



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
AGENȚIA NAȚIONALĂ A MEDICAMENTULUI
SI A DISPOZITIVELOR MEDICALE
Str. Av. Sănătescu nr. 48, sector 1, 011478 București
Tel: +4021-317.11.15
Fax: +4021-316.34.97
www.anm.ro

Se aproba
Președinte,
Marius Daniel ȘISU

Anexa 1- CAIET DE SARCINI
pentru achiziția de Servicii de restaurant și de servire a mâncării (prânz, cină) pentru
evenimentul cu titlul „Reuniunea de analiza și învățare a Comitetului pentru Medicamente din
Plante (Committee on Herbal Medicinal Products - HMPC)”, București 4 -5 aprilie 2019
organizat pe perioada detinerii de către Romania a Presedintiei Consiliului UE

I. INFORMATII GENERALE:

Autoritatea contractanta: **AGENTIA NATIONALA A MEDICAMENTULUI SI A DISPOZITIVELOR MEDICALE (ANMDM)** cu sediul in Str. Mr. Stefan Sănătescu nr. 48, sector 1, București, cod poștal 011478, telefon/fax 021.317.11.02/ 021.316.34.97, e-mail: achizitii publice@anm.ro, cod fiscal 27234950, invita operatorii economici al căror obiect de activitate corespunde cerințelor caietului de sarcini, sa depună oferta in scopul atribuirii contractului de achiziție publica de servicii având ca obiect **servicii de restaurant și de servire a mâncării (prânz, cină)** pentru evenimentul cu titlul „*Reuniunea de analiza și învățare a Comitetului pentru Medicamente din Plante (Committee on Herbal Medicinal Products - HMPC)*”, București 4 -5 aprilie 2019. Evenimentul este organizat pe perioada deținerii de către Romania a Președinției Consiliului UE.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Obiectul prezentului caiet de sarcini îl reprezintă achiziționarea de **servicii de restaurant și de servire a mâncării (prânz, cină)** pentru evenimentul cu titlul „*Reuniunea de analiza și învățare a Comitetului pentru Medicamente din plante (Committee on Herbal Medicinal Products - HMPC)*”, București 4 -5 aprilie 2019.

Evenimentul se va desfășura in Bucuresti, la sediul Agenției Naționale a Medicamentului si a Dispozitivelor Medicale si se estimeaza ca vor participa 40 persoane.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Perioada de desfășurare: 3 – 5 aprilie 2019

Locul de desfășurare al evenimentului: Str. Mr. Stefan Sănătescu nr. 48, sector 1, București, cod poștal 011478

Programul provizoriu:

Ziua 1 (3 aprilie 2019)

Ora 19.00-21.00- Welcome reception (recepție/cina)

Ziua 2 (4 aprilie 2019):

Ora	Descriere
8:30 -09:00	Înregistrare participanți
9:00 – 13:00	Sesiune de lucru
13:00 – 14:30	Prânz
14:30 – 17:00	Sesiune de lucru
19:30-22:00	Cina oficiala

Ziua 3 (5 aprilie 2019)

Ora	Descriere
9.00 – 11.30	Sesiune de lucru
11:30-12:00	Concluzii. Închiderea evenimentului
12.00 – 13:00	Prânz

Durata: Evenimentul se va desfășura pe parcursul a 3 (trei) zile, cu includerea a:

- 1 Recepție/cina (Welcome reception) în seara de 3.04.2019 – orele 19:00
- 1 Prânz tip bufet suedez în ziua de 4.04.2019 – ora 13:00
- 1 Cina festiva tradițional românească în seara de 4.04.2019- orele 19:30
- 1 Prânz tip *lunch to go* în ziua de 5.04.2019 – ora 12:00

III. ACTIVITATI IN CADRUL CONTRACTULUI

1. Activitati specifice:

Asigurarea de servicii de restaurant și de servire a mâncării (prânz, cină) astfel:

Recepție/cina, tip bufet (*finger food*)- aproximativ 40 persoane

Prestatorul va asigura în seara zilei de 3 aprilie 2019, la ora 19:00 organizarea unei recepții, tip bufet (*finger food*)
Locul de desfășurare al recepției va fi în incinta unei locații (restaurant) în apropierea locului de desfășurare a ședinței de lucru.

Recepția va fi organizată în sistem „finger food” și va include:

- aperitive (minim 5 sortimente variate atât vegetale cât și din carne/peste, care se vor servi pe platouri); numele preparatului să fie specificat prin etichetare în limba engleză în fața sortimentelor
- desert (minim 2 sortimente)
- apă plată și/sau carbogazoasă (min. 1 sticlă/pers)
- băuturi alcoolice (min. 1 pahar/pers)

Valoarea maximă estimată pentru meniu - recepție /persoană– 100 lei (cu TVA inclus)

Masa de prânz, tip bufet suedez- aproximativ 40 persoane

Prestatorul va asigura în data de 4 aprilie 2019, la ora 13:00 organizarea unei mese de prânz, tip bufet suedez.
Locul de desfășurare: având în vedere durata limitată a pauzei de prânz, masa de prânz va fi organizată în incinta unei locații (restaurant) în apropierea locului de desfășurare a ședinței de lucru (distanța de mers max. 10 minute).

Masa de prânz sub forma de bufet suedez, trebuie să fie compusă din:

- aperitive (minim 3 sortimente, atât vegetale cât și din carne); numele preparatului să fie specificat prin etichetare în limba engleză în fața sortimentelor
- fel principal cald (minim 2 sortimente de mâncare de bază și garnituri, salate) precum și o supă/ciorbă; numele preparatului să fie specificat prin etichetare în limba engleză în fața sortimentelor
- chifle albe/negre
- desert (min 120 g/pers)

Valoarea maxima estimata pentru meniu prânz/persoană/zi – 80 lei (cu TVA inclus)

Cina oficiala, tradițional româneasca, tip *a la carte*- aproximativ 40 persoane

Prestatorul va asigura în seara zilei de 4 aprilie 2019, la ora 19:30 organizarea unei cine tradițional româneasca, tip *a la carte*

Locul de desfășurare a cinei oficiale va fi în incinta unei locații (restaurant) în apropierea locului de desfășurare a ședinței de lucru.

Cina va include:

- aperitive tradiționale (minim 2 sortimente variate atât vegetale cât și din carne)
- fel principal tradițional cald (minim 2 sortimente atât vegetale cât și din carne)
- pâine de casa
- desert tradițional (minim 120 g/pers)
- băutura alcoolică tradițională (min. 1 pahar/pers)

Valoarea maxima estimata pentru meniu cina oficiala/persoană – 150 lei cu TVA

Masa de prânz, tip “lunch to go”- aproximativ 40 persoane

Prestatorul va asigura în data de 5 aprilie 2019, la ora 12:00 organizarea unei mese de prânz, tip “lunch to go”

Masa de prânz sub forma de “lunch to go”, trebuie să fie compusa din:

- sandwich (minim 1 /persoana)
- un fruct

Valoarea maxima estimata pentru meniu prânz tip „lunch to go”/persoană – 40 lei (cu TVA inclus)

Nota:

1. Cantitățile de mâncare trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți la eveniment. Produsele furnizate trebuie să fie bine preparate (nu arse sau crude/în sânge), calde sau reci (după caz), iar prestarea serviciilor trebuie să respecte normele stabilite de legislația în vigoare. Vor fi asigurate servicii de servire/debarasare cu personal calificat.
2. Autoritatea Contractantă va comunica cu maxim 5 zile înainte de eveniment dacă este necesar alt tip de meniu conform solicitării participanților, în funcție de restricțiile alimentare.
3. Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.
4. Prestatorul va propune minim 2 locații (restaurante) în apropierea locului de desfășurare al ședințelor de lucru, iar autoritatea contractanta va alege locațiile pentru servirea meselor.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

Numărul exact de participanți, locația și ora desfășurării evenimentului vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de eveniment.

IV. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

V. MODALITATI DE INTOCMIRE A OFERTEI TEHNICE SI FINANCIARE

Propunerea tehnica

Propunerea tehnică va fi întocmită și prezentată astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în Caietul de sarcini. Operatorii economici au obligația de a să indica în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii.

Propunerea financiara

Propunerea financiara va avea următoarea structura:

Tip de costuri	Preț unitar (lei) fără TVA	Preț unitar (lei) cu TVA	Suma totala
Recepție/ cina	lei/persoana		lei
Masa prânz tip bufet suedez	 lei/persoana		lei
Cina oficiala	 lei/persoana		lei
Masa prânz tip <i>lunch</i> <i>to go</i>	 lei/persoana		lei

Orta alternativa: **Nu se admit oferte alternative.**

Oferta financiara se va prezenta în: **lei cu TVA si lei fără TVA.**

Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul - **prețul cel mai scăzut**

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii **fiscale** și semnarea procesului verbal de recepție pentru serviciile efectiv prestate și confirmate.

Facturile emise de contractant, vor evidenția următoarele informații, conform ofertei financiare prezentate:

cheltuieli pentru servicii de restaurant și de servire a mâncării (prânz, cina) /persoana

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea de ambele părți, fără obiecțiuni, a proceselor verbale de recepție a serviciilor.

Factura fiscala va fi însoțită de procesul verbal de recepție și de lista participanților la eveniment, precum și alte documente relevante.

Plata se efectuează în termen de cel mult 30 de zile calendaristice, de la data facturării sau recepției produselor/serviciilor prestate potrivit Legii nr.72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea

obligațiilor de plata a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante, din contul nostru deschis la Trezoreria Statului în contul dvs. din Trezorerie .

VII. Dispoziții finale

Cerințele impuse prin prezentul document vor fi considerate ca fiind minimale.

La elaborarea propunerii tehnice cât și în prestarea serviciilor, operatorii economici participanți la procedura trebuie să țină seama de cerințele tehnice și să furnizeze serviciile solicitate.