



**Salvați Copiii**

Save the Children Romania

Filiala Iași



Nr. Înreg. 1272/13.10.2015

*Proiect: Gândește în afara....Stigmei!*

*Finanțator: Fondul ONG în România, Mecanismul Financiar al Spațiului Economic European 2009-2014*

*Beneficiar: Asociația Salvați Copiii Iași*

*Nr. contract: RO2014\_C2.2\_19*

**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)**



**Salvați Copiii**

Save the Children Romania

Filiala Iași



## CUPRINS:

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



## I. FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

**Achizitor:** Asociația Salvați Copiii Iași

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

**Tel./Fax:** 0232 219986

**Cod unic de înregistrare:** 9943180

**Procedura aplicată:** procedură competitivă simplificată.

**Criterii de atribuire:** prețul cel mai scăzut

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

**Obiectul contractului:** 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)

**Sursa de finanțare:** Fondul ONG în România, Mecanismul Financiar al Spațiului Economic European 2009-2014.

**Contract de finanțare:** **RO2014\_C2.2\_19**

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

- o primă tranșă de 30% plătită în avans în maxim 1 de zile de la semnarea contractului;
- a doua tranșă de 70% plătită în maxim 3 zile de la finalul contractului.

Se estimează că vor fi încheiate un număr de minim 5 contracte subsecvente, câte un contract pe fiecare județ în parte.

**Durata de execuție:** 6 zile/seminar

**Data limită de depunere a ofertelor:** 21.10.2015 ora 17.00

**Data limită de solicitare a clarificărilor:** 20.10.2015

**Data limită de transmitere a clarificărilor:** 20.10.2015

**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 21.10.2015, orele 17.00”**, prin poștă sau vor fi depuse direct la adresa **Centrului de**



Consiliere pentru Părinți - Salvați Copiii Iași din Bld-ul Chimiei nr. 35, bloc F2-1, sc A și B, parter, cod poștal 700393, Iași.

Tipul de contract: impus de achizitor, inclus în documentația de atribuire a contractului de achiziție.

## II. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tipul serviciilor ce vor fi achiziționate:

### A. Servicii de restaurant și de servire a mâncării\*

sau

### Servicii de catering\*

### B. Inchiriere sala/săli de cursuri\*

**ATENȚIE:** Toate serviciile marcate cu “\*” vor fi asigurate în cadrul aceleiași 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.*

### Detaliere servicii:

- 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.

Nr. crt.	Servicii solicitate	Nr. zile	Detalii
1.	<b>Servicii de restaurant și de servire a mâncării</b>	<b>Masă prânz participanți formare</b> 30 persoane x 5 zile seminar + 1 zi follow-up	6 zile <b>Masă de prânz pentru 30 de persoane</b> , 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).
		<b>Pauză de cafea</b>	6 zile Programarea pauzei de cafea va fi astfel: de luni până vineri se vor oferi <b>două pauze de</b>



**Filiala Iași**

		<b>pentru participanți</b>  <b>30 de persoane</b> x 2 pauze pe zi x 5 zile seminar + 1 pauza x 1 zi follow-up.		<b>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.</b>
2.	<b>Servicii închiriere sală seminar</b>	<b>Sală de seminar cu dotare pentru 30 persoane</b>	6 zile	<b>Sală de seminar pentru minim 30 de persoane, așezată în format U-shape, pentru 5 zile de seminar în program 8.00 – 18.00 și 1 zi de follow-up în program 8.00 – 16.00</b>

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

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

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

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

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

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



**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 bidoane de minim 2l, de preferat în suport din sticlă,
- Se vor depune eforturi pentru eliminarea risipei și pentru valorificarea resturilor și a deșeurilor.

**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 bidoane 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.

**2) Cerințe generale pentru sala de seminar**

Pentru desfășurarea seminarului, prestatorul va dispune de o sală care să întrunească, 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 proiecțiilor 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, trusă de prim ajutor și recipient pentru colectarea selectivă a deșeurilor din hârtie,
- să fie dotate cu 30 de scaune așezate în semi-cerc, videoproiector, ecran de proiecție, flipchart (50 coli), prelungitor,





**Salvați Copiii**

Save the Children Romania



**Filiala Iași**

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

**Locații/orașe și perioade de desfășurare seminarii:**

**Piatra Neamț:** 2 -6 noiembrie 2015 (seminar); 14 noiembrie 2015 (follow-up);

**Botoșani:** 9 -13 noiembrie 2015 (seminar); 21 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);

**Vaslui:** 7 – 11 decembrie 2015 (seminar); 18 decembrie 2015 (follow-up).

Valoarea estimată a contractului: 7600 lei fără TVA/contract

Întocmit,

Irina Hazincop

Responsabil procedura achiziție

Aprobat,

Av. Ioana Atasiei

Președinte



