



**APROBAT,
PREȘEDINTE
MIHAI LUPU**

CAIET DE SARCINI
privind achiziția unui prânz oficial aferent organizării Conferinței Internaționale “Outlook on Resilience” în data 26 octombrie 2022,
în parteneriat cu Centrul Euro-Atlantic pentru Reziliență

Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele precizate în Caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Contextul realizării acestei achiziții

Unitatea Administrativ-Teritorială Județul Constanța, în calitate de beneficiar, achiziționează materiale de promovare și un prânz oficial pentru organizarea Conferinței Internaționale “Outlook on Resilience” în data 26 octombrie 2022.

În vederea creșterii vizibilității județului Constanța în context național și internațional, obiectivul principal îl reprezintă adoptarea unui model integrat în care capacitățile de gestionare a crizelor de stat sunt îmbunătățite de sectorul privat și au roluri importante în dezvoltarea conceptelor, doctrinelor, metodologiilor, standardelor și instrumentelor de lucru în domeniul rezilienței.

Consiliul Județean Constanța și Centrul Euro-Atlantic pentru Reziliență (E-ARC) au convenit să dezvolte relații bilaterale pe baza unui acord de cooperare.

Scopul încheierii acordului de cooperare însoțit de Anexa nr.1 la HCJ nr. 202/31.08.2022 este de a crea condițiile pentru menținerea relațiilor bilaterale și promovarea cooperării între părți, în domenii de interes pe tematici ale rezilienței, așa cum au fost definite de NATO, UE și documentele E-ARC.

Potrivit Acordului de cooperare, rolul Consiliului Județean Constanța costă în:

- Implicarea în proiecte pe teme de interes comun, precum: organizarea de evenimente (conferințe, mese rotunde, dezbateri, workshopuri), elaborarea de studii, schimburi de evaluări, susținerea reciprocă cu experți la diferite activități;
- Organizarea în parteneriat cu Centrul Euro-Atlantic pentru Reziliență a Conferinței Internaționale „*Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities*” în data de 26 octombrie 2022;
- Asigurarea unor materiale de promovare și logistică aferente bunei desfășurări a evenimentului;
- Desemnarea de experți care să participe la derularea exercițiului de tip TTX (Table Top Exercise);
- Promovarea patrimoniului cultural și istoric prin materiale proprii (printuri, broșuri) adăugate în mapele de prezentare.

Conferința va fi structurată pe 3 panouri:

1. *Reziliența și articolul 3 ca primă linie de apărare. Provocări și oportunități actuale pe flancul estic.*
2. *Reziliența infrastructurii critice.*
3. *Tehnologii emergente în comunicare: riscuri vs oportunități.*

Conferința va reuni experți naționali și internaționali, factori de decizie la nivel înalt, companii, mediul academic, mass-media și societatea civilă pentru a discuta liber din diferite perspective și modalități de expertiză pentru a atenua mai bine o criză.

Concluziile vor acționa ca suport de decizie pentru modificările cadrului legal (dacă este necesar), reevaluarea planurilor de operare, crearea de parteneriate și cercetare în domeniul rezilienței.

În conformitate cu dispozițiile art. 173 alin. (1) lit. e) coroborate cu cele ale art. 173 alin. (7) lit. a) din O.U.G. nr.57/2019 privind Codul Administrativ, “consiliul județean îndeplinește atribuții privind cooperarea interinstituțională pe plan intern și extern” în exercitarea cărora “hotărăște, în condițiile legii, cooperarea sau asocierea cu persoane juridice române ori străine, inclusiv cu parteneri din societatea civilă, în vederea finanțării și realizării în comun a unor acțiuni, lucrări, servicii sau proiecte de interes public județean”.

În acest context, obiectivul general al achiziției este centrat pe reuniunea experților naționali și internaționali, factori de decizie la nivel înalt, companii, mediul academic, mass-media și societatea civilă pentru a discuta liber din diferite perspective și modalități de expertiză pentru a atenua mai bine o criză.

Factorul interesat în achiziționarea materialelor de promovare și a prânzului oficial pentru organizarea evenimentului Conferinței Internaționale „*Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities*” este Consiliul Județean Constanța, prin Serviciul de Analiză Strategică și Creșterea Competitivității (Intelligence Competitive), în vederea organizării unui eveniment ce are ca scop oferirea accesului la o rețea de experți din sectorul public, mediul academic și sectorul privat care vor aduce noi informații și vor genera discuții cu privire la provocările complexe și imprevizibile ale actualului mediu de securitate, bune practici de evitat sau de limitare, efecte maligne, unde planificarea strategică, urmată de cooperarea public-privată și stabilirea de capacități complementare sunt unele dintre cele mai bune modele de pregătire și răspuns la criză (reziliență 360⁰).

Descriere

Achiziția prânzului oficial pentru organizarea evenimentului *Conferinței Internaționale „Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities”* reprezintă demersul principal în buna organizare și desfășurare a acțiunii menționate.

Un punct important în vederea bunei desfășurări a Conferinței Internaționale „Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities” este reprezentat de achiziția unui prânz oficial pentru întreaga delegație de invitați, care va avea loc în unul din restaurantele din Municipiul Constanța sau Stațiunea Mamaia în data de 26 octombrie 2022, pentru 200 de persoane. Având în vedere amploarea acestui eveniment și complexitatea factorilor implicați în desfășurarea lui, este necesar ca locația unde se va servi prânzul să fie reprezentativă pentru orașul Constanța, cu o capacitate optimă pentru numărul de invitați, iar meniul oferit va cuprinde: *Gustare* - 1 porție/pers., greutate minimă 300g/porție: pastă de brânză pe ardei gras (60gr), buchetieră icre (40gr), mușchi file (40gr), cașcaval (40gr), ciuperci gratinate (50gr), castraveți (20gr), roșii cherry (30gr), mix măsline (20gr); *Fel de bază* - 1 porție/pers. – greutate minimă 200g/150g/100g/porție : Mușchiuleț de porc cu sos de ciuperci +pulpă de pui la cuptor; Cartofi la cuptor; Salată de varză proaspătă cu mărar; *Desert* - prăjitură /felie tort/ înghețată – 1 porție/pers., greutate minimă 100g/porție; *Chifle sau felii de paine* – greutate minimă 100g/persoană; *Apă* - 1 porție/pers., 200ml/porție; *Suc (Coca-Cola sau Fanta)* - 1 porție/pers., 200ml/porție; *Cafea* - 1 porție/pers., 100ml/porție.

Recunoscând importanța organizării și desfășurării Conferinței Internaționale „Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities” în 26 octombrie 2022, unde se vor reuni experți naționali și internaționali, factori de decizie la nivel înalt, companii, mediul academic, mass-media și societatea civilă, în cadrul căruia se va testa reziliența autorităților locale și centrale la un eveniment cu potențial disruptiv semnificativ, implicarea activă a Consiliului Județean Constanța în organizarea și desfășurarea Conferinței, este imperios necesară.

Organizarea evenimentului Conferința Internațională „Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities” desfășurată în 26 octombrie 2022 are ca obiectiv general reziliența care reprezintă capacitatea unei comunități de a face față numeroaselor forme de stres care pot apărea. Este unul dintre conceptele cheie în orice efort de gândire la societatea modernă și viitorul ei.

Obiectivul specific la care contribuie achiziția prânzului oficial pentru organizarea Conferinței Internaționale „Outlook on Resilience – Challenges and Opportunities”, desfășurată în 26 octombrie 2022, este creșterea vizibilității Județului Constanța, și vor acționa ca suport de decizie pentru modificările cadrului legal (dacă este necesar), reevaluarea planurilor de operare, crearea de parteneriate și cercetare în domeniul rezilienței.

Pentru buna desfășurare a evenimentului, se impune:

Achiziționarea unui prânz oficial pentru 200 de persoane participante la Conferința din 26 octombrie 2022, în unul din restaurantele din municipiul Constanța sau Stațiunea Mamaia

Cantitate	U.M.	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse	Termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.

Gustare = 200 buc. – greutate min. 300g/porție;	porție			a) Gustare – 1porție/pers., greutate minimă 300g/porție și va conține: pastă de brânză pe ardei gras (60gr), buchetieră icre (40gr), mușchi file (40gr), cașcaval (40gr), ciuperci gratinate (50gr), castraveți (20gr), roșii cherry (30gr), mix măslină (20gr)	Prestarea serviciilor trebuie să respecte normele stabilite de legislația în vigoare ; vor fi asigurate servicii de servire/ debarasare cu personal calificat.	Preparate culinare proaspete, pregătite din ingrediente de calitate în termen de valabilitate cu Certificate de conformitate	
Fel de bază = 200 buc. -greutate min. 200g/150g/100g/porție	porție		b)Fel de bază – 1 porție/pers. – greutate min. 200g /150g/ 100g/porție (Mușchiuleț de porc cu sos de ciuperci +pulpă de pui la cuptor; Cartofi la cuptor; Salată de varză proaspătă cu mărar)				
Desert = 200 buc. - greutate min. 100g/porție.;	porție	La locația stabilită și comunicată de beneficiar	În data de 26 octombrie 2022, la orele stabilite de beneficiar	c)Desert - prăjitură /felie tort/ înghețată – 1 porție/pers., greutate minimă 100g/porție;			Băuturi cu termen de valabilitate actual.
Chifle sau felii de paine = 200 buc. - greutate min. 100g/pers.;	porție			d)Chifle sau felii de paine – greutate minimă 100g/ pers.			
Apă = 200 buc. - 1 porție/pers., 200ml/porție	porție			e)Apă - 1 porție/pers., 200ml/porție			
Suc (Coca-Cola sau Fanta) - 1 porție/pers., 200ml/porție	porție			f)Suc (Coca-Cola sau Fanta) - 1 porție/pers., 200ml/porție			
Cafea - 1 porție/pers., 100ml/porție	porție			g)Cafea - 1 porție/pers., 100ml/porție			

CONDIȚII DE PRESTARE:

Pentru prânzul oficial: Contractantul garantează că preparatele culinare sunt proaspete, pregătite din ingrediente de calitate, în termen de valabilitate cu Certificate de conformitate. De asemenea, contractantul va asigura prestarea serviciilor de pregătirea preparatelor culinare, servirea, debarasarea meselor cu personal calificat și cu respectarea normelor de igienă. Termenul de prestare pentru asigurarea prânzului oficial va fi **26 octombrie 2022**, la orele stabilite de beneficiar.

Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru serviciile prestate.

Factura va avea menționat numărul contractului, data de emisie și de scadență a facturii respective.

Factura va fi emisă după semnarea Procesului Verbal de Recepție cantitativă și calitativă.

Plata se va face, în termen de maxim 30 de zile de la data la care factura este disponibilă pentru descărcarea din sistemul RO e-facturare .

Prezentarea ofertei

Propunerea tehnică

Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în prezentul Caiet de sarcini. În acest scop, pornind de la propria expertiză a ofertanților în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnică va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de ofertant pentru execuția contractului.

Propunerea financiară: ofertantul va prezenta Formularul de ofertă și Centralizatorul de prețuri pentru serviciile oferite. Propunerea financiară va fi exprimată în lei, fără TVA. Prețul ofertei va cuprinde prețul total al serviciilor, precum și orice alte cheltuieli conexe prestării acestora.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE: cel mai bun raport calitate-preț

Ierarhia ofertelor este stabilită pe baza obținerii celui mai mare punctaj total. O ofertă poate obține un număr maxim de 100 de puncte. Oferta clasată pe primul loc va fi oferta ce obține cel mai mare punctaj dintre ofertele declarate admisibile.

Modul de calcul și de acordare a punctajelor:

Nr. crt.	Factori evaluare prânz oficial	Punctaj maxim acordat (100 p)
1	Prețul ofertei	90 p
2	Distanța față de locația unde va avea loc evenimentul - Hotel Del Mar Mamaia (km)	10 p

Denumire factor de evaluare. Pondere

1. Prețul ofertei: 90%

Punctajul pentru factorul de evaluare “Preț”, cu o valoare de 90 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 90% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 90 puncte
- Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$\mathbf{P \text{ preț } (n) = \text{Preț } (min) / \text{Preț } (n) \times 90}, \text{ unde:}$$

- P preț (n): punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;
Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;
Preț (n): prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

2. Componenta tehnică - distanța față de locația unde va avea loc evenimentul: 10%

Punctajul pentru factorul de evaluare “Componenta tehnică - distanța față de locația unde va avea loc evenimentul”, cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- Pentru oferta admisibilă cu distanța față de locația unde va avea loc evenimentul (km) cea mai mică – 10 puncte;
- Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$\mathbf{P \text{ distanță } (n) = \text{Distanță } (min) / \text{Distanță } (n) \times 10}, \text{ unde:}$$

- P distanță (n): punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;
Distanță (min): cel mai mică distanță față de locația unde va avea loc evenimentul, dintre distanțele din ofertele admisibile;
Distanță (n): distanța din oferta admisibilă aflată sub evaluare.

**DIRECTOR EXECUTIV,
Oana MARTIN**

Întocmit,
Insp. Ramona UNGUREANU
Insp. Cipriana JITEA