**Anexa 3**

**Formular Propunere tehnică**

**Ofertant,…………………………………**

**​**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Cerințe minime și obligatorii solicitate de autoritatea contractantă** | **Modul de îndeplinire de către ofertant al cerințelor minime și obligatorii solicitate de autoritatea contractantă*****Nu se acceptă formulări de tipul: DA/Conform cu cerințele din caietul de sarcini/Cerințe îndeplinite conform caietului de sarcini/Ofertantul își asumă această cerință, etc..***  |
|  | **CERINȚE TEHNICE:**Cerințele tehnice cuprinse în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Ofertanții trebuie să furnizeze întregul suport necesar pentru activităţile corespunzătoare organizării tuturor sesiunilor de instruire, conform cerințelor caietului de sarcini.Ofertanții vor prezenta în ofertă un număr de maxim 3 propuneri de unități de cazare, care să acopere necesarul de cazare solicita, astfel încât să se asigure:- condiții de cazare și masă conform cerințelor autorității contractante- servicii de catering cu integrarea corespunzătoare în pauzele prevăzute de implementator în programul de instruire- decontarea către participanți a cheltuielilor cu transportul la/de la locația de cazare.Ofertantul este obligat să prezinte minim o unitate de cazare de rezervă, pentru acoperirea oricăror situații care intervin în buna desfășurare a contractului. |  |
|  | * + - 1. ***​* CERINȚE PRIVIND CAZAREA**
 |  |
|  | * 1. ***​* Descrierea cerințelor pentru cazare.**
* Cazarea se va asigura în maxim 3 structuri de primire turistică de tip hotel, clasificate conform normelor metodologice naţionale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcţiuni de cazare şi alimentaţie publică, a licențelor şi brevetelor de turism la 3 (trei) sau 4 (patru) stele;
* Pentru fiecare dintre unitățile de cazare prezentate se va specifica numărul de salariați care vor fi cazați, corespunzător fiecărei sesiuni de instruire, precum și grafice de cazare pentru aceste unități, din care să reiasă dacă cazarea se va face în paralel și/sau consecutiv;
* Unitatea/unitățile de cazare ofertată/e va/vor fi amplasată/e în București, în perimetrul delimitat în harta anexată la prezentul caiet de sarcini (Anexa nr. 1);
* Unitatea/unitățile de cazare ofertată/e trebuie să aibă acces atât rutier, cât şi pietonal de la artera de circulație principală până la unitatea de cazare, precum şi la mijloacele de transport în comun uzuale din zonă;
* Accesul în unitatea/unitățile de cazare trebuie să fie iluminat și marcat corespunzător;
* Accesul persoanelor cazate trebuie să fie permis 24/24h/zi, cu serviciul permanent asigurat la recepție;
* Unitatea/unitățile de cazare va/vor avea restaurant propriu și o capacitate de cazare totală cel puțin egală cu numărul de persoane cazate concomitent de autoritatea contractantă;
* Restaurantul unității de cazare va avea o capacitate corespunzătoare numărului de cursanți cazați ;
* Unitatea/unitățile de cazare trebuie să dispună de servicii și spațiu de depozitare a bagajelor;
* Cazarea participanților se va face în regim de cameră single sau camere duble în regim de single; orice deviere de la această cerință se va face exclusiv pe răspunderea operatorului economic, fără a fi opozabilă Oficiului Național al Registrului Comerțului, chiar și atunci când cerința de modificare vine din partea unui participant, putând atrage după sine neplata serviciilor respective;
* Accesul în camere al persoanelor la sosire se va realiza într-un interval orar agreat de către prestator și achizitor. În cazul în care participanții sosesc la unitatea de cazare în afara intervalului stabilit, prestatorul va asigura depozitarea și păstrarea bagajelor în spațiul special amenajat în cadrul hotelului, până la momentul cazării;
* Tariful pentru cazare va include taxa de parcare (după caz), taxa hotelieră, precum şi orice alte taxe prevăzute de dispozițiile legale în vigoare; Autoritatea contractantă nu este responsabilă pentru niciun fel de cheltuieli suplimentare ca urmare a utilizării / accesării de către cursanți a altor servicii decât cele de cazare. Persoanele cazate vor fi informate de către hotel în legătură cu serviciile asigurate gratuit şi cele care se prestează contra cost;
* Camerele vor beneficia de:

- condiții de igienă și curățenie ireproșabile- lumină naturală- ferestre antifonice - mobilier funcțional și confortabil- cameră de baie proprie – cu cadă și duș, dotată cu articole de igienă obligatorii- lenjerie de pat și prosoape în stare perfectă de utilizare (fără rupturi sau pete)- televizor- telefon- conexiune internet gratuită - aer condiționat sau climatizare;* Se va asigura:

- curățenia zilnică în cameră - schimbarea lenjeriei și a prosoapelor cel puțin de două (2) ori pe sejur - căldură non stop- apă caldă și rece non stop* Camerele nu vor prezenta igrasie sau miros urât

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice detalii referitoare la fiecare unitate de cazare, inclusiv minim 5 maxim 10 fotografii în care să fie prezentate: structura de primire în ansamblu, spațiul afectat servirii mesei, camerele și băile proprii ale acestora, precum și indicarea paginii web a unității de cazare care să poată fi consultată în vederea evaluării îndeplinirii cerințelor.De asemenea, în propunerea tehnică ofertantul trebuie să prezinte detalii despre capacitatea fiecărei unități unde se vor asigura serviciile de masă - mic dejun și cină, inclusiv minim 5 maxim 10 fotografii în care să fie prezentat spațiul destinat servirii mesei**În perioada evaluării tehnice a ofertelor comisia desemnată de autoritatea contractantă va viziona unitățile de cazare pentru verificarea îndeplinirii cerințelor din prezentul caiet de sarcini. Neîndeplinirea cerințelor de către fiecare unitate de cazare prezentată în ofertă va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.** **Se va prezenta în copie certificatul de clasificare al fiecărei unități de cazare.** **Se va prezenta autorizație de funcționare, în termen de valabilitate, pentru restaurantul unității de cazare.** |  |
|  | * 1. ***​* Gestionarea serviciilor de cazare**

Constă în următoarele activități: * **Rezervarea** camerelor pentru participanți, conform graficului cu numărul de camere și perioada aferentă (anexa 2), cu precizarea că:
	+ - **cursurile se desfășoară de luni până vineri, inclusiv**
		- check-in - duminica de dinaintea începerii cursului
		- prima masă asigurată va fi cina din ziua cazării
		- check-out – vinerea, în ultima zi de curs
		- ultima masă asigurată va fi prânzul din ultima zi de curs
* **Instruirea** – Ofertantul va instrui participanții, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare.

Oficiul Național al Registrului Comerțului nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către participanți (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceștia, acestea urmând a fi reglate (inclusiv recuperarea costurilor) de către ofertant direct cu participanții.* **Cazarea** participanților.
* **Elaborarea diagramelor de cazare**, semnarea și ștampilarea acestora de către fiecare unitate de cazare, de către reprezentantul prestatorului și persoanele cazate.
* **Plata costurilor serviciilor de cazare** - pentru serviciile de cazare va fi decontată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza documentelor justificative privind numărul de participanți efectiv cazați și a Listei cu participanții semnată în original.
 |  |
|  | * 1. **Recepția serviciilor de cazare; Plata**
* Documentele justificative care trebuie să însoțească factura pentru serviciile de cazare sunt următoarele:
* Diagrama/diagramele de cazare („rooming-list”),
* Listele de prezență zilnică,
* Ordinele de deplasare semnate de Oficiul Național al Registrului Comerțului sau oficiul registrului comerțului de pe lângă tribunal și de unitatea de cazare.
* Pentru serviciile de cazare va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți efectiv cazați și a listei cu participanții semnată în original.
* Cazarea participanților se acceptă doar pentru persoanele incluse pe Listele transmise de către Oficiul Național al Registrului Comerțului și pentru perioadele menționate în aceste liste, pentru eventuale modificări fiind necesară aprobarea prealabilă a Oficiului Național al Registrului Comerțului.
* Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor, numai în cont deschis la Trezoreria Statului.

Pe parcursul derulării contractului, dacă consideră necesar și pe baza unei cereri scrise motivate și justificate, Autoritatea Contractantă poate solicita înlocuirea uneia dintre structurile de primire cu funcțiune de cazare/alimentație publică dacă se constată neconformitatea acesteia cu cerințele solicitate prin caietul de sarcini și cu propunerea tehnică, cu o altă structură de primire cu funcțiune de cazare/alimentație publică, care trebuie să respecte întocmai toate cerințele solicitate în caietul de sarcini, astfel încât să nu fie afectate sesiunile de instruire. Cheltuielile suplimentare generate de înlocuirea structurilor de primire cu funcțiune de cazare/alimentație incumbă Ofertantului.*Se va respecta încadrarea în plafonul valoric maximal de 345 lei/noapte de cazare/persoană, prevăzut la art. 1 alin. (2) lit. b), coroborat cu alin. (3), din anexa la H.G. 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.* |  |
|  | 1. **CERINȚE PRIVIND ORGANIZAREA** **(managementul serviciilor)**
 |  |
|  | * Ofertanții vor asigura managementul serviciilor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini.
* Managementul serviciilor va consta în execuția următoarelor activități, fără ca enumerarea acestora să fie exhaustivă:

− coordonare proces cazare hotel/hoteluri participanți și gestionare diagrame cazare− îndrumare și coordonare participanți în locațiile desfășurării sesiunilor de instruire * gestionare liste doveditoare ale prezenței

− coordonare proces servire mic dejun, pauze cafea, dejun bufet și cină (îndrumare participanți spre locația servirii meselor, programare și corelare activități împreună cu coordonatorul tehnic al serviciilor de catering)− coordonare decontare cheltuieli transport− orice alte activități organizatorice în interesul participanților . * Ofertanții vor nominaliza minim 1 persoană cu rol de manager cu competențe specifice și atribuții de planificare, organizare și supraveghere a activităților, responsabilă pentru ambele locații de instruire și pentru toate unitățile de cazare, care va fi și responsabilă cu derularea contractului ce se va încheia între părți și care va avea următoarele atribuții:
* organizează și coordonează toate activitățile care fac obiectul prezentului caiet de sarcini și ale contractului;
* gestionează necesitățile tehnice ale derulării contractului și soluționează orice incident/eveniment neprevăzut care intervine în buna desfășurare a acestuia;
* soluționează prompt cererile și/sau reclamațiile achizitorului, formulate în temeiul contractului;
* Ofertanții vor asigura minim 1 persoană cu rolul de coordonator tehnic pentru fiecare dintre cele 2 locații de instruire, cu următoarele atribuții :

- supervizează desfășurarea, în condiții optime, a activităților/operațiunilor de la punctul 3.2. și 3.3- verifică și asigură în ceea ce privește respectarea fidelă a ofertei depusă la procedură * Ofertanții trebuie să prezinte în oferta tehnică, pentru fiecare membru al echipei (minim 3 persoane), următoarele informații/documente:
* numele persoanei propuse să facă parte din echipă;
* declarația de disponibilitate semnată de persoana propusă (în cazul în care aceasta nu este angajat al Prestatorului)
* CV în format Europass;
* documente relevante care demonstrează îndeplinirea cerințelor referitoare la studiile, experiența specifică și generală relevantă solicitată și prezentată în CV, cum ar fi:
	+ Copie diplomă de studii absolvite, alte documente diplome relevante;
	+ Experienţa poate fi demonstrată prin recomandări, copie carte de muncă/contracte de muncă, contract de colaborare/prestări servicii, fişe de post, adeverinţe sau alte documente edificatoare, din care să reiasă activitățile desfășurate și care să evidențieze experiența profesională specifică/generală similară solicitată.
* Pentru persoanele propuse care au calitatea de salariați ai ofertantului, se va prezenta în mod obligatoriu orice document prin care să se demonstreze relația contractuală dintre persoanele nominalizate și ofertant (extras Revisal/contract de munca, etc.). În cazul în care se propune personal care nu este salariat al Prestatorului, fiecare astfel de persoană va completa și va semna o declarație de disponibilitate semnată de titular, cu referire strictă la obiectul contractului ce face obiectul prezentei proceduri.

***NOTĂ:*** *Dacă ofertantul va considera necesar, în vederea acoperirii cerinţelor caietului de sarcini, să includă în oferta sa şi alţi experţi sau personal administrativ necesar echipei sale, costurile acestora fiind suportate integral de ofertant.** Ofertantul trebuie să asigure numărul de personal cu ajutorul căruia s-a obligat prin ofertă să presteze serviciile.

Înlocuirea personalului de specialitate, nominalizat pentru îndeplinirea contractului, se realizează numai cu acceptul Autorităţii Contractante şi nu reprezintă o modificare substanţială, aşa cum este aceasta definită în art.221 din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare, decât în următoarele situaţii: a) noul personal nominalizat pentru îndeplinirea contractului nu îndeplineşte cel puţin cerințele din cadrul documentaţiei de atribuire; b) noul personal nominalizat pentru îndeplinirea contractului nu obţine cel puţin acelaşi punctaj ca personalul propus la momentul aplicării factorilor de evaluare. În situaţiile descrise, Ofertantul are obligaţia de a transmite Autorității contractante pentru noul personal documentele solicitate prin documentaţia de atribuire fie în vederea demonstrării îndeplinirii cerințelor, fie în vederea calculării punctajului aferent factorilor de evaluare. |  |
|  | **2.1. Descrierea cerințelor pentru Manager**- Studii - absolvent studii superioare și/sau absolvent de cursuri în domeniu turistic/organizator de evenimente; - Experiență în organizarea/managerierea de evenimente cu un număr de minimum 150 participanți, în ultimii 2 ani; - Experiența persoanei nominalizate de ofertant se va dovedi prin prezentarea a minimum un document cu valoare probatorie certă (recomandare, contract de prestări servicii sau orice alt document cu rol echivalent)- Cunoaşterea și respectarea legislaţiei în domeniu. |  |
|  | **2.2. Descrierea cerințelor pentru Persoanele cu rolul de coordonator tehnic**- experiență în activități de catering- experiența persoanei nominalizate de ofertant se va dovedi prin prezentarea a minimum un document cu valoare probatorie certă (recomandare, contract de muncă ori de prestări de servicii sau orice alt document cu rol echivalent) din care să rezulte implicarea respectivului specialist, în calitate de coordonator tehnic al serviciilor de catering (sau orice altă funcție cu atribuții echivalente), la organizarea a cel puțin unui eveniment similar anterior, cu un număr de minimum 150 participanți. Prin eveniment similar anterior, autoritatea contractantă înțelege cel puțin o masă pregătită și servită în regim de distribuire a preparatelor culinare și a produselor conexe în afara localurilor prestatorului. |  |
|  | 1. **CERINȚE PRIVIND MASA**
 |  |
|  | * Serviciile de masă se asigură numai pentru persoanele incluse pe listele transmise de către Oficiul Național al Registrului Comerțului şi pentru perioadele menţionate în aceste liste, pentru eventuale modificări fiind necesară aprobarea prealabilă a Oficiului Național al Registrului Comerțului.
* Ofertantul declarat câștigător se va asigura că produsele servite au un standard de calitate ridicat (produse proaspete, cu aspect agreabil, miros îmbietor și gust plăcut), că sunt în termen de valabilitate la data consumului.
* Serviciile de preparare și de servire a produselor/sortimentelor aferente micului dejun, pauzelor de cafea, dejunului bufet și cinei se vor realiza la cele mai înalte standarde de igienă și curățenie, cu respectarea normelor legale în vigoare.
* Se va asigura identificarea sortimentelor de mâncare prin etichetarea acestora.
* Ofertantul are obligația de a utiliza din totalul achizițiilor, în cadrul serviciilor de catering, produse obținute din producții ecologice în proporție de min 20%.

 Modalitatea de îndeplinire: Ofertantul trebuie să prezinte o declarație privind toate produsele care vor fi utilizate în prestarea serviciului de catering pe parcursul executării contractului, cu specificarea în mod clar a produselor care provin din surse ecologice conform dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 2018/848 sau ale modificărilor ulterioare ale acestuia. Ofertantul are obligația de a utiliza pentru livrarea produselor de catering către și dinspre bucătăria asociată serviciului și către locul în care este furnizat serviciul un vehicul cu normă de poluare minim Euro 5. Modalitatea de îndeplinire: Ofertantul trebuie să prezinte copii de pe Cartea de identitate a sau fișa tehnică a vehiculului în care sunt precizate emisiile de CO2, sau alte documente cu valoarea probantă echivalentă pentru a face dovada normei de poluare a vehiculelor utilizate în prestarea serviciilor. |  |
|  | * 1. **Cerințe privind micul-dejun**
* Micul dejun se va asigura numai pentru participanții la instruire care beneficiază de cazare în structura de primire cu funcțiune de cazare/alimentație publică, în dimineața imediat următoare, la locul cazării
* Micul dejun va fi de tip bufet suedez și va fi compus cel puțin din:
* Preparate calde și reci
* Mezeluri și brânzeturi diversificate
* Ouă preparate în cel puțin 2 moduri
* Legume proaspete
* Fructe proaspete
* Salate și alte alimente de post
* Pâine proaspătă
* Iaurt, lapte, ceai, cafea, suc natural, apă
 |  |
|  | * 1. **Cerințe privind masa de prânz**
* Masa de prânz/dejunul va fi asigurată pentru toți participanții la sesiunile de instruire, în fiecare dintre locațiile de desfășurare a acestora, corespunzător precizărilor de la pct.2 din prezentul caiet de sarcini
* În locația de instruire din Șoseaua București Nord Nr. 2, localitatea Voluntari (Pipera), județul Ilfov, Ofertantul are obligația de a amenaja sala de mese cu mese pătrate sau rotunde și scaune din dotarea sa proprie, suficiente pentru toate persoanele care participă la instruire în locația respectivă
* Masa de prânz/dejunul va fi de tip bufet cald și va consta în:
* Ciorbă cu carne
* Supă cu carne
* Ciorbă sau supă de legume, de post
* Preparate la cuptor, grătar sau tigaie pentru felul principal, din carne de pui, porc, vită, pește - cel puțin 3 sortimente
* Preparate la cuptor, grătar sau tigaie pentru felul principal, de post - cel puțin 2 sortimente
* Garnituri diverse – cel puțin 3 sortimente
* Salate tip aperitiv - cel puțin 3 sortimente, din care unul de post
* Salate cu legume de sezon și salată murături – cel puțin 3 sortimente
* Produse de panificație – cel puțin 3 sortimente
* Produse de cofetărie – cel puțin 3 sortimente, din care unul de post
* Fructe proaspete – cel puțin 2 sortimente
* Băuturi răcoritoare naturale – cel puțin 2 sortimente
* Băuturi răcoritoare carbogazoase - cel puțin 2 sortimente
* Apă minerală natural carbogazoasă (cca. 30% din cantitatea totală de apă) și apă minerală plată (cca. 70% din cantitatea totală de apă), în recipiente individuale reciclabile a 0,5 litri;

*Notă: Nu se acceptă considerarea garniturilor ca fiind și meniu de post.** Preparatele oferite pentru dejun trebuie să difere de preparatele oferite la cina din seara anterioară;
* Preparatele oferite pentru dejun nu trebuie să se repete de la o zi la alta în cadrul aceleași sesiuni;
* Toate felurile calde de mâncare se vor prezenta în recipiente care asigură păstrarea la cald până la momentul servirii mesei;
* Ofertantul va asigura în fiecare locație personal suficient pentru:
* aranjarea meselor cu fețe de masă, tacâmuri, pahare, șervețele, recipiente cu sare și piper, ulei și oțet, scobitori, etc;
* aranjarea felurilor de mâncare și a veselei destinată acestora (cel puțin trei tipuri de farfurii) pe masa de servire
* asistarea cursanților la servirea mesei
* debarasarea meselor, curățarea sălii de masă, depozitarea gunoiului în locul special amenajat
 |  |
|  | * 1. **Cerințe privind pauzele de lucru**
* Ofertantul va asigura organizarea a două pauze de lucru/zi, în timpul cărora va servi:
* Cafea
* Ceai natural la plic, cel puțin două sortimente
* Apă minerală natural carbogazoasă (cca. 30% din cantitatea totală de apă) și apă minerală plată (cca. 70% din cantitatea totală de apă), în recipiente individuale reciclabile a 0,5 litri;
* Produse de patiserie, cu umplutură de brânză/carne
* Produse de patiserie cu umplutură de legume, de post;
* Produse de patiserie dulci, inclusiv cu umplutură de post.
* Cafeaua și ceaiul se vor servi în pahare sau alte recipiente din ceramică, porțelan, sticlă sau carton reciclabil, stabile;
* Pentru servirea produselor de patiserie se vor asigura farfurii din materiale reciclabile/reciclate de dimensiuni medii;
* Se vor pune la dispoziție:
* pliculețe cu zahăr alb și brun
* lapte la capsule de 7,5 sau 10 grame
* paletine pentru cafea ambalate individual, din lemn, cu dimensiuni adaptate paharului/recipientului de servire
* Șervețele.
* Prima pauză de lucru se va organiza între micul dejun și prânz iar a doua pauză de lucru se va organiza între prânz și cină;
* Orarul pauzelor de lucru, intervalul de timp şi modalitatea de desfăşurare a acestora se vor stabili de comun acord cu Autoritatea contractantă;
* Ofertantul va asigura în fiecare locație personal suficient pentru:
* aranjarea meselor
* aranjarea produselor ce vor fi servite
* asistarea cursanților pe timpul pauzei
* debarasarea meselor, curățarea sălii, depozitarea gunoiului în locul special amenajat

**În propunerea tehnică, ofertantul va prezenta modul de asigurare al serviciilor de masă în cazul prânzului și al pauzelor de cafea.** |  |
|  | * 1. **Cerințe privind cina**
* Cina va fi asigurată în restaurantul unității de cazare numai pentru participanții la sesiunile de instruire care beneficiază de cazare;
* Mesele vor fi aranjate cu fețe de masă, veselă, tacâmuri, pahare, șervețele, recipiente cu sare și piper, ulei și oțet, scobitori, etc;
* Cina va fi de tip bufet cald și va consta în:
* Preparate la cuptor, grătar sau tigaie pentru felul principal, din carne de pui, curcan, pește - cel puțin 2 sortimente
* Preparate la cuptor, grătar sau tigaie pentru felul principal, de post - cel puțin 2 sortimente
* Garnituri diverse – cel puțin 3 sortimente
* Salate tip aperitiv - cel puțin 3 sortimente, din care unul de post
* Salate cu legume de sezon – cel puțin 2 sortimente
* Produse de panificație – cel puțin 2 sortimente
* Produse de cofetărie – cel puțin 2 sortimente, din care unul de post
* Fructe proaspete – cel puțin 2 sortimente
* Băuturi răcoritoare naturale – cel puțin 2 sortimente
* Băuturi răcoritoare carbogazoase - cel puțin 2 sortimente
* Apă minerală natural carbogazoasă (cca. 30% din cantitatea totală de apă) și apă minerală plată (cca. 70% din cantitatea totală de apă), în recipiente individuale reciclabile a 0,5 litri;
* Preparatele oferite pentru cină trebuie să difere de preparatele oferite la prânz;
* Preparatele oferite pentru cină nu trebuie să se repete de la o zi la alta în cadrul aceleași sesiuni;
* Toate felurile calde de mâncare se vor prezenta în recipiente care asigură păstrarea la cald până la momentul servirii mesei;
* Personalul restaurantului va asista cursanții la servirea mesei, va asigura desfășurarea acesteia în condiții optime, va debarasa mesele după fiecare fel de mâncare
 |  |
|  | 1. **RESPECTAREA CERINȚELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI PENTRU SERVICIILE DE CATERING**
 |  |
|  | * Ofertanții se vor angaja, în propunerea tehnică, să țină cont de faptul că vesela (pahare /cești / farfurioare, după caz), tacâmurile (linguri, furculițe, cuțite, lingurițe, paletine, după caz), fețele de masă și șervețelele vor fi de unică folosință și/sau din materiale reciclabile/reciclate, conform prevederilor Ordinului comun nr. 1068/1652/2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziţii publice verzi, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice, care cuprinde cerinţele minime privind protecţia mediului pentru anumite grupe de produse şi servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini.
* Autoritatea contractantă solicită ca serviciile de catering să fie prestate obligatoriu în mod ecologic, prin utilizarea de alimente în cazul cărora un procent de produse provine din surse ecologice.
* Conform prevederilor capitolului IV, punctul 3, subpunctul 3.B. din Ordinul comun nr. 1068 / 1652 / 2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziţii publice verzi, care cuprinde cerinţele minime privind protecţia mediului pentru anumite grupe de produse şi servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, emis de Ministerul Mediului și de Agenția Națională pentru Achiziții Publice, operatorul economic ofertant va avea obligația ca, în cazul serviciilor de catering pe care le vor oferta, să îndeplinească următoarele cerințe:

 ***- Cerinţa 1 - procent de alimente ecologice*** Autoritatea contractantă stabileşte un procent de minim 20% de produse obţinute din producţii ecologice, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.Autoritatea contractantă solicită ofertantului să detalieze condiţiile de încadrare a respectivelor produse obţinute din producţii ecologice, raportându-se la prevederile Regulamentului (CE) nr. 834/2007. **Modalitate de îndeplinire:** operatorul economic care prezintă un certificat de etichetă ecologică de tip I pentru restaurante îndeplinește cerinţa dacă specifică, în cadrul propunerii tehnice, procentul de alimente ecologice, din grupa / lista de produse definită în cadrul cerinţei, utilizate în prestarea serviciului de catering. Alternativ, operatorul economic trebuie să indice, în ofertă, modul în care intenţionează să îndeplinească această obligaţie. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate, în cadrul serviciului de catering, poartă o etichetă ecologică naţională sau comunitară, sunt considerate conforme.***- Cerinţa 2 - materiale de ambalare*** Autoritatea contractantă stabileşte un procent de 20% materiale reciclabile sau materii prime regenerabile pentru ambalajele secundare şi/sau de transport în care sunt livrate produsele de catering. **Modalitate de îndeplinire:** operatorul economic trebuie să prezinte autorităţii contractante o declaraţie semnată pe proprie răspundere în care să indice care dintre cerinţele privind ambalarea produselor poate fi îndeplinită; ofertantul trebuie să facă dovada că va utiliza numai astfel de ambalaje, prin orice document / înscris edificator (fișă tehnică ambalaj, etichetă sau alt înscris asemenea). **- *Cerinţa 3 - reducerea generării de deşeuri provenite din ambalaje****.* Pentru a reduce generarea de deşeuri, autoritatea contractantă solicită ofertanților ca, pentru serviciile de catering, alimentele şi băuturile, după caz, să fie servite folosind tacâmuri, veselă, pahare şi feţe de masă refolosibile sau tacâmuri, veselă şi alte echipamente de catering din materii prime regenerabile. **Modalitate de îndeplinire:** operatorul economic trebuie să prezinte autorităţii contractante o declaraţie semnată în care să indice modalitatea de îndeplinire a cerinţei. |  |
|  | 1. **CERINȚE PRIVIND DECONTAREA CHELTUIELILOR DE TRANSPORT**
 |  |
|  | * Decontarea cheltuielilor de transport se va face de către ofertant numai pentru cursanții cazați în unitatea/unitățile de cazare.
* Se vor deconta cheltuielile pentru transportul dus-întors între localitatea în care își are sediul oficiul registrului comerțului de pe lângă tribunalul în care își desfășoară activitatea participantul la instruire și unitatea/unitățile de cazare situată/e în București, a cursanților care provin din toate zonele țării, ținând seama de organizarea Oficiului Național al Registrului Comerțului la nivelul întregii țări.
* Decontarea cheltuielilor de transport dus-întors pentru cursanți se va face pe baza documentelor prevăzute de legislaţia naţională în vigoare.
* Pentru decontarea cheltuielilor de transport se va avea în vedere colectarea documentelor justificative de tipul:
* Bonuri fiscale de combustibil cu înscrierea numărului maşinii, a numelui și semnăturii persoanei care solicită decontul, emise în perioada deplasării sau cu cel mult cinci zile înainte de efectuarea acesteia;
* Bilet de tren/microbuz sau alte documente de transport;
* Ordin de deplasare semnat şi ştampilat de instituţia din care provine participantul şi de unitatea/unitățile hotelieră/e, care să conţină perioada în care se află în deplasare, respectiv perioada de cazare.
* Se va avea în vedere faptul că Ordinul de deplasare trebuie să reflecte datele efective ale perioadei de deplasare. Orice neconcordanţă între datele din Ordinul de deplasare și perioada deplasării atrage după sine nedecontarea cheltuielilor efectuate cu acea persoană, pe durata sesiunii de instruire.
 |  |
|  | * 1. **Procedura de decontare**
* Ofertantul va furniza Autorității contractante documentele justificative realizării deconturilor de transport, prin punerea la dispoziţie a documentelor în original (bonuri de carburant, bilete de tren, autobuz/ autocar etc).
* Centralizatorul deconturilor realizate în cadrul unei săptămâni de instruire se va completa de către Ofertant, pentru fiecare sesiune (grupă) în parte. Centralizatoarele vor fi transmise către Autoritatea contractantă, împreună cu procesele-verbale de recepție cantitativă și calitativă a serviciilor prestate și documentele justificative ale sesiunilor desfăşurate în cadrul perioadei pentru care se face raportarea, în termen de 2 zile calendaristice de la data finalizării acesteia, ataşate la raportul de activitate al perioadei respective. Aceste documente vor fi predate în original autorităţii contractante.
* Se va respecta legislaţia în vigoare pentru toate tipurile de activităţi şi cheltuieli pe care le prestează, cât şi prevederile Hotărârii de Guvern nr. 714 din 13 septembrie 2018 privind drepturile şi obligaţiile personalului autorităţilor şi instituţiilor publice pe perioada delegării şi detaşării în altă localitate, precum şi în cazul deplasării în interesul serviciului.
 |  |
|  | * 1. **Contravaloarea cheltuielilor cu serviciile de transport** vor fi asigurate de operatorul economic (dus/întors) pentru un număr de 440 de participanți care provin din toate zonele țării, ținând seama de organizarea ONRC la nivelul întregii țări, prin decontarea cheltuielilor aferente transportului dus/întors **în limita sumei totale de 140.504,21 lei, fără TVA**.

Decontarea transportului se va face de către prestator acestor persoane, individual, pe baza documentelor justificative prezentate. Decontarea transportului se va efectua, individual, pentru deplasare dus–întors, la data prezentării participantului la locul desfășurării instruirii. Prestatorul va asigura participanţilor decontarea acestui tip de cheltuială de transport din fonduri proprii, pe baza documentelor justificative, cu respectarea dispozițiilor H.G. 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, luând în considerare distanța disponibilă pe website-ul www.distanța.ro. |  |
|  | **5.2.1.Pentru transport cu autoturismul personal**:* Decontul se va realiza pe baza bonurilor fiscale de combustibil, în original, cu menţionarea numărului de înmatriculare al maşinii pe verso şi numele participantului. Bonurile fiscale vor reflecta cantitatea de combustibil cu care s-a făcut alimentarea mijlocului de transport personal şi trebuie să fie emis în perioada deplasării sau cu cel mult cinci zile înainte de efectuarea acesteia;
* Bonurile de carburant vor conţine următoarele elemente obligatorii:

- CIF ofertant câștigător;- numele şi prenumele persoanei căreia i se face decontul;- semnătura persoanei căreia i se face decontul; - numărul de înmatriculare al autovehiculului cu care s-a realizat deplasarea - pentru bonurile de carburant. * Se decontează contravaloarea a 7,5 l combustibil/100 km cu documente justificative şi ordin de deplasare/delegaţie înregistrat la angajator, completat cu perioada deplasării şi scopul acesteia, semnat şi ştampilat de angajator, cu număr şi dată, cu precizarea "Se deplasează cu auto personal". Valoarea bonului fiscal de combustibil trebuie să fie cel mult egală cu valoarea efectiv calculată pentru decont. În cazul în care valoarea bonului fiscal este mai mare decât valoarea calculată, se va deconta suma calculată conform H.G. nr. 714/2018, luând în considerare distanța disponibilă pe website-ul www.distanța.ro.în limita sumei totale de 140.504,21 lei, fără TVA pentru cei 440 de participanți din teritoriu.
* Distanţa luată în calcul la decontarea carburantului reprezintă suma distanţelor de la localitatea din care provine instituția la locul de desfăşurare a sesiunilor de instruire şi retur. Se va lua în calcul distanţa cea mai scurtă conform datelor disponibile pe website-ul www.distanța.ro
 |  |
|  | * + 1. **Pentru transport cu tren/autobuz/microbuz:**
* Biletele de tren/autobuz sau alte documente relevante corespunzătoare perioadei de desfășurare a instruirii, astfel încât să se asigure participarea;
* 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 distanţe mai mici de 300 km şi clasa I pentru distanţe mai mari de 300 km, conform H.G. nr. 714/2018;* Ordinele de deplasare trebuie să fie semnate şi ştampilate de către ONRC/ORCT din care provine participantul, precum şi de către unitatea de cazare la care a fost cazat acesta, şi să nu depăşească perioada de desfăşurare a sesiunii respective, cu excepția cazurilor impuse de orarul de mers al trenurilor/autobuzelor/microbuzelor.
* Documentele justificative care trebuie să însoţească factura pentru serviciile de decontare a transportului sunt:
* ordin de deplasare completat conform HG nr.714/2018 privind drepturile şi obligaţiile personalului autorităţilor şi instituţiilor publice pe perioada delegării şi detaşării în altă localitate, precum şi în cazul deplasării, în cadrul localităţii, în interesul serviciului;
* formular de solicitare a decontului;
* documente justificative aferente transportului (bon de combustibil, bilete tren/microbuz etc), tabel centralizator privind decontarea transportului, liste de prezenţă);
* foaie de parcurs pentru participanții care se deplasează cu autoturismul;
* centralizator privind persoanele cărora li s-a decontat transportul, suma decontată, cu și fără TVA, semnătura de primire a sumei și semnătura reprezentantului ofertantului.
* La elaborarea ofertei financiare, suma aferentă cheltuielilor cu decontarea transportului va fi menţinută ca valoare fixă.
* Prestatorul va respecta legislația în materie pentru toate tipurile de activităţi şi cheltuieli pe care le prestează, cât şi prevederile HG nr. 714/2018, privind drepturile şi obligaţiile personalului autorităţilor şi instituţiilor publice pe perioada delegării şi detaşării în altă localitate, precum şi în cazul deplasării, în cadrul localității, în interesul serviciului.
* Valoarea serviciilor de decont 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.

*Ofertantul câștigător, în calitate de operator de date cu caracter personal, este obligat să respecte dispozițiile Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor).* |  |
|  | **TERMEN DE PRESTARE**Cursurile de instruire vor avea loc în perioada **04.09.2023-13.10.2023.** Orice modificare a datei de începere/final a perioadei de instruire va fi notificată de Autoritatea Contractantă ofertantului câștigător, cu cel puțin 2 zile lucrătoare înainte de semnarea contractului de servicii. |  |
|  | **MONITORIZAREA CONTRACTULUI**Ofertantul declarat câștigător (prestatorul) trebuie să transmită Autorității contractante cel puțin următoarele rapoarte:* Raport la sfârșitul fiecărei săptămâni de instruire având anexate livrabilele mai jos menționate;
* Rapoarte ad-hoc, ori de câte ori este necesar, la solicitarea responsabilului de contract și/sau a Managerului de proiect din cadrul ONRC/responsabilului cu instruirea din cadrul proiectului.
* Raport Final la finalizarea contractului dintre părți.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Denumire serviciu prestat**  | **Livrabile furnizate** **(minim)****de prestator** | **Document** **de recepție** **cantitativă-calitativă** **semnat de membrii Comisiei de recepție a Autorității Contractante și de către reprezentantul prestatorului** | **Termen maxim** **de predare a documentelor ce stau la baza recepției** **cantitative-calitative**  |
| Decontare cheltuieli transport | Centralizator privind persoanele cărora li s-a decontat transportul, suma decontată, cu și fără TVA, semnătura de primire a sumei și semnătura reprezentantului ofertantului cu documente în susținere, întocmit pentru fiecare sesiune de instruire  | Proces verbalde recepțiecantitativă-calitativă | În maxim 2 zile de la finalizarea săptămânii de instruire |
| Servicii hoteliere | Diagrama de cazare și Lista de prezență zilnică a persoanelor care au beneficiat de cazare/zi, întocmită pentru fiecare sesiune de instruire  | Proces verbalde recepțiecantitativă-calitativă | În maxim 2 zile de la finalizarea săptămânii de instruire |
| Servicii de masă | Lista persoanelor care au beneficiat de serviciile de masă (mic dejun, prânz, cină coffee break)/zi de instruire, întocmită pentru fiecare sesiune de instruire | Proces verbalde recepțiecantitativă-calitativă | În maxim 2 zile de la finalizarea săptămânii de instruire |
| Servicii de organizare instruire (decontare cheltuieli transport +cazare+masă) | Raport de activitate, inclusiv privind satisfacția participanților la instruire privind serviciile de organizare (decontare cheltuieli transport +cazare+masă)/sesiune | Proces verbalde recepțiecantitativă-calitativă | Anexat la factură |

 |  |
|  | **Managementul riscurilor**- Riscurile la adresa obiectivelor proiectului vor fi identificate și documentate de ofertant în Registrul Riscurilor, împreună cu modul în care acestea pot fi ținute sub control.- De asemenea, ofertantul va identifica măsuri de prevenire, precum și corecții și acțiuni corective pentru situația în care riscul se manifestă. - Pe durata derulării contractului, în cazul identificării unui nou risc, persoana care a identificat riscul îl comunică managerului de proiect. După o analiză preliminară și, dacă riscul este real, întocmește un Raport de Risc pe care îl transmite Comitetului de Conducere al proiectului în vederea aprobării măsurilor propuse în cadrul Raportului. Managerul de Proiect al furnizorului va fi responsabil de actualizarea Registrului de Riscuri.- Ofertantul va prezenta procedura de management a riscurilor, registrul inițial al riscurilor care conține cele mai importante riscuri identificate de acesta și măsurile propuse de remediere, precum și formularele care vor fi utilizate în cadrul acestui proces pe durata contractului. Se vor identifica riscuri din categorii diferite, care necesita abordări diferite, inclusiv pe baza experienței proprii.- Autoritatea contractantă a identificat următoarele riscuri ce pot afecta îndeplinirea obiectivelor contractului de achiziție publică și atingerea rezultatelor acestuia:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Obiective/Activități*** | ***Denumire risc*** | ***Cauzele care favorizează apariția riscului*** | ***Probabilitate apariție*** | ***Impact*** | ***Strategia adoptată*** | ***Termene*** |
| ***Desfășurarea eficace și eficientă*** ***a tuturor sesiunilor de instruire*** | Imposibilitatea derulării tuturor sesiunilor de curs | îmbolnăviri colective (pandemii, gripe, viroze)  | posibil | major | monitorizare evoluție stare de sănătate colectivă (din mass-media) | permanent |
| fluctuații de personal (ieșiri din sistem) | foarte probabil | moderat | monitorizarea de către responsabil SRU a personalului propus la instruiri și comunicarea imediată a stării de fapt către responsabilul de instruireînlocuire participanți la instruire | permanent |
| Comunicare ineficientă între prestator și beneficiar | stabilirea ineficientă a modului și a canalelor de comunicare | posibil | moderat | stabilirea în cadrul contractului încheiat a:căilor și modului de comunicare funcție de eveniment responsabililor de contract și a datelor de contact ale acestora | la momentul semnării contractului |
| Nerespectarea clauzelor contractuale referitoare la: | Includerea în contract a unor clauze clare și concise referitoare la: | la momentul semnării contractului |
| cazare | condiții improprii | puțin probabil | major | posibilitatea schimbării locației de cazare (întregul hotel / cameră) | permanent |
| masă | neasigurarea calității preparatelor | puțin probabil | critic | monitorizarea periodică a calității produselor servite prin verificarea standardelor și a certificatelor, precum și a altor documente privind marcajul, etichetarea etc. | săptămânal |
| organizare | experiența membrilor echipei prestatorului | posibil | moderat | monitorizarea modului de derulare a contractului | săptămânal |

 |  |
|  | **Managementul comunicării** - Ofertantul trebuie să prezinte modalitatea (metodologia) prin care se va realiza comunicarea între participanții la contract.- ONRC va stabili, la nivel intern, Lista participanților la cursurile de instruire pe care o va comunica reprezentantului prestatorului cu cel puțin 3 zile înainte de începerea sesiunii de instruire. |  |
|  | **Desfășurarea instruirii**Instruirea se va desfășura conform planului de instruire atașat prezentului caiet de sarcini. **Recepții*** Pentru recepții vor fi avute în vedere prevederile din capitolul **Modalitate de plată**;
* Vor avea loc recepții cantitative și calitative ale serviciilor de organizare instruire (cazare, masă și decontare transport);
* La cererea autorității contractante, pentru fiecare din componentele serviciilor de masă, ofertantul va prezenta avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc;
* Recepția finală a organizării instruirilor va avea loc la finalul tuturor sesiunilor de instruire.
 |  |
|  | Descrierea cerințelor pentru personalul prestatorului, implicat în derularea contractuluiPrestatorul va asigura o echipă formată din minim 3 persoane care vor fi responsabile de realizarea activităților din cadrul contractului, în conformitate cu cerințele Autorității contractante.Autoritatea Contractantă are dreptul de a verifica exactitatea informațiilor și a dovezilor furnizate de ofertanți și de a solicită și alte documente/ informații care să clarifice experiența similară respectivă.În urma verificării exactității informațiilor și a dovezilor furnizate de către ofertanți, Autoritatea Contractantă poate solicita și alte documente/informații care să clarifice experiența profesională solicitată. De asemenea, Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a contacta beneficiarii finali ai proiectelor prezentate la experiența profesională, în vederea confirmării celor prezentate de către ofertanți.Pentru persoanele propuse care au calitatea de salariați ai ofertantului, se va prezenta în mod obligatoriu orice document prin care să se demonstreze relația contractuală dintre persoanele nominalizate și ofertant (extras Revisal/contract de muncă etc.). În cazul în care se propune personal care nu este salariat al Ofertantului, fiecare astfel de personal va completa și va semna o declarație de disponibilitate semnată de titular, cu referire strictă la obiectul contractului ce face obiectul prezentei proceduri.Ofertantul se obligă să respecte legislația în vigoare care reglementează condițiile la locul de muncă conform modelului din secțiunea Formulare: **Model declarație referitoare la condițiile de muncă și de protecția muncii**. |  |
|  | Modalitate de plată- Plata facturilor este condiționată de semnarea proceselor-verbale de recepție cantitativă și calitativă a serviciilor prestate, care vor fi transmise autorității contractante săptămânal, aferent sesiunilor de instruire din săptămâna respectivă.- Plata facturilor se va efectua în termen de 30 de zile calendaristice, conform art. 6 alin.(1) lit. c) din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligaţiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesionişti şi între aceştia şi autorităţi contractante, cu modificările și completările ulterioare. În mod excepţional, plăţile pot fi efectuate în termen de maximum 60 de zile calendaristice, în acord cu art. 6 alin.(1) lit. c) și art. 7 alin. (1) din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligaţiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesionişti şi între aceştia şi autorităţi contractante, cu modificările și completările ulterioare.Aprobarea documentelor sau notificarea cu privire la neconformitățile identificate de beneficiar se va efectua în maximum 10/15 zile lucrătoare (funcție de complexitate) de la primirea acestora. Prestatorul va revizui și retransmite documentele în maximum 5 zile lucrătoare de la notificare.Executarea contractului nu trebuie să genereze alte servicii decât cele cuprinse în contract și/sau cheltuieli comerciale neuzuale în afara celor înscrise în bugetul contractului și menționate în caietul de sarcini. Dacă totuși apar astfel de cheltuieli, achizitorul nu va fi răspunzător și nu va suporta cheltuielile comerciale în afara celor înscrise în bugetul contractului. |  |
|  | Recepții aferente contractuluiRecepția reprezintă ansamblul operațiunilor de analiză și verificare cantitativă și calitativă, desfășurată în prezența prestatorului, prin care se verifică modul în care acesta și-a îndeplinit obligațiile asumate prin contract.Desfășurarea activității de recepție se realizează cu respectarea principiilor: legalitate, profesionalism, corectitudine și transparență. De asemenea, se respectă principiul separării atribuțiilor, potrivit căruia persoanele care au responsabilități în elaborarea contractelor, comenzilor sau a documentelor de înregistrare în contabilitate și de plată nu pot fi numite membri ai comisiei de recepție a serviciilor.Comisia de recepție va avea în vedere, cel puțin: **verificarea** cantitativă - efectuarea efectivă a serviciilor prestate (corespondența cu cerințele contractului – documentație, inclusiv verificare prin sondaj la fața locului)**b) verificarea calitativă** constă în verificarea îndeplinirii cerințelor din caietul de sarcini la fața locului. Comisia va consemna rezultatele recepției în Procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă.În situația în care, cu ocazia monitorizării modului de organizare a serviciilor se constată că nu sunt/nu au fost prestate toate serviciile sau acestea nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, achizitorul va avea dreptul de a solicita remedierea imediată a abaterii iar prestatorul va avea obligația de a remedia neconformitățile constatate, fără costuri suplimentare pentru achizitor, fără a depăși data stabilită pentru finalizarea sesiunii de instruire respectivă.Recepțiile cantitative și calitative se vor finaliza prin semnarea de către membrii comisiei de recepție a achizitorului și responsabilul de contract/reprezentanții autorizați ai prestatorului de servicii a proceselor verbale de recepție cantitativă-calitativă.Toate procesele-verbale aferente activităților de recepție vor conține în mod obligatoriu toate documentele solicitate în caietul de sarcini și prezentate în propunerea tehnică și vor urma modelul formularelor prezentate în anexă.**Finalizarea implementării contractului se va concretiza prin:*** elaborarea de către prestator a unui Raport final privind organizarea serviciilor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini (decontare cheltuieli de transport, masă, cazare) care va conține cel puțin prezentarea modului de desfășurare a fiecăreia dintre activitățile principale ale contractului și va avea anexate:
* Raport de satisfacție a persoanelor care au beneficiat de serviciile prestate însoțit de toate chestionarele de satisfacție la care s-a răspuns, în original
* Fotografii din perioada de derulare a contractului (5 fotografii/sesiune din etape/zile diferite/activități contract).

**Documentele și livrabilele solicitate prestatorului sunt prezentate la fiecare categorie de servicii și nu există o limitare a acestora.** Cerințele privind conținutul acestora sunt minimale |  |
|  | **Finalizarea implementării contractului se va concretiza prin:*** elaborarea de către prestator a unui Raport final privind organizarea serviciilor care fac obiectul prezentului caiet de sarcini (decontare cheltuieli de transport, masă, cazare) care va conține cel puțin prezentarea modului de desfășurare a fiecăreia dintre activitățile principale ale contractului și va avea anexate:
* Raport de satisfacție a persoanelor care au beneficiat de serviciile prestate însoțit de toate chestionarele de satisfacție la care s-a răspuns, în original
* Fotografii din perioada de derulare a contractului (5 fotografii/sesiune din etape/zile diferite/activități contract).

**Documentele și livrabilele solicitate prestatorului sunt prezentate la fiecare categorie de servicii și nu există o limitare a acestora.** **Cerințele privind conținutul acestora sunt minimale.**  |  |
|  | Ofertantul trebuie să prezinte o declarație privind toate produsele care vor fi utilizate în prestarea serviciului de catering pe parcursul executării contractului, cu specificarea in mod clar a produselor care provin din surse ecologice, conform dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 2018/848 sau ale modificărilor ulterioare ale acestuia. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate, în cadrul serviciului de catering, poartă o etichetă ecologică naţională sau comunitară, sunt considerate conforme. Autoritatea contractantă acceptă orice alt mijloc de probă adecvat, precum un dosar tehnic al producătorului sau un raport de încercare pus la dispoziţie de un organism acreditat. |  |
|  | Ofertantul trebuie să prezinte copii de pe Cartea de identitate a sau fișa tehnică a vehiculului în care sunt precizate emisiile de CO2, sau alte documente cu valoarea probantă echivalentă pentru a face dovada normei de poluare a vehiculelor utilizate în prestarea serviciilor. |  |

 [**Propunerea tehnică se va prezenta la rubrica special prevăzută în S.E.A.P. în acest sens, respectiv „*Documente de calificare și propunere tehnică*” și va include:**](https://echa.europa.eu/chem_data/authorisation_process/candidate_list_table_en.asp)

[1) Formularul de Propunere Tehnică (conform formularului pus la dispoziție de Autoritatea contractantă) incluzând toate informațiile solicitate;](https://echa.europa.eu/chem_data/authorisation_process/candidate_list_table_en.asp)

[2) Documentele tehnice care nu conțin informații legate de prețuri, declarații, etc.](https://echa.europa.eu/chem_data/authorisation_process/candidate_list_table_en.asp)

3) Propunerea de contract cu mențiunea: [“Am citit și suntem de acord fără rezerve cu termenii și condițiile contractuale prevăzute în Secțiunea “Condiții contractuale propuse” din documentația de atribuire și a clarificărilor/modificărilor/completărilor la documentația de atribuire și consimțim ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare să semnăm contractul de achiziție publică în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire” sau cu propuneri de amendamente la clauzele contractuale, după caz .](https://echa.europa.eu/chem_data/authorisation_process/candidate_list_table_en.asp)

Data completării: ………………………… Operator economic,