

**DOCUMENTAȚIA DE ATRIBUIRE A
CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PRESTĂRI
servicii de restaurant și de servire a mâncării
(cod CPV 55300000-3),
servicii catering
(cod CPV 55520000-1),
servicii închiriere săli de seminarii
(cod CPV 55120000-7)**

*Proiect: Gândește în afara...Stigmeli
Finanțator: Fondul ONG în România, Mecanismul Financiar al Spațiului Economic
European 2009-2014
Beneficiar: Asociația Salvați Copiii Iași
Nr. contract: RO2014_C2.2_19*

Nr. Inreg. 1401/22.10.2015

- I. Fișa de date a achiziției
- II. Specificații tehnice
- III. Formular de ofertă tehnică și financiară
- IV. Model Contract de prestări servicii

CUPRINS:



Modul de prezentare și depunere a ofertei: Operatorul economic are obligația de a elabora atât oferta tehnică cât și financiară, în conformitate cu specificațiile tehnice solicitate. De asemenea, propunerea trebuie să fie semnată, să conțină ștampila instituției și să cuprindă prețul unitar al contractului, în lei românești (RON) fără TVA. Ofertele vor fi transmise **în plic închis**, cu specificația **“A nu se deschide până la data de 28.10.2015, orele 17.00”**, prin poștă sau vor fi depuse direct la adresa **Centrului de**

Data limită de transmitere a clarificărilor: 27.10.2015

Data limită de solicitare a clarificărilor: 27.10.2015

Data limită de depunere a ofertei: 28.10.2015 ora 17.00

Durata de execuție: 6 zile/seminar

contract pe fiecare județ în parte.

Se estimează că vor fi încheiate un număr de minim 3 contracte subsecvente, câte un

- a doua tranșă de 70% plătită în maxim 3 zile de la finalul contractului.

- o primă tranșă de 30% plătită în avans în maxim 1 de zile de la semnarea contractului;

Prestatorul, astfel:

Modalități de plată: Plata se va face în lei, în două tranșe, în contul bancar al

Contract de finanțare: RO2014_C2.2_19

Economic European 2009-2014.

Sursa de finanțare: Fondul ONG în România, Mecanismul Financiar al Spațiului

de seminarii (cod CPV 55120000-7)

(cod CPV 55300000-3), serviciu catering (cod CPV 55520000-1), servicii închiriere săli

Obiectul contractului: Achiziție prestări servicii de restaurant și de servire a mâncării

Procedura se finalizează prin: contract de prestări servicii și recepția serviciilor

Criterii de atribuire: prețul cel mai scăzut

Procedura aplicată: procedura competitivă simplificată.

Cod unic de înregistrare: 9943180

Tel./Fax: 0232 219986

Adresa: Aleea Ion Simionescu, Nr. 6, Bl. 15, PT 15, Iași

Achizitor: Asociația Salvați Copiii Iași

I. FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

Filiala Iași

Salvați Copiii
Save the Children Romania



Nr. crt.	Nr. Servicii solicitate	Nr. Zile	Detalii
1.	Servicii de restaurant și servicii de mâncării Masă prânz participanți formare Pauză de cafea de	6 zile	Masă de prânz pentru 30 de persoane, total 5 zile de seminar și 1 zi de follow-up, asigurată cu felul 1, felul 2 și desert. Se va servi masa de prânz la orele 13.00 cu durata de timp 1 oră, în zilele de luni, marți, miercuri, joi și vineri pe perioada celor 5 zile de seminar și la ora 13.00 în ziua de follow-up (sâmbătă).
		6 zile	Programarea pauzei de cafea va fi astfel: de luni până vineri se vor oferi două pauze de

I. Seminar de formare a 30 de cadre didactice. Seminarul se desfășoară pe o perioadă de 5 zile, de luni până vineri cu programul de la 8.00 la 18.00, iar sesiunea de follow-up va fi sâmbăta la o distanță de 7 zile de seminar în program 8.00 – 16.00.

Detaliere servicii:

ATENȚIE: Toate serviciile marcate cu "*" vor fi asigurate în cadrul aceluiași incinte.
Excepție o vor constitui doar locațiile unde se subcontractează sala de curs separat și unde prânzul și pauzele de cafea vor fi servite la sala unde se va desfășura cursul.

B. Inchiriere sala/săli de cursuri*

A. Servicii de restaurant și de servicii de mâncării*
 sau
Servicii de catering*

Tipul serviciilor ce vor fi achiziționate:

II. SPECIFICAȚII TEHNICE

de achiziție.
Tipul de contract: impus de achizitor, inclus în documentația de atribuire a contractului
A și B, parter, cod poștal 700393, Iași.
Consiliere pentru Părinți - Salvați Copiii Iași din Bid-ul Chimiei nr. 35, bloc F2-1, sc

Filiala Iași

Save the Children Romania
Salvați Copiii



- Apa minerală (plată și carbogazoasă).
- Zahăr;
- Ceaiuri – cel puțin 2 sortimente;
- Cătea naturală proaspătă;

un meniu care să cuprindă:
 Pentru serviciile de restaurant tip **pausa de cafea**, operatorul economic va lua în calcul

- Pâine (albă, neagră, etc.).
- Apa minerală plată și carbogazoasă (0,5 l/persoană servite în recipienti mari);
- Desert – prăjituri, fructe, etc.;
- Felul 2 de mâncare pe bază de carne cu garnitură/de post/vegetarian;
- Felul 1 – ciorbă, supă, etc.;

calcul un meniu care să cuprindă:
 Pentru serviciile de restaurant - **masa de prânz pentru seminar**, operatorul va lua în

- debarasare, coșuri pentru deșeurii, etc).
- caldă a mâncării, instrumentar, tacâmuri și veselă din material ecologic,
- pauzelor de cafea (mese, fețe de masă, aparatură pentru servirea și menținere
- Se vor asigura toate elementele necesare servirii în bune condiții a meselor și a
- în vigoare de igienă și de poziționare în raport cu alte spații (toaletă, holuri, etc).
- Spațiul de servire al mesei va fi amenajat corespunzător și va respecta normele
- participanți.
- Se va asigura numărul de locuri pentru servirea mesei egal cu numărul de
- pentru a eficientiza timpul la maximum.
- Serviciile de masă se vor realiza în același loc în care vor avea loc cursurile,
- incluzând variații de meniu vegetarian, de post sau alte variații mai specifice.
- Meniul va fi prezentat beneficiarului cu 3 zile înainte de data stabilită pentru
- desfășurarea evenimentului. Prestatorul va propune minim 3 variante de meniu,
- seminarilor și follow-up-urilor.
- Serviciile restaurant de tip masă de prânz vor fi prestate cu meniu fix în cazul

1) Cerințe generale pentru serviciile de restaurant și de servire a mâncării sau servicii de catering

<p>cafea, prima la orele 10.30, iar cea de a doua pauză va avea loc la orele 15.30. În ziua de follow-up, se va acorda o singură pauză la orele 10.30.</p>	<p>pentru participanți 30 de persoane x 2 pauze pe zi x 5 zile seminar + 1 pauza x 1 zi follow-up.</p>	<p>Sală de seminar cu dotare pentru 30 persoane</p>	<p>2.</p>	<p>Servicii închiriere sală seminar</p>
<p>5 zile de seminar în program 8.00 – 18.00 și 1 zi de follow-up în program 8.00 – 16.00</p>	<p>6 zile</p>	<p>Sală de seminar pentru 30 persoane</p>	<p>2.</p>	<p>Servicii închiriere sală seminar</p>

- 2) Cerințe generale pentru sala de seminar**
 Pentru desfășurarea seminarului, prestatorul va dispune de o sală care să îndeplinească următoarele cerințe:
- să aibă o capacitate care să permită așezarea optimă a minim 30 de scaune în semi-cerc (U-shape),
 - sala de seminar să fie separată de sala de mese,
 - sala trebuie să fie suficient de spațioasă pentru a permite formarea a 30 de persoane, în condiții bune și să permită mișcarea activă a participanților în timpul cursului, precum și aranjarea scaunelor în semicerc. Aranjamentul sălii trebuie să asigure confortul participanților și o bună vizualizare a proiectiilor ce se vor realiza. Astfel, sala trebuie să aibă o suprafață de minim 75mp.
 - să beneficieze de iluminare naturală (nu se acceptă săli la demisol), să fie dotate, pe cât posibil, cu becuri ecologice, trusa de prim ajutor și recipient pentru colectarea selectivă a deșeurilor din hârtie,
 - să fie dotate cu 30 de scaune așezate în semi-cerc, videoprojector, ecran de proiectie, flipchart (50 coli), prelungitor,

- Cerințe adiționale pentru pauzele de cafea:**
- Vesela folosită pentru amenajarea și servirea pauzei de cafea să fie biodegradabilă sau din ceramică reutilizabilă,
 - Produsele să fie servite pe cât posibil în vrac,
 - Apa și laptele să fie servite în carafe sau în bidane de minim 2l, de preferat în suport din sticlă,
 - Cafeaua și ceaiul să fie servite la termos,
 - Se va servi zahăr brun în vrac,
 - Bețișoarele pentru cafea vor fi din lemn sau vor fi înlocuite de lingurițe de inox,
 - Se vor depune eforturi pentru eliminarea risipei și pentru valorificarea resturilor și a deșeurilor.

- Cerințe adiționale pentru serviciile de tip restaurant:**
- Se va evita mâncarea prăjită în ulei la temperaturi foarte ridicate, precum și utilizarea uleiului de palmier,
 - Meniurile normale **nu** vor avea inclusă carne de vită,
 - Propunerile de meniu vor putea avea inclus și pește, iar peștele utilizat în prepararea meselor va fi proaspăt și nu congelat,
 - Legumele utilizate în prepararea meselor vor fi pe cât posibil proaspete (nu congelate) și pe cât posibil de sezon,
 - Pe cât posibil, materiile prime utilizate în prepararea meniurilor vor fi din producția locală (prin materii prime din producție locală se înțeleg acele materii prime care au fost produse într-un areal de maxim 200 km de locul de desfășurare a evenimentului,
 - Vesela (farfurii, pahare, tacâmuri) folosită pentru amenajarea și servirea mesei va fi biodegradabilă sau din ceramică reutilizabilă,
 - Apa va fi servită în carafe sau în bidane de minim 2l, de preferat în suport din sticlă,
 - Se vor depune eforturi pentru eliminarea risipei și pentru valorificarea resturilor și a deșeurilor.



Responsabil procedura achiziție



Irina Hazincop

Intocmit,

Av. Ioana Atasei
Președinte

Aprobat,



Valoarea estimată a contractului: 7600 lei fără TVA/contract

Piatra Neamț: 2-6 noiembrie 2015 (seminar); 14 noiembrie 2015 (follow-up);
Bacău: 16 - 20 noiembrie 2015 (seminar); 28 noiembrie 2015 (follow-up);
Suceava: 23 - 27 noiembrie 2015 (seminar); 5 decembrie 2015 (follow-up);

Locații/orașe și perioade de desfășurare seminarii:

- să fie dotate cu aer condiționat și internet wireless gratuit,
- să nu prezinte bariere de comunicare (ziduri, coloane, pereți etc.).

Filiala Iași

Save the Children Romania
Salvați Copiii



