



**CREART - CENTRUL DE CREAȚIE, ARTĂ ȘI TRADIȚIE AL MUNICIPIULUI
BUCUREȘTI**

APROBAT,

creart	CENTRUL DE CREAȚIE, ARTĂ ȘI TRADIȚIE AL MUNICIPIULUI BUCUREȘTI
INTRARE	Nr. 6651
IESIRE	
2008	Luna 08 Ziuă 28

**DIRECTOR
NICOLETA CLAUDIA POPA**



CAIET DE SARCINI

SERVICII DE CATERING

1. CONTEXTUL ACHIZIȚIEI

Cu ocazia organizării evenimentului cultural de reprezentare internațională dedicat celebrării oficiale a orașului București, care va avea loc vineri, **20 septembrie 2024**, începând cu ora **16:30**, în **Curtea Domnească a Palatelor Brâncovenești – Mogoșoaia**, cu ocazia Zilelor Bucureștiului (celebrarea în 2024, a 565 de ani de atestare documentară a orașului), beneficiarul propune prin acest caiet de sarcini detaliile pentru serviciile de catering.

Evenimentul va fi organizat în data de 20 septembrie, în **intervalul orar 10:00 – 22:00**, programul va începe la ora 16:30, se va desfășura pe tot parcursul serii și va cuprinde o recepție, recitaluri artistice dedicate tradiției orașului și diverse alte manifestări culturale.

Cu acest prilej, sărbătorirea Capitalei va fi marcată prin recunoașterea meritelor unor personalități și specialiști care au adus un aport considerabil la dezvoltarea orașului, din domenii precum cultură, educație, sănătate și sport. Premiile vor fi înmânate de Domnul Primar General, momentul având loc pe scena special amenajată în Curtea Domnească a Palatelor Brâncovenești.

În sensul celor de mai sus, pentru organizarea acestui eveniment cultural, se vor presta servicii de închiriere echipament scenotehnic, decoruri, logistică și dotări necesare amenajării locației. Alte servicii obligatorii pentru eveniment (pază, servicii medicale de urgență, curățenie, PSI, etc.) vor fi asigurate prin parteneriate legale cu alte instituții și direcții ale Municipality.

2. INFORMAȚII GENERALE:

Caietul de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a unui contract și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către ofertant, oferta tehnică și financiară.

Cerințele prevăzute în Caietul de Sarcini reprezintă cerințe minime obligatorii, neîndeplinirea lor atrăgând respingerea ofertei ca neconformă.

În cazul când vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în cadrul ofertei tehnice ca răspuns la specificațiile tehnice din Caietul de Sarcini, oferta va fi declarată neconformă.

3. OBIECTUL CONTRACTULUI, DESCRIEREA SERVICIILOR:

3.1. Meniuri catering:

Prestatorul va asigura meniuri de catering pentru un număr de 500 de participanți, în data de 20 septembrie 2024, în locația Curtea Domnească a Palatelor Brâncovenești, respectiv:

- **Bufet rece:** selecție de 6 sortimente, ex.: selecție de bruschete (somon, ardei copti, smochine, mascarpone, roșii), mini frigărui cu branzeturi, fructe și șuncă, pastă de măsline servită cu pâine crocantă, mini frigărui cu carne de vită.
- **Pâine:** 2 sortimente de pâine
- **Bufet cald:** selecție de 4 sortimente, ex.: frigărui din mușchi de vită cu legume, frigărui de pui cu legume, aripioare de pui marinate însoțite de un sortiment de garnitură și un sortiment la propunerea prestatorului.
- **Salate:** selecție de 3 sortimente, 150 g/persoană.
- **Desert:** selecție de 3 sortimente, 150 g/persoană.

- **Băuturi non-alcoolice minimum 500 ml/persoană:** apă plată și apă minerală îmbuteliate în recipiente de 500 ml, suc natural din portocale servit în recipiente de 250 ml, băuturi răcoritoare acidulate (4 sortimente) servite din recipiente de 330 ml, cafea și ceai (minimum 2 sortimente) servite în recipiente de 250 ml, inclusiv lapte pentru cafea, zahăr la pliculețe.
- **Vin alb** - 250 ml/persoană.
- **Vin spumant** - 150 ml/persoană.

Produsele din Caietul de Sarcini reprezintă repere pentru configurarea meniurilor care trebuie confirmate de către Autoritatea Contractantă, achiziția acestora făcându-se în funcție de numărul de persoane participante și în limita bugetului alocat. La solicitarea Autorității Contractante meniurile stabilite pot fi ajustate, inclusiv prin compensarea cantităților între tipuri de produse, fără modificarea prețurilor unitare per reper.

Ofertantul va prezenta împreună cu propunerea tehnică Autorizația Sanitar Veterinară a societății valabilă, în caz contrar oferta va fi declarată neconformă.

Livrarea preparatelor se va face în locația evenimentului în data de 20.09.2024, iar acestea se vor servi începând cu ora 16:30. Prestatorul are obligația de a asigura echipamentele, ustensilele necesare depozitării acestora în locația evenimentului, în condiții optime astfel încât acestea să nu se altereze.

3.2. Accesorii pentru servire

Prestatorul va pune la dispoziție următoarele accesorii:

- veselă de ceramică: farfurii - 500 buc., platouri - 64 buc., boluri - 25 buc., cești cu farfurie pentru cafea - 300 buc.;
- ustensile pentru servire (clești de inox) - 64 buc.;
- set tacâmuri din inox (furculiță, cuțit, linguriță) - 500 buc.;
- articole pentru servit: chaffing-uri -20 buc., coșulețe de pâine -10 buc.;
- pahare de sticlă - 500 buc.;
- etichete cu denumirea preparatelor (română și engleză) - 20 buc.;
- consumabile: șervețele de hârtie de culoare neagră - 25 seturi (100 buc./set), paletine din material biodegradabil, ambalate individual (500 buc.).

Prestatorul va asigura cantitățile de accesorii pentru servire prevăzute în caietul de sarcini, iar acesta va asigura rezerve în locație pentru acestea fără a percepe costuri suplimentare pentru Achizitor.

3.3. Elemente de logistică

Totodată se vor pune la dispoziție elemente de logistică aferente amenajării spațiului și servirii:

- cort de dimensiunea 10x20 m, de culoare albă din PVC, impermeabil 100%, cu pereți laterali retractabili. Cortul se va monta pe iarbă cu posibilitatea de ancorare prin țărâși.

Prestatorul va asigura montarea/demonarea cât și transportul tur/retur.

- 60 de mese pliabile tip cocktail, cu înălțimea de 110 cm și diametrul de 80 cm, cu huse de culoare neagră (30 buc.) și albă (30 buc.)

- masă pentru bufet pliabilă de dimensiunea 2 x 1 m (7 buc), cu față de masă din catifea de culoare neagră.

- baruri profesionale modulare (4 buc.) 4,4 m lungime, dotate cu ustensile, expozitor, espresso de cafea, chiuvetă, lumini decorative.
- frigidere tip minibar (8 buc.).
- frigidere pentru preparate - 4 buc.
- lumini ambientale tip proiector LED, RGB - 12 buc.
- decorațiuni: 30 de plante verzi în ghivece decorative cu înălțime de minimum 100 cm, 60 de aranjamente florale mici pentru mesele tip cocktail, aranjament pentru poarta de intrare din flori naturale.

Prestatorul va asigura personal pentru montarea/demontarea și manipularea tuturor elementelor de logistică detaliate mai sus. Poziționarea elementelor de logistică va fi transmisă de către Achizitor ulterior semnării contractului.

Achizitorul va asigura sursă de curent în locația evenimentului pentru elementele de logistică ce necesită conectare la o sursă de curent pentru a fi funcționale.

3.4. Personal

Ofertantul trebuie să nominalizeze la nivelul propunerii tehnice o persoană responsabilă de organizarea și prestarea serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri, cu rolul de manager de proiect (Event planner). Această persoană va fi punctul unic de contact al contractantului cu beneficiarul și va avea și atribuții în supravegherea realizării prestațiilor în condițiile de calitate prevăzute de prezentul caiet de sarcini.

Pe lângă colaborarea cu reprezentantul beneficiarului, managerul de proiect va fi instruit să ofere un răspuns rapid la orice defecțiune sau circumstanțe neprevăzute care pot apărea pe durata implementării contractului. Managerul de proiect trebuie să aibă experiență specifică constând în participarea în cel puțin un proiect/contract similar de servicii de catering. În acest sens ofertantul va prezenta recomandări de la terțe părți cum ar fi (angajatorul, beneficiarul final al contractului) din care să reiasă participarea pe poziția nominalizată.

Ofertantul va asigura următorul necesar de personal:

- 1 șef de sală;
- 20 de ospătari, un ospătar pentru fiecare 25 de persoane. Din personalul desemnat ca ospătar cel puțin 5 să fie vorbitori de limba engleză;
- 10 persoane pentru debarasare, o persoană pentru fiecare 50 participanți;
- 4 barmani și 4 ajutoare de barmani.

Prestatorul va asigura transport tur/retur al întregului personal, în și din locația desfășurării evenimentului.

Ofertantul va face dovada că deține personal calificat, prezentând următoarele:

- **Certificate/atestare/calificări** pentru personalul nominalizat ca ospătar;
- **Certificate/atestare/calificări** pentru personalul nominalizat ca barman;

Ofertantul va face dovada că deține personal cu experiență specifică pe următoarele poziții:

- pentru personalul nominalizat ca ospătar ofertantul va prezenta recomandări de la terțe părți sau orice alt document relevant din care să rezulte participarea pe poziția solicitată în cadrul a minim 3 evenimente;
- pentru personalul nominalizat ca barman, ofertantul va prezenta recomandări de la terțe părți sau orice alt document relevant din care să rezulte participarea pe poziția solicitată în cadrul a minim 3 evenimente;

Se solicită purtarea, de către personalul alocat prestației serviciilor de catering, a unei uniforme, în stare bună și ecuson cu numele și prenumele.

4. OBLIGAȚII CE ÎI REVIN PRESTATORULUI:

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract, cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile Caietului de Sarcini.

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.

În cazul în care se constată abateri care pot afecta starea de sănătate a beneficiarilor, Autoritatea Contractantă are dreptul să sisteze distribuirea hranei/alimentelor/băuturilor, iar prestatorul va fi obligat să le înlocuiască cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare.

Prestatorul are obligația de a supraveghea prestarea corespunzătoare a serviciilor, de a asigura resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, de natura provizorie și/sau definitivă, utilizate pe durata prestării serviciilor de catering.

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.

Prestatorul va asigura toate resursele umane și materiale necesare pentru derularea în condiții optime a tuturor activităților de catering cuprinse în prezentul Caiet de Sarcini.

Prestatorul va asigura pe toată durata de prestare a serviciilor de catering și servicii de debarasare, gestionarea gunoiului menajer și igienizarea meselor și suprafețelor de lucru, cu personal propriu.

La solicitarea expresă a Autorității Contractante, prestatorul are obligația de a prezenta în copie documentele de achiziționare a materiilor prime ce au fost utilizate pentru prepararea hranei (cum ar fi facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.), în vederea certificării conformității produselor servite.

5. CERINȚE PRIVIND TRANSPORTUL

Prestatorul va asigura transportul tur/retur și manipularea tuturor echipamentelor (enumerat la capitolul 3) ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini.

6. CRITERII DE EVALUARE

” Cel mai bun raport calitate-preț”

1. Prețul ofertei – Componenta financiară

70%

Punctaj maximum total 70

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2.Factor de evaluare a calității pentru care se vor acorda maximum 30 puncte

-Experiența profesională specifică în coordonare proiecte/contracte similare a managerului de proiect 30%

Descriere criteriu: Se va puncta experiența profesională specifică a managerului de proiect

Algoritm de calcul:

- a) Participarea pe poziția nominalizată în cadrul a 2 - 3 proiecte/contracte – 10 puncte;
- b) Participarea pe poziția nominalizată în cadrul a 4 - 6 proiecte/contracte – 20 puncte;
- c) Participarea pe poziția nominalizată în cadrul a mai mult de 7 proiecte/contracte – 30 puncte

ÎNTOCMIT,**SERVICIUL PROGRAME ȘI PROIECTE CULTURALE, COOPERARE****INTERNAȚIONALĂ**

CONSILIER – Ana Maria Vîrlan

CONSILIER – Radu Bîrsan

SERVICIUL PROGRAME ȘI PROIECTE CULTURALE, COOPERARE**INTERNAȚIONALĂ**

ȘEF SERVICIU – Miruna Dumitru