



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Nr. 627/2/POCU_146587/11.11.2022

APROB,

ORDONATOR PRINCIPAL DE CREDITE

AVIZAT,

Anca-Denisa PETRACHE

MANAGER PROIECT

CAIET DE SARCINI ACHIZIȚIE SERVICII

ORGANIZARE ATELIERE DE LUCRU - MENTORAT DIDACTIC

ca suport la activitatea A6 în cadrul proiectului

Profesionalizarea carierei didactice - PROF

PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014 - 2020

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Beneficiar: Ministerul Educației

CPV:79952000-2

CPV:55100000-1

CPV:55110000-4

CPV:55300000-3

CPV: 60100000-9

CPV: 60200000-0





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

CAIET DE SARCINI ACHIZIȚIE SERVICII ORGANIZARE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC

CPV:79952000-2

CPV:55100000-1

CPV:55110000-4

CPV:55300000-3

CPV: 60100000-9

CPV: 60200000-0

1. GLOSAR

PO - P15	Partener 0 - 15
BPP	Baze de Practică Pedagogică (consorții școlare care reunesc, sub coordonarea unei școli de aplicație, diverse tipuri de unități de învățământ)
CCD	Casele Corpului Didactic
Proiect Prof	<i>Proiect Profesionalizarea carierei didactice - PROF</i>

2. MENȚIUNI SPECIALE

Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează această achiziție, indiferent care sunt condițiile proprii. Ofertanții au obligația de a analiza cu atenție documentația de atribuire și de a pregăti oferta conform tuturor instrucțiunilor și specificațiilor tehnice conținute în documentație. Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate de către operatorul economic ofertant, indiferent de rezultatul procedurii. Fiecare document al ofertei va fi semnat de reprezentantul legal al operatorului economic sau de un împuternicit al acestuia. În cazul în care acestea sunt semnate de o altă persoană, aceasta va prezenta o împuternicire. Documentele emise în altă limbă decât în limba română trebuie să fie însoțite de traducerea autorizată în limba română. Atenție, nu se folosesc prescurtări!

Documentele vor fi emise pentru fiecare dintre operatorii economici, în cazul unei asocieri. Documentele emise de autoritățile competente vor fi prezentate în original sau copie certificată a acestuia, valabile la data deschiderii ofertelor.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea contractului și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică privind serviciile și produsele care fac obiectul achiziției. Cerințele și caracteristicile tehnice impuse prin caietul de sarcini reprezintă cerințe minime obligatorii.

Propunerea tehnică va cuprinde prezentarea de către ofertant a modului în care va respecta cerințele minime impuse, specificate mai jos. De asemenea, un simplu răspuns (afirmație) de confirmare din partea operatorului economic cu privire la respectarea cerințelor din caietul de sarcini, fără precizarea exactă a modalității de îndeplinire, va conduce la respingerea ofertei. Orice propunere tehnică care nu le îndeplinește cerințele caietului de sarcini va fi respinsă ca neconformă.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă comercială, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi întotdeauna considerate ca având mențiunea «sau echivalent».

Documentația trebuie depusă în termenul stabilit de Beneficiar, termen care este specificat în anunțul de participare.

Documentația trebuie completată electronic, nefiind acceptate documente completate de mână.

Orice solicitare primită după termenul limită stabilit de Beneficiar, va fi respinsă în mod automat, chiar dacă ștampila poștei indică o dată anterioară datei limită sau dacă întârzierea este datorată serviciului de curierat/mesagerie.

Ofertele se transmit în plic închis, la Sediul Proiectului Profesionalizarea carierei didactice - PROF, din Str. Spiru Haret nr. 10-12, et. 1, cam 32, Sector 1, Municipiul București, de luni până joi, în intervalul orar 08.30 - 16.00 și vinerea între orele 08.30 - 13.30. Ofertele trimise transmise prin orice alte mijloace (fax, e-mail, altele asemenea) sau trimise la alte adrese, ori peste termenul limită indicat în anunț, nu vor fi luate în considerare și vor fi restituite solicitanților așa cum au fost depuse, fără a fi deschise.

Propunerea de ofertă are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului și trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către solicitant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta.

Valoarea ofertei va fi prezentată exclusiv în LEI și va rămâne fermă pe toată durata de îndeplinire a contractului.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

3. INFORMAȚII GENERALE

Evenimentele sunt organizate ca ateliere de lucru mentorat didactic, la nivel regional, în cadrul proiectului [Profesionalizarea carierei didactice - PROF, PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014 - 2020 POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587](#).

3.1 Autoritatea Contractantă:

Beneficiar: Ministerul Educației

Sediul autorității contractante - Str. Gen. Berthelot nr. 28-30, sector 1, București.

Sediul proiectului

Profesionalizarea carierei didactice - Str. Spiru Haret nr. 10-12, et. 1, Sector 1, Municipiul București.

3.2 Sursa de finanțare:

Programul Operațional Capital Uman, *proiect „Profesionalizarea carierei didactice - PROF” - POCU/904/6/25/146587.*

3.3 Informații despre proiect

3.3.1 Descrierea proiectului în cadrul căruia se realizează achiziția

Prin intervenția sistemică realizată prin **proiectul PROF**, Ministerul Educației regândește sistemul formării profesionale pentru cariera didactică, intervenind, atât la nivelul formării inițiale - prin stagiile practice - cât și la nivelul formării continue, prin crearea de comunități de învățare și de rute flexibile de acces și de evoluție în carieră. Atât partea practică a formării inițiale, cât și formarea continuă a cadrelor didactice, ca dezvoltare profesională, se fac în formatul comunității de învățare, prin bazele de practică pedagogică -BPP- consorții școlare care reunesc, sub coordonarea unei școli de aplicație, diverse tipuri de unități de învățământ.

Rolul profesorului mentor, în cadrul unei comunități de învățare, construite, pentru început, în structura bazei de practică pedagogică, devine foarte important.

Acesta identifică nevoia de formare, susține, mediază, validează și diseminează formarea, pe baza standardelor de formare asociate profilului de formare al profesorului.

Formarea continuă se întâmplă în școală, pe sistemul practicii pedagogice, nu în afara ei, nu prin scoaterea profesorilor de la cursuri și/sau prin plasarea lor în contexte de învățare externe procesului de învățământ și implică relația profesor-elev, pe un model de tip *peer-learning*, în sistem *blended-learning*.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

3.3.2 Obiectivul general al proiectului

Asigurarea mentoratului profesional pe durata întregii cariere didactice, în sistemul de învățământ preuniversitar, prin crearea unui sistem național coerent și fiabil de formare profesională și de dezvoltare a competenței didactice, ca formare psihopedagogică, necesare ocupării și exercitării unei funcții didactice precum și obținerii performanței pedagogice în învățământul preuniversitar din România, în activitatea de predare/formare și în activitatea de management educațional, în contextul procesului global de digitalizare a sistemelor de educație.

3.3.3 Obiectivele specifice ale proiectului:

OS1: Crearea cadrului instituțional național pentru mentoratul carierei didactice preuniversitare, până în anul 2023, prin înființarea instituției mentoratului carierei didactice, structurată ca rețea, cuprinzând:

- 100 de Baze de Practică Pedagogică (BPP),
- 11 Centre de Tutorat Didactic (CTD), necesare formării și dezvoltării competenței didactice pe durata întregii cariere didactice,
- 4 Centre de Formare pentru Cariera Didactică (CFCD) - instituții de învățământ superior cu atribuții de formare continuă, și care își desfășoară activitatea sub coordonarea Centrului Național de Mentorat al Carierei Didactice (CNMCD).

OS2: Elaborarea/revizuirea/dezvoltarea și operaționalizarea, până în anul 2023, a trei oferte educaționale pentru elevi și a unor resurse didactice, inclusiv pentru învățarea în sistem *blended learning/online* și a 7 standarde didactice pentru cadrele didactice, pe baza cărora se realizează formarea și dezvoltarea / evaluarea / echivalarea și validarea competenței didactice, obținută atât prin trasee clasice de evoluție în carieră, cât și prin rute/contexte alternative, în contextul digitalizării globale a educației.

OS3: Formarea continuă și perfecționarea profesională, până în anul 2023, a 28.000 cadre didactice din învățământul preuniversitar, în scopul dezvoltării profesionale și al evoluției în carieră, pentru asigurarea continuității pedagogice în predare - învățare-evaluare, cu accent pe componenta didactică practică (predarea la clasă) a formării, în contextul mentoratului de carieră didactică și în domenii precum: *e-learning*, noile educații, incluziune, curriculum, evaluare, Teleșcoală, combaterea *bullyingului*, transdisciplinaritate - inclusiv în vederea completării perfecționării continue a personalului didactic, în contextul global al digitalizării sistemelor de educație și în contexte specifice/negative privind activitatea cu elevi aparținând grupurilor vulnerabile, inclusiv copii aparținând minorității roma, copii cu cerințe educaționale speciale (CES) sau copii aflate în situații de risc medical- școlarizați în spital, copii din comunitățile dezavantajate socio-economic.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

3.3.4 Riscuri și măsuri de gestionare

O serie de riscuri identificate presupun incapacitatea contractantului/prestatorului de a realiza serviciile care fac obiectul achiziției, sau incapacitatea acestuia de a realiza la termenele prevăzute în contract. Astfel, principalele riscuri legate de ofertant vizează:

- lipsa capacitației prestatorului de a presta serviciile la cerințele calitative și termenele prevăzute în caietul de sarcini;
- creșterile cursului valutar care pot afecta capacitatea acestuia de a susține prețurile oferite (în cazul în care serviciile și produsele furnizate sunt procurate din surse externe);
- deteriorarea situației financiare a prestatorului după semnarea contractului, amenințând potențial abilitatea de a menține cerințele calitative stabilite;

Alte riscuri identificate în legătură la executarea contractului:

- plecarea personalului din cadrul autorității contractante (sau din partea prestatorului) cu competente în derularea/monitorizarea contractului;
- forța majoră - factori în afara controlului prestatorului care întrerup prestarea serviciilor din cauza unui dezastru natural;
- calitate inferioară a serviciilor prestate datorate solicitărilor autorității contractante;
- modificările substanțiale ale cerințelor autorității contractante etc.

Pentru gestionarea riscurilor derivate din executarea contractului, achizitorul va nominaliza un responsabil derulare contract care va avea rolul de a monitoriza continuu riscurile și de a semnală cu promptitudine toate problemele care apar.

Totodată, autoritatea contractantă a prevăzut, în contract, clauze privind reclamații și acțiuni în justiție, precum și clauze referitoare la penalități, daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli.

4. OBIECTUL ACHIZIȚIEI PUBLICE - servicii solicitate

- **achiziționarea de servicii pentru organizarea atelierelor de lucru mentorat didactic, necesare implementării proiectului „Profesionalizarea carierei didactice - PROF- POCU/904/6/25/146587;**
- **Procedura de achiziție - procedură operațională - procedură proprie;**
- **Procedura de achiziție se organizează pe loturi.**

Prezentul caiet de sarcini stabilește și definește organizarea a 11 atelierelor de lucru mentorat didactic, evenimente în sistem mixt (fizic + online), organizate și desfășurate, regional, de ME-P0, prin CCD parteneri (P5 - P15) și prin consorțiile școlare - Baze de Practică Pedagogică - BPP aferente regiunii, în scopul și în contextul asigurării cadrului operațional privind profesionalizarea în cariera didactică, prin mentorat, reprezentate ca suport la Activitatea A6.2 - Elaborarea, acreditarea și implementarea programelor de formare la nivel național.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

La ateliere de lucru, participă responsabilul/reprezentantul comisiei de mentorat didactic și formare în cariera didactică din fiecare unitate de învățământ, componentă a BPP, asociate CCD organizator, experți formare în cadrul echipei partenerului, experți din echipa ME cu atribuții în domeniul mentoratului și formării în cariera didactică, experți formatori în programul de formare *Prof 1* și *Prof 2*, inspectorii pentru dezvoltarea resursei umane din județele arondate.

5. DESCRIEREA CONTRACTULUI

5.1. BUGET MAXIM

50.420,17 lei fără TVA (pentru 1 atelier)

50.420,17x11=554.621,87 fără TVA (pentru cele 11 ateliere)

5.2. DURATA CONTRACTULUI

Perioada de derulare a contractului este de 1 lună de la data semnării contractului de către ambele părți, cu posibilitatea de prelungire a perioadei de implementare a acestuia, dar nu mai târziu de 31.12.2023. Orice schimbare a perioadei de derulare a uneia din componentele caietului de sarcini se va realiza de comun acord prin act adițional.

5.3. DOCUMENTELE DE REFERINȚĂ

- Legislația privind achizițiile publice
 - Legea 98/2016 privind achizițiile publice
 - Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
 - Ordinul Ministerului Educației nr. 3482/11.03.2021, privind punerea în aplicare a *procedurii operaționale/procedură proprie de atribuire a contractelor de achiziție publică/acordurilor cadru de servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa 2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul corespunzător prevăzut la art. 7 alin.1 lit. d).*

6. SCOPUL PROCEDURII

Atribuirea, pe fiecare lot, a unui contract de prestări de servicii, către un operator economic care să asigure buna organizare și desfășurare a fiecăruia din cele 11 evenimente prevăzute în prezentul caiet de sarcini, structurate astfel încât să garanteze calitatea și originalitatea acțiunilor, în urma realizării unei selecții de oferte.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

7. PREZENTAREA OFERTEI / OFERTELOR

Orice operator economic interesat poate participa la selecția de oferte organizată de ME pentru atribuirea contractului/a contractelor de prestări de servicii, prin prezentarea ofertei /ofertelor pentru unul sau mai multe loturi.

8. BUGETELE ACHIZIȚIILOR DE SERVICII

- **Lotul 1. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P5 - Casa Corpului Didactic Brăila - CCD Brăila:** BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii
- **Lotul 2. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P6 - Casa Corpului Didactic Grigore Tabacaru - CCD Bacău:** BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii
- **Lotul 3. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P7 - Casa Corpului Didactic Bistrița-Năsăud - CCD Bistrița-Năsăud:** BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii
- **Lotul 4. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P8 - Casa Corpului Didactic Constanța - CCD Constanța:** BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii
- **Lotul 5. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P9 - Casa Corpului Didactic Dolj - CCD Dolj:** BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii
- **Lotul 6. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P10 - Casa Corpului Didactic Hunedoara - CCD Hunedoara:** BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- **Lotul 7. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P11 - Casa Corpului Didactic *Spiru Haret* Iași - CCD Iași: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**
- **Lotul 8. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P13 - Casa Corpului Didactic Mureș - CCD Mureș: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**
- **Lotul 9. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P14 - Casa Corpului Didactic Prahova - CCD Prahova: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**
- **Lotul 10. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P15 - Casa Corpului Didactic - CCD Sălaj: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**
- **Lotul 11. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P12 - Casa Corpului Didactic Ilfov - CCD Ilfov: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Notă: În funcție de eventualele modificări/condiționări apărute pe parcursul derulării proiectului *PROF*, aceste estimări pot suferi modificări.

- la valorile stabilite, ofertanții trebuie să țină cont și de posibilitatea ivirii unor activități neprevăzute, pe parcursul derulării evenimentelor.

Precizări:

- Bugetul fiecărui eveniment, determinat pe baza activităților descrise în prezentul caiet de sarcini, este maxim estimat. Prin urmare, la elaborarea ofertei/ofertelor pentru unul sau mai multe loturi, operatorii economici participanți la selecția de oferte vor ține cont ca tarifele ofertate să fie cel mult egale cu cele bugetate.

Toate pachetele au condiții similare pentru aceleași categorii de servicii.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Serviciile solicitate includ:

Achiziționarea de servicii organizare evenimente - ateliere de lucru -11 ateliere de lucru mentorat didactic organizate și desfășurate, regional: servicii pentru evenimente, servicii de transport, servicii hoteliere, servicii de restaurant și servire a mâncării.

- cheltuieli de transport dus - întors pentru asigurarea participării invitaților și decontări legate de transport (bonuri, taxe de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcări) pentru invitații din afara localității;
- cheltuieli cu cazarea (2 nopți cazare cu mic dejun inclus) pentru asigurarea participării invitaților din afara localității/atelier de lucru;
- masa de prânz (2 prânzuri) pentru toți participanții/invitații/atelier de lucru;
- masa de seară (2 cine) pentru invitații din afara localității/atelier de lucru;
- pauză de cafea/coffee break pentru toți participanții (3 pauze de cafea/atelier de lucru);
- alte cheltuieli pentru organizarea evenimentului (servicii fotografice și alte servicii de management de eveniment).

NOTĂ: Având în vedere că activitatea grupurilor de lucru trebuie să înceapă din prima zi a evenimentului și se desfășoară până în ultima zi a acestuia, planificarea panelurilor de lucru fiind configurate în acest sens, cazarea participanților trebuie să beneficieze de early check-in (serviciu de cazare înainte de ora 14.00) și late check-out, sau servicii de găzduire/depozitare a bagajelor

Pentru toți participanții care beneficiază de servicii de cazare, pachetul de cazare va include cazare cu mic dejun inclus.

Asigurarea derulării evenimentului pe parcursului a 3 zile cu o durată de maxim 8 ore/zi, conform agendei de mai jos:

Ziua 1

Ora 14.00 - 18.00 Sesiune de lucru 1

20.00 Cină

Ziua 2

Ora 09.00 -11.00 Sesiune de lucru 2

11.00 - 11.30 Coffee break /pauză de cafea

11.30 - 13.00 Sesiune de lucru 3

13.00 - 14.00 Prânz

14.00 - 15.30 Sesiunea de lucru 4

15.30 - 16.00 Coffee break /pauză de cafea

16.00 - 18.00 Sesiunea de lucru 5

20.00 Cină

Ziua 3

Ora 09.00 -11.00 Sesiune de lucru 6

11.00 - 11.30 Coffee break /pauză de cafea

11.30 - 13.00 Sesiune de lucru 7

13.00 - 14.00 Prânz





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

9. CERINȚE ȘI SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME OBLIGATORII

9.1 DESCRIERE CONTRACT LOT 1:

Lotul 1. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P5 - Casa Corpului Didactic Brăila - CCD Brăila: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii

Atelier de lucru mentorat didactic P5 - Casa Corpului Didactic Brăila - Corp II

Locul de desfășurare Casa Corpului Didactic Brăila - Corp II, Str. Ana Aslan, Nr. 10, Brăila, Jud. Brăila

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 70 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

1. Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 1;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografii realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

2. Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

a) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

b) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**

Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:

- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1,5 km de față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezentă, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

c) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 70 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 70 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă re folosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.2 DESCRIERE CONTRACT LOT 2:

Lotul 2. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P6 - Casa Corpului Didactic Grigore Tabacaru - CCD Bacău: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii

Atelier de lucru mentorat didactic P6 - Casa Corpului Didactic Bacău



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Locul de desfășurare Colegiul National Pedagogic Ștefan cel Mare Bacău, str. Spiru Haret nr. 6, Bacău, jud Bacău

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 60 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 2;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
 - Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
- taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezență, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 60 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 60 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă reutilizabile, conform prevederilor Ordinului comun nr.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;

- fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
- echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibililor alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.3 DESCRIERE CONTRACT LOT 3:

- **Lotul 3. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P7 - Casa Corpului Didactic Bistrița-Năsăud - CCD Bistrița-Năsăud: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Atelier de lucru mentorat didactic P7 - Casa Corpului Didactic Bistrița Năsăud

Locul de desfășurare Liceul de Muzică „Tudor Jarda” Bistrița, str. Strada Alexandru Odobescu nr. 8, Bistrița, Jud. Bistrița Năsăud

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanții/eveniment: număr de 70 persoane

Durata evenimentului: 3 zile





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 3;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/faktură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participantii vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezență, ordin de deplasare.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 70 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 70 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibililor alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă re folosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibililor alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.4 DESCRIERE CONTRACT LOT 4:

- **Lotul 4. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P8 - Casa Corpului Didactic Constanța - CCD Constanța: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Atelier de lucru mentorat didactic P8 - **Casa Corpului Didactic Constanța**

Locul de desfășurare **Colegiul Național Pedagogic Constantin Brătescu, Str. Răscoalei din 1907, nr. 42, Constanța, Jud. Constanța**

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 70 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 4;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eventiment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

a) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

b) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane.**
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezentă, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.



Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

c) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 70 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fetele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 70 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă reutilizabile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.5 DESCRIERE CONTRACT LOT 5:

Lotul 5. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P9 - Casa Corpului Didactic Dolj - CCD Dolj: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3*, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Atelier de lucru mentorat didactic P9 - **Casa Corpului Didactic Dolj**

Locul de desfășurare **Colegiul Național Pedagogic Ștefan Velovan**, Str. Amaradia, nr. 72, Craiova, Jud. Dolj

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 60 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 5;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1,5 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezentă, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 60 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 60 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă reutilizabile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.6 DESCRIERE CONTRACT LOT 6:

Lotul 6. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P10 - Casa Corpului Didactic Hunedoara - CCD Hunedoara: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3*, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Atelier de lucru mentorat didactic P10 - **Casa Corpului Didactic Hunedoara**

Locul de desfășurare CCD Hunedoara (Clădirea ISJ HD), Deva, Str. Gh. Barițiu, nr. 2, Deva, Jud. Hunedoara

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 50 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 6;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografii realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform [www. distanța.ro](http://www.distanța.ro)), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, minim 3*** sau similar. **În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezentă, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 50 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 50 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refofosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 50 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 50 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă re folosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 50 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilor alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

9.7 DESCRIERE CONTRACT LOT 7:

Lotul 7. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P11 - Casa Corpului Didactic *Spiru Haret* Iași - CCD Iași: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA
lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii

Atelier de lucru mentorat didactic P11 - **Casa Corpului Didactic Iași**

Locul de desfășurare Casa Corpului Didactic „Spiru Haret” Str. Octav Botez 2A, Iași, Jud. Iași

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 50 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 7;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform [www. distanța.ro](http://www.distanța.ro)), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 500 m față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezenta, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 50 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 50 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refofosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 50 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 50 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă re folosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibililor alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

9.8 DESCRIERE CONTRACT LOT 8:

Lotul 8. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P13 - Casa Corpului Didactic Mureș - CCD Mureș: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3***, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii

Atelier de lucru mentorat didactic P13 - **Casa Corpului Didactic Mureș**

Locul de desfășurare **Colegiul Național Pedagogic „Mihai Eminescu” Târgu Mureș**, Strada Alexandru Papiu Ilarian 37, Târgu Mureș, Jud. Mureș

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 70 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 8;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezență, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 70 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refofosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 70 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 70 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă re folosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
 - echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.9 DESCRIERE CONTRACT LOT 9:

Lotul 9. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P14 - Casa Corpului Didactic Prahova - CCD Prahova: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3*, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Atelier de lucru mentorat didactic P14 - Casa Corpului Didactic Prahova

Locul de desfășurare Casa Corpului Didactic Prahova - Str. Democrației nr.35, Ploiești, Jud. Prahova

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 60 persoane

Durata evenimentului: 3 zile

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 9;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografii realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezență, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 60 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 60 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă re folosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr.

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;

- fețe de masă albe din damasc sau un material similar:
- echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibililor alergeni prezenți în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.10 DESCRIERE CONTRACT LOT 10:

Lotul 10. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P15 - Casa Corpului Didactic - CCD Sălaj: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3*, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Atelier de lucru mentorat didactic P15 - Casa Corpului Didactic Sălaj

Locul de desfășurare Casa Corpului Didactic Sălaj - Str. Simion Oros nr.2, Zalău, Jud. Sălaj

Perioada 14-16 decembrie 2022.

Sala pentru desfășurarea evenimentului este pusă la dispoziție de către beneficiar.

Participanți/eveniment: număr de 60 persoane

Durata evenimentului: 3 zile





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 10;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;
- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;
- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participantii vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, pusă la dispoziție de beneficiar).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezență, ordin de deplasare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 60 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;
- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locația pusă la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 60 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 60 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă reutilizabile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

9.11 DESCRIERE CONTRACT LOT 11:

Lotul 11. - ACHIZIȚIE ATELIERE DE LUCRU MENTORAT DIDACTIC P12 - Casa Corpului Didactic Ilfov - CCD Ilfov: BUGET MAXIM ESTIMAT 50.420,17 lei fără TVA lei servicii pentru evenimente în sistem mixt (fizic + online), cazare la hotel minim 3*, catering, servicii hoteliere, restaurant și servire a mâncării și servicii organizare, logistică și transport, pentru alte bunuri și servicii**

Atelier de lucru mentorat didactic P12 - Casa Corpului Didactic Ilfov

Locul de desfășurare

1. Colegiul Național de Informatică *Tudor Vianu*, Str. Arh. Ion Mincu, nr. 10 Sector 1, București

Participanți/eveniment: număr de 25 persoane

2. Colegiul Național *Sfântul Sava*, str. G-ral Berthelot, nr. 23, Sector 1, București,

Participanți/eveniment: număr de 25 persoane

3. Colegiul Național *Iulia Hașdeu*, Bulevardul Ferdinand I, nr. 91, Sector 2, București

Participanți/eveniment: număr de 25 persoane



Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

4. Liceul Teoretic Dante Alighieri, Aleea Fuiorului, Nr. 9, Sector 3, București

Participanți/eveniment: număr de 15 persoane

5. Seminarul Teologic Ortodox, Str. Radu Vodă, nr.24 A, Sector 4 - București

Participanți/eveniment: număr de 15 persoane

6. Colegiul Național Gheorghe Lazăr - Bulevardul Regina Elisabeta, nr. 48, Sector 5, București

Participanți/eveniment: număr de 75 persoane

7. Colegiul Național Elena Cuza, Str. Peștera Scărișoara, Nr.1, Sector 6, București

Participanți/eveniment: număr de 20 persoane

Participanți/eveniment: număr de 200 persoane

Perioada 12-14 decembrie 2022.

Sălile pentru desfășurarea evenimentelor sunt puse la dispoziție de către beneficiar.

Durata evenimentului: 3 zile

Pachetul de servicii pentru organizarea atelierului de lucru (cu durata de 3 zile) la nivel regional include:

- 2 nopți de cazare (cu mic dejun) pentru un număr de 40 de persoane;
- decontare transport dus-întors pentru un număr de 40 de persoane;
- 2 cine pentru un număr de 40 de persoane;
- 3 Coffee break-uri /pauze de cafea în cadrul atelierului pentru un număr de 200 de persoane;
- 2 pauze de masă (prânz) în cadrul atelierului pentru un număr de 200 de persoane;.

a) Specificații tehnice

Cerințe:

- logistica evenimentului va fi asigurată de firma câștigătoare a selecției de oferte, pe Lotul 11;
- Operatorul economic va pune la dispoziția beneficiarului, fotografiile realizate în timpul evenimentului, la o rezoluție optimă, minim 500 de fotografii/eveniment. Fotografiile realizate trebuie să surprindă toate tipurile de activități desfășurate în cadrul atelierului și un număr cât mai mare de participanți. Fotografiile vor fi predate pe suport digital.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Logistica

Operatorul economic prestator trebuie să asigure personal pentru asigurarea evenimentului și detaliile organizării evenimentului (program, logistică, înregistrarea participanților, realizarea deconturilor, liste de prezență, diagrama de cazare, etc.)

b) Servicii de transport

Operatorul economic va asigura:

- decontul deplasărilor dus-întors pentru asigurarea participării invitaților și cheltuielile legate de transport (bonuri, taxă de autostradă, taxe de trecere a podurilor, parcare) pentru invitații din afara localității;
- informarea corectă a participanților asupra documentelor ce trebuie puse la dispoziția operatorului economic în vederea asigurării decontului, până în ultima zi a evenimentului, înainte de plecarea acestora.

Pentru a fi eligibile, cheltuielile trebuie să corespundă baremelor impuse de HG nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Decontarea cheltuielilor de transport terestru, pentru **40 de persoane**, dus-întors, se va efectua pe bază de documente justificative (bon benzină/motorină sau factură, după caz), pentru deplasări în localități situate la distanțe mai mari de 5 km de localitatea în care participantul își are locul permanent de muncă.

Cu autoturismul propriu, se decontează contravaloarea a 7,5 litri carburant la 100 km parcurși pe distanța cea mai scurtă, utilizând site-ul <http://www.distanta.ro>, pe bază de bon fiscal/factură, după caz, emis în perioada deplasării, pentru stabilirea prețului carburantului.

Cheltuielile privind asigurarea transportului sunt sume fixe, care nu se ofertează, dar se iau în calcul în stabilirea valorii totale a ofertei.

În cadrul derulării contractului se vor factura serviciile real prestate în funcție de participanți și de numărul real de km parcurși.

Pentru decontarea transportului cu autoturism propriu, operatorul economic va avea grijă ca participanții să anexeze, alături de formularul de decont și ordinul de deplasare:

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil sau bonul fiscal cu ștampila furnizorului și numărul de înmatriculare al autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, trecute pe verso;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- Bonul fiscal/ factura (dacă este cazul) care atestă alimentarea cu combustibil trebuie să fie din ziua deplasării sau cu cel mult două zile înainte, respectiv din ziua întoarcerii sau cel târziu a doua zi după întoarcere;
- Documente justificative pentru decontări suplimentare legate de transportul cu autoturismul (dacă este cazul):
 - taxe autostradă;
 - taxe de trecere a podurilor;
 - parcare.

În cazul utilizării altui mijloc de transport în afară de autoturism (ex. tren/autobuz/microbuz) pentru decontarea cheltuielilor se respectă prevederile din legislația în vigoare. Decontul se va face pe baza biletului de tren/autobuz/microbuz dus - întors în original.

Pentru tren, în cazul în care deplasarea, pe timp de noapte peste 300 km, se face cu vagon de dormit, ordinul de deplasare va include precizarea "Se deplasează cu vagon de dormit." Transportul cu trenul se decontează clasa a-II a pentru distanțe mai mici de 300 km și clasa I pentru distanțe mai mari de 300 km, conform H.G. 714/2018.

În vederea decontării cheltuielilor de transport, operatorul economic va realiza următoarele:

- va completa formularul de decontare pentru fiecare participant la conferință care solicită decontul transportului;
- va prelua de la participanți biletele/tichetele de călătorie/bonurile pentru combustibil etc.;
- va face o copie a ordinului de deplasare completat, semnat și ștampilat de către instituția de la care provine participantul, precum și de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta. Se va verifica ca datele să nu depășească perioada de desfășurare a evenimentului;
- va completa un tabel centralizator (cu distanțe pre-completate conform www.distanța.ro), va anexa pagina printată de pe internet a site-ului distanța.ro de unde rezultă distanța cea mai scurtă, în km, a traseului solicitat la decontare.
- va face o copie buletin/carte de identitate semnată pentru conformitatea cu originalul al titularului decontului;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- identificarea pentru fiecare participant care beneficiază de decont, a contului personal în care urmează să se vireze suma aferentă decontului.

Participanții vor completa un formular de decont. Operatorul economic va colecta și va verifica documentele justificative, după care va achita în sistem ramburs, în contul bancar menționat de participanți în **Formularul de solicitare a decontului** (documentele justificative, vor fi depuse în original prin curier sau depuse fizic). Decontarea se va face în maxim 5 zile lucrătoare de la primirea documentelor de la participanți, așa cum sunt acestea prezentate mai sus (vor fi deci virate, cumulat, sumele aferente transportului dus-întors și taxele aferente acestuia).

Valoarea serviciilor de decont pentru transport se include în cadrul propunerii financiare la suma maximă bugetată. Plata efectivă va reflecta valoarea deconturilor însumate și nu va putea depăși valoarea bugetată.

După decontarea și centralizarea tuturor cheltuielilor de transport ale participanților, se va întocmi factura fiscală aferentă raportului administrativ întocmit de operatorul economic și aprobat de autoritatea contractantă.

c) Asigurare serviciilor de cazare la hotel, cu mic dejun inclus

- Se vor asigura 2 nopți de cazare cu mic dejun inclus, într-o singură structură de cazare, cu camere în regim single, **minim 3*** sau similar. În acest sens, se va prezenta în copie certificatul de clasificare al unității de cazare.**
- Structura de cazare trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:
- Cazarea participanților se va face în cadrul hotelului amplasat în apropierea locului de derulare a evenimentului (**Colegiul Național Gheorghe Lazăr - Bulevardul Regina Elisabeta, nr. 48, Sector 5, București - cca. 1 km față de locația în care se desfășoară evenimentul, locație pusă la dispoziție de beneficiar**).
- Operatorul economic va asigura cazarea pentru 2 nopți, cu mic dejun inclus, pentru un număr de **40 de persoane**.
- Serviciile de cazare vor fi asigurate, în plafonul maxim de 230 lei/zi cu TVA inclus, stabilit în condițiile legislației în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 714/2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului.

Este obligatoriu ca toți participanții care vor solicita cazare să beneficieze de același nivel de confort, în camere cu regim single, orice deviere de la această



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

cerință se va face exclusiv pe răspunderea Prestatorului, fără a fi opozabilă Achizitorului, putând atrage după sine neplata serviciilor respective.

Prestatorul va asigura accesul cât mai facil al participanților la structura de primire, astfel încât să fie asigurată conectarea la infrastructura rutieră și feroviară principală.

Structura de primire trebuie să aibă acces atât rutier, cât și pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum și la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă.

Structura de primire cu funcțiuni de cazare propusă trebuie să asigure posibilitatea de parcare. Structura de primire trebuie să dispună de un spațiu de depozitare a bagajelor gratuit. Structura de primire va trebui să răspundă necesităților participanților, inclusiv a persoanelor cu dizabilități (rampa de acces, acces la spațiile de cazare, acces la spațiile sanitare, acces la spațiile de servire a mesei etc.).

Cazarea trebuie să fie asigurată în camere cu grup sanitar propriu, să asigure furnizarea apei calde și reci 24/24 ore, să fie dotată cu instalații de control al temperaturii (încălzire, aer condiționat/sistem de climatizare), să dispună de TV color și televiziune prin cablu/ satelit (conform dispozițiilor Ordinului Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism cu modificările și completările ulterioare), mobilierul, instalațiile și echipamentele să fie în perfectă stare de funcționare.

Camerele vor dispune de lumină naturală, vor fi confortabile și curate. Se va asigura accesul gratuit la internet. Accesul participanților în structura de primire trebuie să fie permis 24 h pe zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție. Documentele justificative care trebuie să însoțească raportul și respectiv, factura pentru serviciile de cazare sunt: diagrama de cazare, listă de prezență, ordin de deplasare.

Toate costurile suplimentare determinate de serviciile comandate la hoteluri de către participanți (mini-bar, room-service, servicii de spălătorie, convorbiri telefonice etc.) vor fi achitate individual, de fiecare participant, înainte de părăsirea locației.

De asemenea, anularea rezervărilor va fi gratuită cu condiția anunțării cu 24 de ore înaintea datei de sosire la unitatea de cazare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic va factura serviciile real prestate în funcție de numărul de participanți și de necesarul de servicii de transport, cazare și masă.

După confirmarea participanților, operatorul va întocmi diagrama de cazare, care se va aviza de unitatea de cazare.

d) Servicii de catering și de restaurant

Operatorul economic prestator va furniza servicii de catering conform detaliilor de mai jos:

- Serviciile de catering se vor asigura într-un spațiu adecvat, pus la dispoziție de beneficiar, separat de sala în care se desfășoară evenimentul.

Coffee break /pauză de cafea în cadrul atelierului

Operatorul economic va asigura, pentru 200 de participanți (3 pauze de cafea), care vor include: organizarea și pregătirea spațiilor, respectiv serviciile de catering, pentru pauzele de cafea/coffee break.

Locațiile în care urmează să se țină atelierul sunt următoarele:

1. Colegiul Național de Informatică Tudor Vianu, Str. Arh. Ion Mincu, nr. 10 Sector 1, București
Participanți/eveniment: număr de 25 persoane
2. Colegiul Național Sfântul Sava, str. G-ral Berthelot, nr. 23, Sector 1, București,
Participanți/eveniment: număr de 25 persoane
3. Colegiul Național Iulia Hașdeu, Bulevardul Ferdinand I, nr. 91, Sector 2, București
Participanți/eveniment: număr de 25 persoane
4. Liceul Teoretic Dante Alighieri, Aleea Fuiorului, Nr. 9, Sector 3, București
Participanți/eveniment: număr de 15 persoane
5. Seminarul Teologic Ortodox, Str. Radu Vodă, nr.24 A, Sector 4 - București
Participanți/eveniment: număr de 15 persoane
6. Colegiul Național Gheorghe Lazăr - Bulevardul Regina Elisabeta, nr. 48, Sector 5, București
Participanți/eveniment: număr de 75 persoane
7. Colegiul Național Elena Cuza, Str. Peștera Scărișoara, Nr.1, Sector 6, București
Participanți/eveniment: număr de 20 persoane

- cafea filtru /cafea naturală cu /fără cofeină: 150 ml/pers din aparate tip expresor;
- selecție de ceaiuri, lămâie (minim 4 tipuri): 150ml/pers;
- zahăr alb, zahăr brun, îndulcitor, lapte pentru cafea, miere, (inclusiv lapte vegetal) prezentate în ambalaje individuale;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 200 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- fructe de sezon: 200 g/pers;
- produse de patiserie sărată (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de post (minim 3 sortimente): 250 g/pers;
- produse de patiserie dulce/mini-prăjituri (minim 5 sortimente): 250 g/pers.

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme.

Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii: termos/expresor, spatula, șervețele, farfurii, pahare, cești etc.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Sortimentele finale pentru pauza de cafea se avizează de către autoritatea contractantă cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului.

Vesela (pahare, cești, farfurioare), tacâmurile (lingurițe, palete pentru cafea) și șervețele vor fi de unică folosință și din materiale reciclabile, iar fețele de masă refolosibile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice.

Asigurarea pauzei de masă (prânz):

Masa de prânz se va organiza la locațiile puse la dispoziție de către beneficiar, într-o sală alăturată celei în care se desfășoară evenimentul (2 prânzuri), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 200 de persoane, meniul va fi stabilit de viitorul prestator și avizat de beneficiar, cu cel puțin cu 3 zile înainte de eveniment.

Locațiile în care urmează să se țină atelierul sunt următoarele:

1. Colegiul Național de Informatică Tudor Vianu, Str. Arh. Ion Mincu, nr. 10 Sector 1, București

Participanți/eveniment: număr de 25 persoane



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

2. Colegiul Național Sfântul Sava, str. G-ral Berthelot, nr. 23, Sector 1, București,

Participanți/eveniment: număr de 25 persoane

3. Colegiul Național Iulia Hașdeu, Bulevardul Ferdinand I, nr. 91, Sector 2, București

Participanți/eveniment: număr de 25 persoane

4. Liceul Teoretic Dante Alighieri, Aleea Fuiorului, Nr. 9, Sector 3, București

Participanți/eveniment: număr de 15 persoane

5. Seminarul Teologic Ortodox, Str. Radu Vodă, nr.24 A, Sector 4 - București

Participanți/eveniment: număr de 15 persoane

6. Colegiul Național Gheorghe Lazăr - Bulevardul Regina Elisabeta, nr. 48, Sector 5, București

Participanți/eveniment: număr de 75 persoane

7. Colegiul Național Elena Cuza, Str. Peștera Scărișoara, Nr.1, Sector 6, București

Participanți/eveniment: număr de 20 persoane

Masa de prânz va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 200 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 500 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 10 sortimente - cca. 250 g/pers;
- brânzeturi - cel puțin 4 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 10 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, fructe de mare, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit,
- însoțite de garnitură de minim patru sortimente (cartofi, orez, legume, paste, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 4 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală, etc);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc masa de prânz 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Vor fi puse la dispoziție pentru toți participanții veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramică/sticlă, față de masă din bumbac, șervețele hârtie. Nu se acceptă pahare, cești, tacâmuri etc. de unică folosință din plastic.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta autorității contractante trei variante de meniu. Meniul final pentru pauza de prânz se va aviza de către beneficiar.

Masa de prânz se va asigura la sala aflată în incinta locației de desfășurare a evenimentului.

Durata mesei de prânz este prevăzută la cca. 1 oră, dar confirmarea definitivă se realizează cu 3 zile înainte de eveniment, având în vedere agenda finală a evenimentului. Toți participanții vor servi mesele în timpul stabilit, conform programului definit în agenda conferinței.

Operatorul economic prestator va include în propunerea sa tehnică și va lua în calcul produsele și serviciile adiacente:

- veselă, tacâmuri, șervețele de unică folosință și din materiale reciclabile, fețe de masă reutilizabile, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi, care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice;
 - fețe de masă albe din damasc sau un material similar:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

- echipamente și recipiente pentru transportul și păstrarea mâncării calde, personalul care deservește serviciul de catering, etc).
- Ofertantul se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii, iar calitatea produselor servite este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de valabilitate sau de garanție).
- Serviciile trebuie să fie realizate la cele mai bune standarde de igienă și curățenie, respectând normele în vigoare și luând în calcul diversitatea culturală a participanților.
- Operatorul economic va asigura personal suficient pentru servirea meselor de prânz, ca și personal pentru aranjarea și debarasarea meselor.
- Curățenia finală a amplasamentului, după terminarea meselor de prânz, cade în sarcina viitorului prestator.
- Operatorul economic va nominaliza un coordonator tehnic, cu experiență în organizarea de evenimente, care va superviza buna furnizare a serviciilor de catering.

Cina

Cina se va organiza la restaurantul hotelului unde se realizează cazarea participanților (2 cine), sub formă de bufet suedez (bufet cald și rece) pentru 40 de persoane, iar meniul va fi realizat de viitorul prestator și avizat de beneficiar.

Cina va trebui să acopere preparatele și produsele mai jos enumerate:

- apă minerală și plată (minim 2 tipuri): sticle sigilate pentru 40 persoane (fiecare sticlă va avea o cantitate de maxim 1000 ml);
- bufet rece (aperitive): selecție de minim 5 sortimente - cca. 250 g/pers;
- bufet cald: selecție de minim 5 sortimente (cel puțin un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu pește, unul cu carne de vită, un sortiment vegetarian) - cca. 350 g/pers/produs finit;
- însoțite de garnitură de minim două sortimente (orez, legume, etc) - cca. 200 g/pers;
- salate diverse (selecție de minim 2 sortimente) - cca. 200 g/pers;
- pâine diverse sortimente (albă, neagră, integrală);
- fructe de sezon (cca. 200 g/pers)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF

Beneficiar: Ministerul Educației

POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Operatorul economic se va asigura că produsele servite sunt la un standard de calitate ridicat (produse proaspete, în termen de garanție). Se va afișa denumirea fiecărui preparat și lista posibilităților alergeni prezente în alimentele incluse în acesta.

Cantitățile de produse trebuie să fie suficiente pentru numărul estimat de participanți.

Produsele ce alcătuiesc cina 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.

Nu se acceptă produse vechi, perisate, necalitative și beneficiarul își rezervă dreptul de a le respinge și de a nu le plăti dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii și menținerii în stare caldă a tipurilor de mâncare.

Atunci când se stabilește meniul se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și de regimurile vegetariene. În acest sens, cu minim 3 zile înainte de data de desfășurare a evenimentului, operatorul va prezenta beneficiarului meniul. Meniul final pentru cină se va aviza de către beneficiar.

10. OFERTA TEHNICĂ

Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să se asigure posibilitatea verificării conformității acesteia cu cerințele minime obligatorii prevăzute în Caietul de sarcini. Propunerea tehnică trebuie să reflecte modul în care ofertantul înțelege să îndeplinească în integralitatea lor cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Operatorii economici își vor asuma, în scris, îndeplinirea tuturor cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

Sumele menționate pentru serviciile de cazare (conform Hotărârii nr. 714/2018 din 13 septembrie 2018 privind drepturile și obligațiile personalului autorităților și instituțiilor publice pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării în interesul serviciului) sunt maxime și nu pot suferi modificări.

Toate cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minime și obligatorii. Neîndeplinirea oricăreia dintre acestea va atrage descalificarea ofertei.

Numărul minim de persoane din echipa ofertantului care trebuie să se deplaseze la eveniment și să asigure buna desfășurare a evenimentului/evenimentelor, trebuie să fie de cel puțin 1 persoană.

Orice alte date informații considerate de ofertant utile în aplicarea ofertei lui vor fi incluse în ofertă



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Notă

Numărul estimat de participanți/eventiment este aproximativ, numărul efectiv al participanților putând fi mai mic, în funcție de confirmările primite.

În propunerea financiară, ofertantul va prezenta atât costurile unitare, cât și costurile totale pentru serviciile prestate pentru fiecare eveniment, ținând cont de toate cheltuielile, inclusiv taxe. Plata serviciilor aferente organizării evenimentelor - deconturi transport și cazare, masă de prânz, cină și coffee-lor va fi realizată corespunzător cu numărul de persoane participante la eveniment și pentru care s-au prestat efectiv serviciile.

Plata se va efectua numai pentru serviciile efectiv prestate. Autoritatea contractantă nu își asumă obligația de a comanda o anumită cantitate de servicii, serviciile expuse în caietul de sarcini cuprinzând cantități estimate. Aceasta va decide și înștiința cu 3 zile înainte prestatorul cu privire la numărul exact de persoane pentru care se vor presta serviciile de solicitare și oferite.

11. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului de achiziție publică este „PREȚUL CEL MAI SCĂZUT”. Prețul contractului este ferm, nu se actualizează.

12. PRECIZĂRI PENTRU OFERTANȚI

La evaluarea ofertelor și desemnarea celei câștigătoare se vor avea în vedere prețurile oferite conform criteriului prețul cel mai scăzut, precum și respectarea condițiilor minime de calificare solicitate de autoritatea contractantă în anunțul de participare al achiziției și cerințelor solicitate în Caietul de sarcini.

13. OBLIGAȚIILE BENEFICIARULUI

Beneficiarul va organiza, după atribuirea contractului, o întâlnire preliminară cu operatorul economic câștigător, pentru a detalia modalitatea de lucru pe parcursul derulării contractului.

14. RESPONSABILITĂȚILE PRESTATORULUI

- va răspunde de execuția la timp a obligațiilor contractuale și de calitatea serviciilor prestate, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini;
- va realiza toate cerințele contractuale respectând și aplicând cele mai bune practici în domeniu;
- se va conforma solicitărilor transmise de Beneficiar, prin intermediul responsabilului desemnat.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

Pe toată perioada de derulare a contractului, operatorul economic va asigura:

- diseminarea, instruirea și colectarea pentru toți participanții, a informațiilor privind documentele justificative pentru decontarea cheltuielilor și a materialelor puse la dispoziție de beneficiar (formulare de înregistrare - centralizarea informațiilor din cadrul acestora, liste de prezență, chestionare de evaluare, bilete/tichete de transport, bonuri de combustibil - cu înscrierea codului unic de înregistrare al organizației care decontează și pe verso-ul bonului numărul de înmatriculare a autoturismului și numele persoanei care efectuează deplasarea, fișe de decont pentru fiecare participant,
- asigurarea serviciilor de catering, coffee break-urile respectiv prânzurile oferite participanților,
- va pune la dispoziția beneficiarului, copii ale ordinelor de deplasare, completate și ștampilate, tabelele centralizatoare, fișe de decont, ale fiecărui participant,
- realizarea unui raport după eveniment.

NOTA 1: SIMPLA ASUMARE A CAIETULUI DE SARCINI NU REPREZINTĂ PROPUNERE TEHNICĂ.

NOTA 2: Ofertarea de servicii în cantități diferite sau inexacte și/sau cu caracteristici tehnice sau de calitate inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini conduce la respingerea ofertei.

NOTA 3: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica datele tehnice prezentate de către ofertanți. În cazul unor neconcordanțe sau a prezentării unor date false autoritatea contractantă are dreptul de a elimina oferta respectivă. Caracteristicile prezentate în propunerea tehnică și nerealizate în exploatare, vor determina suportarea de către furnizor a contravalorii eventualelor daune cauzate autorității contractante.

15. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția serviciilor prestate pentru derularea serviciilor se va face pe baza unui raport de activitate, care trebuie aprobat de autoritatea contractantă fără obiecțiuni. Acest document va sta la baza plății serviciilor prestate conform cerințelor din caietul de sarcini.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect: Profesionalizarea carierei didactice - PROF
Beneficiar: Ministerul Educației
POCU/904/6/25/Operațiune compozită OS 6.5, 6.6, cod SMIS 146587

16. PLATA

Plata serviciilor prestate se va realiza, în 30 de zile de la data recepției serviciilor prestate, în lei, prin OP, în conformitate cu prevederile art. 6, alin (1), lit. c) din Legea 72/2013, cu modificări și completări, în baza procesului verbal de recepție cantitativă și calitativă privind serviciile prestate și a facturii fiscale aferente fiecărui eveniment.

Sancțiunile pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor vor fi detaliate în contractul de servicii atribuit prestatorului.

Aviz legalitate,

Diana-Alinta ROȘU

Consilier juridic

Verificat din punct de vedere al achiziției,

Cristina SÂIU

Responsabil achiziții

Întocmit,

Ștefania FOCȘA

Expert comunicare CNMCD,