



ROMÂNIA

JUDETUL IASI

PRIMĂRIA MUNICIPIULUI PAȘCANI

Str. Ștefan cel Mare, nr. 16, cod 705200, PAȘCANI-ROMÂNIA

Telefon: 0232.762.300; Fax: 0232.766.259

office@primariapascani.ro

Nr. 16172 din 27.06.2024



NR: 16172

DATA: 27/06/2024

COD: 12402

Obiect: Solicitare ofertă de preț

Municipiul Pașcani realizează un studiu de piață în vederea achiziționării de Servicii de catering pentru achiziția de meniuri (masa caldă) pentru organizarea dineului care va fi organizat în cadrul evenimentului „Zilele Municipiului Pașcani 5-7 iulie 2024.”

Conform Hotărârii Consiliului Local nr. 48 din 29.02.2024 privind aprobarea Programului anual al principalelor manifestări cultural-artistice și educative organizate la nivelul Municipiului Pașcani, în anul 2024.

Unitățile care prestează servicii de catering interesate care poate asigura masa caldă, pot depune oferte de preț până la data de 02.07.2024, ora 11.00, oferta trebuie întocmită în conformitate cu specificațiile din Caietul de sarcini anexat.

Cod CPV: 55520000-1

Denumire poduse/ servicii	Cantitatea estimată	Unitatea de măsură (U.M.)	Preț unitar (lei fără TVA)	Valoarea (lei fără TVA)
Servicii de catering	170	meniuri	139 lei	23.630 lei

Adresa la care se trimit ofertele: Ofertele se depun la Registratura Primăriei Municipiului Pașcani, cu mențiunea: în atenția Compartimentului Sport, Cultură, Culte. Persoana de contact: Ancuța Mirela, tel. 0232-762300.



Primar,
Marius - Nicolae Pintilie

Compartiment Sport, Cultură, Culte
Inspector,
Mirela Ancuța

Nr 1641 din 27.06.2024



NR: 16171
DATA: 27/06/2024
COD: 124BE



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru achiziția de meniuri (masa caldă) cu ocazia organizării dineului în cadrul evenimentului „Zilele Municipiului Pașcani 05-07 iulie 2024”
Cod CPV - 55520000-1

I. Informații generale

Municipiul Pașcani elaborează prezentul caiet de sarcini în vederea definirii specificațiilor tehnice pentru achiziția publică de servicii de catering pentru evenimentul „Zilele Municipiului Pașcani 5-7 iulie 2024” din cadrul proiectului.

II. Cadrul general

Scopul acestei activități îl constituie prestarea serviciilor de catering pentru asigurarea de meniuri (masa caldă) care se va achiziționa conform prezentului caiet de sarcini și a contractului de finanțare.

III. Obiectul contractului

Obiectul contractului îl constituie prestarea de către prestator în favoarea achizitorului a serviciilor livrare la comanda, achiziția de meniuri (masa caldă) comandate de achizitor – denumit în continuare contract „servicii de catering” pentru evenimentul „Zilele Municipiului Pașcani 5-7 iulie 2024”, în schimbul achitării de către achizitor, prestatorului, a pretului aferent acestor servicii.

IV. Rezultate așteptate

1. Asigurarea serviciilor de catering sunt necesare pentru organizarea dineului la deschiderea evenimentului „Zilele Municipiului Pașcani 2024”, care se va desfășura în incinta Primăriei Municipiului Pașcani.

2. Meniurile achiziționate vor fi servite pentru 170 de persoane, invitate de municipalitate la eveniment, în intervalul orar 12.00 - 16.00.

2.1. Meniurile achiziționate vor conține:

- a) Aperitive reci cel puțin 7 sortimente minim 150g/persoană;
 - b) Fel principal (produse calde) - minim 5 sortimente (un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, și trei sortimente la propunerea prestatorului), minim 200g/persoană, aranjate în platouri;
 - c) Platouri cu brânzeturi și legume (selectie de minim 5 sortimente)
 - d) Garnituri 3 sortimente
 - e) Salate - minim 3 sortimente
 - f) Pâine tip chiflă
 - g) Băuturi non-alcoolice, minim 500 ml/persoană (apă plată și minerală, suc natural din fructe și băuturi răcoritoare acidulate servite din recipiente de 250/330 ml, cafea inclusiv lapte condensat, zahăr, îndulcitor artificial)
 - h) Vin alb / roșu -200 ml/persoană
 - i) Vin spumant – minim 100ml/persoană
- Tacâmurile necesare pentru servit:

- Farfurii din ceramică de calitate
- Furculițe și cuțite din inox
- Pahare din sticlă pentru servire suc, apă și șampanie
- Servetele din hârtie și scobitori

3. Produsele și materialele (tacâmuri) folosite vor fi rezistente, fără a fi ciobite ori degradate pentru a servi în siguranță conținutul participanților pentru 170 de persoane.

4. Se va nominaliza clar meniul pentru o persoană care să se încadreze în solicitarea de mai sus.

V. Criterii de calificare:

Situația personală a ofertantului:

- ✓ Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;
- ✓ Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul teritorial/Autorizație de funcționare (prin care se va dovedi că ofertantul are ca activitate domeniul ce face obiectul contractului de servicii);
- ✓ Autorizație de funcționare sanitar veterinară pentru activitatea de catering.

VI. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire a contractului: În mod exclusiv, pretul cel mai scăzut, cu respectarea cerințelor din caietul de sarcini.

VII. Responsabilitățile Prestatorului

- ✓ Prestatorul are obligația de a executa serviciile cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile legale în vigoare și a prezentului caiet de sarcini.
- ✓ Prestatorul va fi răspunzător pentru asigurarea tuturor dotărilor și echipamentelor necesare personalului implicat în desfășurarea activităților, în vederea atingerii obiectivelor contractului de servicii.
- ✓ Prestatorul are obligația să asigure cantitățile de produse pentru fiecare meniu care trebuie să concorde cu numărul de 170 persoane.
- ✓ Prestatorul va include în propunerea tehnică și va lua în calcul alcătuirea ofertei financiare și produsele și serviciile adiționale (vesela, servetele, diferite tipuri de suporturi, echipamente și recipiente pentru transportul și pastrarea mâncării calde, transportul mâncării și a personalului care deservește serviciul de catering etc).
- ✓ Prestatorul trebuie să asigure resursa umană necesară pentru buna desfășurare a serviciului oferit pentru numărul de persoane.
- ✓ Prestatorul trebuie să își organizeze furnizarea serviciilor și suportul logistic astfel încât toți participanții să poată servi meniul în timpul stabilit conform programului.
- ✓ Prestatorul va fi în întregime răspunzător pentru acoperirea cheltuielilor de transport pentru angajații săi.
- ✓ Prestatorul se obligă să respecte cerințele referitoare la siguranță, igienă și sănătate.
- ✓ Prestatorul va garanta ca toate produsele servite vor fi proaspete și preparate în condiții de igienă cu respectarea tuturor normelor legale în domeniu, fiind direct răspunzător în acest sens.
- ✓ Prestatorul va garanta calitatea produselor și ingredientelor folosite la prepararea acestora, și se obligă să respecte cerințele achizitorului, cantitățile stabilite conform prezentului caiet de sarcini.

✓ Prestatorul își asuma și se obligă ca transportul produselor alimentare să se realizeze în condiții de igienă și temperatură optimă;

Plata se va efectua în termen de 30 de zile de la data primirii facturii și a procesului verbal de recepție a serviciilor.

Prețul rămâne ferm pe toată durata contractului.

Viceprimar,
Cristian Rățoi



Intocmit,
Inspector
Mirela Ancuța

