



PRIMĂRIA MUNICIPIULUI MEDGIDIA

905600, Str. Decebal, nr.35,
tel 0241/812.300, fax 0241/810.619
e-mail: office@primaria-medgidia.ro
www.primaria-medgidia.ro



**Aprob,
Primar
Vrabie Valentin**

Sectiunea II - CAIETUL DE SARCINI

Acord-cadru pentru achiziționarea de Servicii de restaurant si catering pentru organizare de evenimente/seminarii/reuniuni aparinand Municipiului Medgidia

Cod CPV: 55520000-1 - Servicii de catering; 55300000-3 - Servicii de restaurant și de servire a mâncării.

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1 Autoritatea Contractantă

Autoritatea Contractantă: Municipiul Medgidia
C.I.F.: 4301456

Adresa beneficiarului de corespondență: Municipiul Medgidia, str. Decebal, nr. 35, judetul Constanta

1.2 Informații generale relevante și justificarea necesității autoritatii contractante

Primaria Municipiului Medgidia prin Serviciul de Relatii Publice Invatamant Sport promoveaza si organizeaza evenimente locale, care se desfasoara in Municipiul Medgidia. In acest sens serviciul ofera planificarea si valorificarea numeroaselor evenimente si parteneriate de care beneficiaza Municipiul Medgidia, precum si implementarea unor noi colaborari, la nivel national si international ale municipalitatii in vederea imbunatatirii imaginii institutiei si indeplinirii obiectivelor acestora.

Serviciul Relatii Publice organizeaza evenimentele desfasurate anual sub egida Primariei Municipiului Medgidia, respectiv : Ziua Nationala a Romaniei, Boboteaza, Ziua Armistitiului, Ziua Internationala a Femeii, Ziua Eroilor, Ziua Copilului, Ziua Armatei Romaniei, precum si cele dedicate Sfintelor Sarbatori de Pasti si de Craciun. De asemenea, pe langa aceste evenimente sunt organizate ceremonii festive pentru premiera cetatenilor majori, a tinerilor casatoriti, precum si a celor care sarbatoresc 25, respectiv 50 de casatorie.

Primăria Municipiului Medgidia aspiră către o prezență crescută a artei și a culturii în viața cotidiană, sub formă de experiență și consum cultural.

În acest sens, administrația publică locală creează condiții propice unei vieți culturale dinamice și diverse în oraș, competitivă la nivel național și internațional și relevantă pentru cetățenii orașului prin recunoașterea valorilor de patrimoniu și punerea în valoare a acestora,

sprijin pentru cultura contemporană, valorificarea potențialului economic al culturii, recunoșterea importanței legăturii dintre cultură și societate, precum și recunoașterea culturii ca motor de dezvoltare individuală și comunitară. Astfel municipalitatea organizează câteva evenimente care sunt foarte asteptate în comunitate, și anume: Festivalul de Jocuri și Reconstituiri Istorice "Dapyx", Tabara Internațională de Pictură "L. Grigorescu", Festivalul de teatru "Tanta și Costel", Festivalul de Muzică Ușoară și Populară "Tinere Speranțe", Revelion 2022- 2023 etc .

În cadrul acestor manifestări sunt trimise invitații de participare unui număr mare de cetățeni, precum și: consilieri locali, directori de instituții, agenți economici, reprezentanți ai școlilor, armata, persoane particulare.

În fiecare an o serie de delegații oficiale și reprezentanți ai diferitelor instituții guvernamentale din țară și/sau străinătate și organizații publice ori private vin în vizită oficială la sediul autorității publice locale și sunt primite conform uzanțelor și oficiilor de gazdă. În acest context al evenimentelor organizate este necesară încheierea unui acord-cadru cu operatori economici care oferă servicii de restaurant/catering.

2.OBIECTIVUL, REZULTATELE AȘTEPTATE ȘI MANAGEMENTULUI ACORDULUI CADRU

2.1. Obiectivul general al acordului cadru:

Sprijinirea beneficiarului în organizarea corespunzătoare a *evenimentelor/seminariilor/reuniunilor*, în conformitate cu specificațiile tehnice solicitate mai jos. Evenimentele se vor organiza în municipiul Medgidia.

2.2 Obiectivul specific:

Obiectivul specific constă în achiziționarea de servicii pentru organizarea de minim 20 - maxim 35 evenimente într-o perioadă de **12 luni**, care pot include servicii pentru asigurarea mesei, precum și amenajarea acestora în scopul desfășurării optime a evenimentelor.

2.3. Principalele rezultate

Principalele rezultate de atins, raportate la numărul de evenimente ce vor fi organizate prin prezentul acord-cadru, sunt minim 20 și maxim 35 de evenimente.

2.3 Managementul acordului cadru

Pot face obiectul unui contract subsecvent orice combinație de evenimente/servicii/produse prevăzute în acordul cadru (de exemplu, fără a se limita la: festivaluri, delegații, etc.)

În cazul unui număr de persoane diferit de cel stabilit pentru fiecare categorie de evenimente, se vor respecta prețurile maxime fixate la nivelul acordului cadru, prevăzute pentru fiecare tip/categorie de servicii/produs oferit inițial, la care Beneficiarul a încadrat evenimentul. Acordul-cadru se va semna cu maxim 3 (trei) operatori economici, în ordinea clasamentului stabilit conform **criteriului de atribuire**.

În situația în care două sau mai multe oferte se vor clasifica pe același loc în clasamentul final, autoritatea contractantă va încheia acordul-cadru cu toți operatorii economici clasificați pe locurile aferente numărului maxim (3) stabilit.

Autoritatea contractantă va atribui ulterior, prin reluarea competiției între operatorii economici semnatari ai acordului-cadru, comenzi ferme (subsecvente) de servicii de Organizare de evenimente/seminarii/reuniuni în etapa de reluare a competiției ori de câte ori va

apărea necesitatea organizării unor evenimente/seminarii/reuniuni care fac obiectul specificațiilor tehnice înaintate de către Autoritatea Contractanta.

Criteriul de atribuire aplicat acordului cadru este “prețul cel mai scăzut” aferent organizării tuturor evenimentelor solicitate prin prezentul Caiet de sarcini.

Prețul maxim nu va putea fi depășit în nicio situație, pe toată durata acordului-cadru. Prețurile oferite constituie elemente care pot fi îmbunătățite doar în sensul scăderii acestora, în procesul de reoferare pentru atribuirea contractelor subsecvente, celelalte elemente/condiții stabilite inițial în acordul-cadru, nefiind acceptate a suferi modificări.

La reluarea competiției, criteriul de atribuire aplicat de către autoritatea contractantă va fi criteriul **Pretul cel mai scazut** al tuturor serviciilor de organizare evenimente/seminarii/reuniuni, în condițiile respectării tuturor cerințelor specifice solicitate ale autorității contractante.

Durata de implementare a acordului cadru este de **12 de luni** de la data intrării în vigoare a acestuia.

Durata de implementare și data de începere a prestării serviciilor pentru contractele subsecvente vor fi stabilite în fiecare contract subsecvent în parte.

Tabel centralizator cu numărul maxim de evenimente care se estimează că vor fi organizate în perioada de implementare a acordului-cadru:

Calendarul evenimentelor 2022-2023

Nr. crt.	Eveniment/Durata eveniment in zile	Nr. evenimente	Nr. estimat de persoane/eveniment	Nr. total estimat de persoane	Tip masa
1	Boboteaza	1	70	70	Pranz
2	Ziua femeii	1	2000	2000	Cina
3	Ziua eroilor	1	70	70	Pranz
4	Ziua Armatei	1	50	50	Pranz
5	Ziua Copilului	1	300	300	Pranz
6	Zilele Pensionarilor	1	200	200	Pranz
7	Ziua Armistiului	1	70	70	Pranz
8	Ziua Nationala a Romaniei	1	70	70	Pranz
9	Eveniment Inaugurare iluminat sarbatori	1	70	70	Cina
10	Sarbatoarea Nasterii Domnului - Eveniment Magia Craciunului – 2 zile	1	200	400	Cina
11	Revelion 2022 – 2023	1	1000	1000	Cina
12	Premiere categorii cnf HCL 53/2017	3	200	600	Cina
13	Delegatii	2	70	140	Mic dejun/pranz

					/cina
14	Festivalul Tinere Sperante – 2 zile	1	40	80	Mic dejun/pranz /cina
15	Festivalul de teatru Tanta si Costel (3 zile)	1	150	450	Mic dejun/pranz /cina
16	Festivalul de Traditii si Obiceiuri de sarbatori	1	100	100	Mic dejun /pranz/cina
17	Festivalul de muzica folk	1	50	50	Mic dejun /pranz/cina
18	Tabara Internationala de pictura L. Grigorescu – 8 zile	1	25	200	Mic dejun/pranz /cina
19	Festival de Jocuri si Reconstituiri Istorice Dapyx – 4 zile	1	200	800	cina
20	Campanii de sterilizare	5	20	100	Mic dejun/pranz /cina
21	Marsul Factorilor Postali	1	100	100	Pranz
22	Ziua Unirii	1	50	50	Pranz
23	Hramul municipiului Medgidia	1	70	70	Cina
24	Evenimente neprevazute delegatii	5	100	500	Mic dejun/pranz /cina
	Total	35	5275	7540	

*AC își rezerva dreptul de a organiza un număr mai mic de evenimente, fără ca prestatorul sa pretindă plata de daune-interese.

*In situatia in care evenimentul este de amploare si sunt mai multi participanti care depasesc capacitatea maxima a unui restaurant/local AC poate incheia contractul subsecvent cu toti operatorii economici cu care exista acordul cadru.

*Pentru evenimentele in care este prevazut pachet ce cuprinde toate mesele/zi, respectiv mic dejun, pranz si cina, pretul va fi per total.

*Restul evenimentelor care presupun o singura masa, respectiv pranz sau cina, necesita meniu special festiv pentru mese de protocol.

3. BUGETUL

Valoarea totală estimată a acordului-cadru 1.600.000 lei, exclusiv TVA

Posibilitatea depunerii de oferte alternative: Nu pot fi depuse oferte alternative.

Valoarea maximă estimată a acordului-cadru pentru achiziția serviciilor este de 1.600.000 lei, exclusiv TVA.

Valoarea minimă estimată a acordului-cadru: 800.000 lei fără TVA;

Valoarea minimă estimată a unui contract subsecvent: 500 lei fără TVA;

Valoarea maximă estimată a unui contract subsecvent: 500.000 lei fără TVA;

Cantitățile estimate pentru servicii sunt următoarele:

Cantitatea minimă estimată la nivelul acordului-cadru: 20 evenimente;

Cantitatea maximă estimată la nivelul acordului-cadru: 35 evenimente;

Cantitatea minimă estimată la nivelul unui contract subsecvent: 1 eveniment de 10 persoane;

Cantitatea maximă estimată la nivelul unui contract subsecvent: combinație de evenimente de 2000 persoane.

- Valoarea estimată pentru întregul acord-cadru este de minim 800.000 lei la care se adaugă T.V.A, și maxim de 1.600.000 lei la care se adaugă T.V.A.
- Se vor încheia un număr de maxim 35 contracte subsecvente, atribuirea acestora făcându-se cu reluarea competiției, prin reofertare, între operatorii economici semnatari ai acordului-cadru;
- Datele furnizate în caietul de sarcini legate de perioada de derulare, de numărul de participanți sunt estimative. Acestea vor fi comunicate prestatorilor înainte de derularea evenimentului, prin specificațiile tehnice de la încheierea fiecărui contract subsecvent.
- Operatorul economic va fi răspunzător de derularea în condiții corespunzătoare a tuturor evenimentelor ce fac obiectul prezentului acord-cadru, în ceea ce privește asigurarea serviciilor de restaurant și catering.

4. GRUP ȚINTĂ ȘI DESCRIEREA SERVICIILOR CE VOR FI PRESTATE

4.1 *Grupul țintă*

Grupul țintă este compus din:

- cetateni ai municipiului Medgidia
- delegatii din țară și străinătate
- reprezentanți ai instituțiilor publice, invitați la evenimentele organizate

4.2. *Cerinte impuse operatorilor economici*

Operatorii economici trebuie să îndeplinească cumulativ următoarele condiții:

- să aibă sediul pe raza Municipiului Medgidia.
- să aibă ca și obiect de activitate atât prestarea de servicii de restaurant, cât și de catering;
- să dețină experiența similară prestată în ultimii 3 ani (calculată până la data limită de depunere a ofertelor), care să poată fi dovedită prin prezentarea unui număr de contracte, luate la latitudinea operatorilor economici, de complexitatea activităților ce constituie obiectul contractului ce urmează să se încheie (servicii de restaurant/de catering), în valoare cumulată de cel puțin 500.000 lei fără TVA. Prestările de servicii se confirmă prin prezentarea unor contracte/recomandări emise de o autoritate ori de către clientul privat beneficiar a unor facturi sau orice documente, din care să rezulte informații privind denumirea serviciilor prestate, valoarea, beneficiar, perioada și locul prestării serviciilor și dacă au fost duse la bun sfârșit.

4.3. *Activități derulate în cadrul contractelor subsecvente*

Servicii de restaurant si catering pentru organizare de evenimente/seminarii/reuniuni apartinand Municipiului Medgidia

✚ 1. Serviciile de catering solicitate la incheierea fiecarui contract subsecvent constau in:

a) bufet rece și cald (minim 400 gr/porție), pâine, inclusiv recipiente pentru sare/piper/ulei/oțet; În principiu, bufetul poate conține: ciorbe/supe/antreuri/aperitive diversificate, tartine, preparate din carne – pui, porc, vită, pește; produse vegetariene; garnituri - legume, orez, cartofi, asezonate cu salată din legume proaspete sau murate, etc.

b) apă minerală, suc (1 sticlă de 0,5 l pentru fiecare participant) și apă plată (1 sticlă de 0,5 l/pers.);

c) desert (minim 150 gr/porție). Nu se accepta produse de patiserie din comerț ambalate.(cornuri, covrigei, snaks-uri tip salatini, etc)

Prestatorul va asigura următoarele:

serviciile privind asigurarea și servirea mesei, pentru numărul de persoane participante, astfel cum a fost menționat în prezentele specificații tehnice;

accesoriile de servire pentru masa (pahare, platouri, farfurii, șervețele, tacâmuri etc.), fețe de masă albe și recipiente pentru păstrarea la cald a preparatelor, atunci când situația o impune;

personal calificat pentru a asigura serviciul (chelneri), conform necesităților serviciilor de masă, dacă este cazul.

Produsele vor fi prezentate sub formă de bufet suedez/ individual, în funcție de numărul de participanți. Orele la care vor fi livrate produsele pentru masa vor fi stabilite de Prestator de comun acord cu Beneficiarul, conform agendei evenimentului ce va fi pusă la dispoziția acestuia de către reprezentanții Beneficiarului.

Produsele ce alcătuiesc serviciile de catering trebuie să fie proaspete, 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. Cantitatea și calitatea produselor trebuie să respecte oferta tehnică depusă la procedura de achiziție.

Dovada prestării serviciilor de catering se va realiza pe baza procesului verbal de recepție cantitativă și calitativă, însoțit de poze ale meniurilor servite la fiecare tip de masă, realizată de către beneficiar.

Prestatorul are obligația de a vizita locul de organizare a evenimentului, cel târziu cu o zi înainte de desfășurarea acestuia, în vederea stabilirii unor detalii logistice pentru buna desfășurare a evenimentului (necesitatea utilizării unor prelungitoare, amplasarea participanților în sala de reuniune, amplasarea recipientelor pentru preparatele calde etc.).

2. Serviciile de restaurant, pentru desfășurarea evenimentelor în Medgidia, constau în:

a) bufet rece și cald (minim 400 gr/porție), sau meniu individual ce poate conține: ciorbe/supe/antreuri/aperitive diversificate, tartine, preparate din carne – pui, porc, vită, pește; produse vegetariene; garnituri - legume, orez, cartofi, asezonate cu salată din legume proaspete sau murate, etc.

b) apă minerală, suc (1 sticlă de 0,5 l pentru fiecare participant) și apă plată (1 sticlă de 0,5 l/pers.);

c)desert (minim 150 gr/porție). Nu se accepta produse de patiserie din comert ambalate.(cornuri, covrigei, snaks-uri tip salatinii, etc)

- ✦ Mic dejun** ce va fi servit de preferat între orele 07:30 – 09:00 (estimare)
- ✦ Masa de prânz** ce va fi servită între orele 12:30 – 14:00 (estimare)
- ✦ Cina** ce va fi servită între orele 18:30 – 20:00 (estimare)

Prestatorul va asigura următoarele:

- serviciile privind asigurarea și servirea mesei, pentru numărul de persoane participante, astfel cum a fost menționat în prezentele specificații tehnice;
- accesorii de servire pentru masa (pahare, platurii, farfurii, șervețele, tacâmuri etc.), fețe de masă albe și recipiente pentru păstrarea la cald a preparatelor, atunci când situația o impune;
- personal calificat pentru a asigura serviciul (chelnieri), conform necesităților serviciilor de masă, dacă este cazul.

Produsele vor fi prezentate sub formă de bufet suedez/ individual, în funcție de numărul de participanți. Orele la care vor fi livrate produsele pentru masa vor fi stabilite de Prestator de comun acord cu Beneficiarul, conform agendei evenimentului ce va fi pusă la dispoziția acestuia de către reprezentanții Beneficiarului.

Produsele ce alcătuiesc serviciile de restaurant trebuie să fie proaspete, 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. Cantitatea și calitatea produselor trebuie să respecte oferta tehnică depusă la procedura de achiziție.

Serviciile de restaurant se vor organiza pentru un număr persoane stabilit de comun acord cu beneficiarul.

În anumite situații și în funcție de specificul evenimentelor organizate de Municipiul Medgidia, acestea pot avea și caracter privat. De aceea, spațiul alocat desfășurării evenimentului va fi unul cu caracter semiprivat, fără a permite intersectarea imediată a acestora cu ceilalți participanți din cadrul restaurantului (un spațiu semiînchis – separeu sau sală special dedicată servirii meselor).

Meniul pentru cină/prânz va fi stabilit împreună cu beneficiarul și va cuprinde două feluri de mâncare, apă, sucuri, cafea, cu acomodare/servire la masă.

La momentul transmiterii numărului final de participanți, Beneficiarul va informa Prestatorul dacă există persoane cu regim alimentar special (alergii, contraindicații, intoleranță la anumite alimente, etc), astfel încât Prestatorul să poată lua toate măsurile necesare pentru asigurarea meselor principale pentru acei participanți.

Numărul estimat de participanți pentru fiecare eveniment este aproximativ, numărul efectiv al participanților putând fi mai mic sau mai mare decât acesta. Numărul efectiv de participanți va fi comunicat prestatorului la semnarea contractului subsecvent. Beneficiarul va plăti doar serviciile efectiv prestate pe baza procesului verbal de recepție al serviciilor prestate.

5. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: PRETUL CEL MAI SCAZUT

6. MODALITATEA DE IMPLEMENTARE A CONTRACTULUI

Autoritatea contractantă va notifica promitenții-prestatori, cu minim 4 zile calendaristice înainte de organizarea evenimentului, prin transmiterea invitației de participare la reofertare, cu privire la organizarea acestuia și va transmite toate informațiile necesare, cum ar fi: agenda evenimentului, tipul evenimentului, numărul de participanți estimat, tipul de masă, orice alte detalii necesare bunei desfășurări a evenimentului.

De asemenea beneficiarul și prestatorii vor desemna persoane de contact pentru buna derulare a contractului subsecvent de prestări servicii.

În termen de maxim 2 zile lucrătoare prestatorii vor transmite răspunsul privind disponibilitatea locațiilor, prestarea și prețul serviciilor solicitate.

Promitenții-Prestatori semnatari ai acordului cadru vor asigura cu operativitate, cu eficiența și în mod sustenabil din punct de vedere financiar, servicii de bună calitate, conform documentației de atribuire și conform nevoilor autorității contractante, așa cum acestea sunt menționate în invitațiile de participare la reofertare.

Promitenții-Prestatori se obligă în mod ferm ca, în cazul în care semnează acordul cadru, să onoreze toate solicitările autorității contractante privind asigurarea de servicii de organizare evenimente/seminarii/reuniuni necesare acestora. Asigurarea serviciilor se va realiza prin transmiterea a minim trei propuneri de ofertă, conform solicitărilor din invitațiile de participare la reofertare. Operatorii economici se obliga să participe și să răspundă (daca nu pot oferta din lipsa de locuri/locatie ocupata de un alt beneficiar, printr-o înștiințare/notificare transmisă pe e-mail) la fiecare solicitare de reofertare a autorității contractante.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a vizita locațiile propuse și de a verifica conformarea acestora cu cerințele din prezentul caiet de sarcini.

Criteriul de atribuire aplicat de către autoritatea contractanta va fi pretul cel mai scăzut al tuturor serviciilor de organizare evenimente/seminarii/reuniuni solicitate, în condițiile respectării tuturor cerințelor specifice solicitate ale autorității contractante.

După fiecare eveniment prestatorul și beneficiarul vor semna un proces verbal de recepție al serviciilor prestate. Beneficiarul va plăti serviciile efectiv prestate, **conform procesului verbal de recepție cantitativă și calitativă, însoțit de poze cu meniul servit la fiecare tip de masa per eveniment.**

Prestatorul are obligația să informeze în permanență beneficiarul cu privire la derularea contractului și eventualele probleme întâmpinate și să desemneze o persoană de contact pentru implementarea contractului.

În situația în care pe durata de valabilitate a prezentului acord-cadru, promitenții – prestatori nu vor primi solicitări pentru prestarea de servicii din partea Promitentului-achizitor, promitenții - prestatori nu vor ridica pretenții și nu vor solicita despăgubiri în legătură cu acest fapt. De asemenea, promitentul achizitor este cel care stabilește câte evenimente realizează fiecare prestator.

În acest sens, Promitentul - achizitor nu va avea nicio obligație față de Promitentii-prestatori, prezentul acord-cadru fiind reziliat de drept la expirarea duratei acestuia, fără necesitatea unei alte formalități și fără intervenția vreunei autorități sau instanțe de judecată, la expirarea perioadei de valabilitate a acestuia.

Dacă un promitent-prestator nu transmite oferta sa, în perioada de timp solicitată, la mai mult de 3 solicitări consecutive ale autorității contractante, și nici nu transmite o înștiințare/notificare pe e-mail cu privire la inexistența de locații corespunzătoare condițiilor solicitate, promitentul-achizitor poate rezilia acordul cadru cu acesta.

7. PLĂȚI

Plățile aferente serviciilor prestate se vor efectua în baza facturilor emise de prestator după recepția calitativă/cantitativă a serviciilor. Recepția serviciilor se va face în baza unui proces verbal redactat de achizitor (se vor descrie succint serviciile prestate) însoțit de poze cu meniul servit la eveniment.

Plata facturilor va fi efectuată în termen de 60 de zile de la înregistrarea facturii la Beneficiar, integral prin Ordin de plată, în contul deschis la trezorerie al Prestatorului.

Dacă factura sau documentele care însoțesc factura nu sunt întocmite corespunzător și sunt necesare clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea Prestatorului,

termenul de 60 de zile pentru plata facturii se suspendă prin notificare. Repunerea în termen se face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii. În situația în care meniul servit nu respecta oferta tehnică în baza căreia a fost încheiat contractul subsecvent, creând astfel o imagine negativă a instituției publice, beneficiarul își rezervă dreptul de a reține un procent de 20% din valoarea totală a facturii.

8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică, va fi prezentată în conformitate cu specificațiile tehnice. Modul de redactare al ofertei tehnice trebuie să permită identificarea facilă a asumării cerințelor/specificațiilor tehnice din caietul de sarcini. Cerințele din prezentul Caiet de Sarcini sunt minime și obligatorii. Neîndeplinirea oricăreia dintre acestea duce la descalificarea ofertei.

Propunerea tehnică va fi prezentată prin descrierea unui meniu pentru fiecare tip de masă propus pentru evenimentele prevăzute în tabelul din caietul de sarcini.

Valabilitatea ofertei: 60 de zile începând cu data depunerii acestei

9. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va completa Formularul nr. 2 și anexa cu prețuri în lei, cu și fără TVA.

Pretul va fi oferit în concordanță cu propunerea tehnică respectiv pentru fiecare tip de masă menționat în tabelul cu evenimente, respectiv mic dejun, pranz, cină.

Autoritatea contractantă va încheia un acord-cadru cu un număr maxim de 3 ofertanți ale căror oferte vor fi declarate admisibile și vor fi clasate pe primele 3 locuri în urma aplicării criteriului de atribuire, respectiv prețul cel mai scăzut raportat la cantitățile și valorile maxime ale acordului-cadru.

Atunci când două, sau mai multe oferte, au aceeași valoare a propunerii financiare și sunt clasate pe același loc, autoritatea contractantă va încheia acordul-cadru cu toți operatorii economici clasati pe locurile aferente numărului maxim (3) stabilit.