și va fi agreat cu autoritatea contractantă.

- Optional: fotografiile relevante de la evenimente unde au fost furnizate servicii de catering, pentru fiecare tip de produse: aperitive/fel principal/dulciuri

2.7.2. Oferta financiară

Ofertantul va elabora propunerea financiara, astfel incat aceasta sa respecte in totalitate cerintele prevazute in caietul de sarcini.

Oferta financiara va contine costurile detaliate (unitare) pentru fiecare tip de serviciu in parte, per persoana.

Preturile ofertate includ toate cheltuielile necesare prestarii serviciilor care fac obiectul achizitiei (produse/echipamente/dotari, servire, costuri de personal, etc.). Preturile unitare ofertate sunt ferme, in lei, si nu se actualizeaza pe parcursul derularii contractului.

Nota: Nu se accepta oferte parțiale sau alternative. Preturile unitare se vor exprima cu max. 2 zecimale.

2.8 Criteriul de atribuire

In conformitate cu prevederile art. 111 alin. (6) din Legea nr.98/2016, pentru atribuirea contractelor de achizitie publica/acordurilor-cadru avand ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevazute in anexa nr. 2, criteriul de atribuire utilizat este: cel mai bun raport calitate-pret.

Ierarhia ofertelor este stabilita in functie de calitatea ofertei tehnice prezentate si nivelul preturilor ofertate, acordul-cadru de prestari servicii urmand a fi incheiat cu ofertantul admisibil care prezinta oferta cu cel mai bun raport calitate-pret.

Pretul total inclus in propunerea financiara (aferent cantitatii maxime estimate de servicii) trebuie sa se incadreze in valoarea estimata.

GRILA DE EVALUARE A OFERTELOR:

	FACTORI DE EVALUARE	PUNCTAJUL MAXIM ACORDAT
A.	OFERTA FINANCIARA (Pretul final al ofertei)	80 PUNCTE
B.	OFERTA TEHNICA	20 PUNCTE
B.1.	<i>Echipe de implementare: Expertiza bucătarului</i>	20 puncte

a	EXPERIENȚA	10 puncte
b	PREGATIREA în domeniul culinar	10 puncte

A. Punctajul pentru factorul de evaluare „OFERTA FINANCIARA” se acorda astfel:

a) pentru cel mai mic preț total ofertat se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 80 de puncte;

b) pentru un pret mai mare decat cel prevazut la lit. A), punctajul se acorda astfel:

$$P_{\text{financiar}}(n) = \text{pret minim} / P_n \times 80$$

Unde: Pn= prețul ofertei curente

Preturile care se compara in vederea acordarii punctajului sunt preturile totale ofertate aferente cantitatii maxime estimate de servicii pe intreaga durata a acordului-cadru, exclusiv TVA. Preturile cuprinse in oferta sunt finale, nu pot fi majorate si cuprind toate taxele si costurile necesare derularii contractului.

B. Punctajul pentru factorul de evaluare „OFERTA TEHNICA” se acorda astfel:

B1. Punctajul pentru factorul de evaluare „EXPERTIZA BUCATARULUI”/ se acorda astfel:

- a) experienta în prepararea mâncărilor
 - pentru minim 1 an - 0 puncte. Pentru fiecare an de experiență peste 1 an, se acordă 2 puncte
- b) pregătire în domeniul culinar - certificari, recomandări relevante, premii și cursuri de formare
 - pentru fiecare curs/certificat / recomandare/ premiu (suplimentar față de pregătirea de bază) - se acordă 2 puncte

Nota:

Oferta prestatorului care nu prezinta ca dovada îndeplinirea cerinței minime va fi declarata neconforma.

Oferta care este declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate cerințele minime obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Criteriul de atribuire a fost stabilit in legatura directa cu natura și obiectul contractului de achizitie publica care urmeaza a fi atribuit. In stabilirea criteriului de atribuire, autoritatea contractanta are in vedere urmatoarele:

- Specificul contractului care urmeaza a fi atribuit;
- Posibilitatea de a obține de la potențialul prestator cele mai bune servicii.

DESEMNAREA OFERTEI CASTIGATOARE

Punctajul final al ofertei va fi considerat prin calcularea sumei punctajelor aferente fiecarui factor de evaluare, calculate conform algoritmului de calcul prezentat anterior. Oferta cu punctajul final cel mai mare va fi considerata oferta castigatoare.

Pentru atribuirea contractului de achizitie publica, conform art.139 alin 3 din HG 395/2016, in cazul in care doua sau mai multe oferte au punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obținut la factorii de evaluare in ordinea descrescatoare a ponderilor acestora, respectiv:

- factorul financiar - 80 % și apoi factorul tehnic 20 %

In continuare, daca egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare și oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

2.8 Receptionare si plati

Serviciile vor fi receptionate in baza unui proces-verbal de receptie a serviciilor. Autoritatea contractanta va plati numai serviciile efectiv prestate și recepționate ca conforme specificatiilor din oferta tehnica.

Pentru fiecare actiune se va semna un PV de receptie.

Plata pentru serviciile ce urmeaza a fi contractate se va efectua in conformitate cu prevederile contractului.

***Nota:** Ofertantul castigator va depune toate eforturile rezonabile pentru a asigura calitatea optima a serviciilor prestate si va raspunde pentru prestarea serviciilor contractate, in baza contractului ce se va incheia cu Autoritatea Contractanta.

In caz contrar Autoritatea Contractanta isi rezerva dreptul de a nu semna Procesul Verbal de receptie a serviciilor.