**CAIET DE SARCINI**

**Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în România, desfășurat în cadrul proiectului SIreNERGY, în perioada 21-22 ianuarie 2025, în județele Iași și Neamț**

1. **CONTEXT**

Agenția pentru Dezvoltare Regională Nord-Est (ADR Nord-Est) este membră a consorțiului care implementează proiectul **”SIreNERGY – Inovare Socială prin utilizarea energiilor regenerabile„ *(cod proiect 01C0278)*** începând cu data de 01.03.2023, proiectul având o durată de implementare de 48 de luni. Proiectul SIreNERGY este finanțat prin Programul de Cooperare Interregională Interreg Europe 2021-2027, Apelul 1, Obiectivul Politic 2 - O Europă mai verde.

Proiectul urmărește să îmbunătățească politicile regionale și naționale, crescând ponderea energiei din surse regenerabile în zonele rurale, pentru a oferi consumatorilor individuali posibilitatea de a genera, stoca, consuma și vinde energie electrică regenerabilă fără a se confrunta cu sarcini disproporționate. Succesul procesului de învățare depinde de un angajament ferm și direct al regiunilor, în special al autorităților responsabile de implementarea instrumentelor de politici.

Pentru a atinge aceste obiective, procesul de învățare va fi structurat pe doi pași esențiali:

1. **Diagnosticul regional**, pentru a identifica lacunele și posibilitățile de îmbunătățire în implementarea strategiilor de energii regenerabile în mediul rural;
2. **Schimbul de experiență**, pentru a îmbunătăți politicile. Acest obiectiv va fi atins prin: raportarea bunelor practici, vizite pe teren în regiunile partenere pentru evaluarea acestora, sesiuni de revizuire de la egal la egal, optimizarea instrumentelor de politică și implicarea activă a grupurilor de părți interesate.

În conformitate cu prevederile **Contractului de finanțare nr. 01C0278** din 27 februarie 2023, ADR Nord-Est va organiza, în **perioada 21-22 ianuarie 2025**, o vizită de studiu și o întâlnire a consorțiului de proiect (steering committee). La acest eveniment vor participa atât membri ai consorțiului SIreNERGY, cât și reprezentanți ai părților interesate din regiunile partenere și din regiunea Nord-Est.

Evenimentul va debuta pe data de 21 ianuarie 2025, cu o vizită de studiu care va include trei exemple de bune practici din regiune, ce vor avea loc în **Comuna Miroslava** (Parc Fotovoltaic), **Comuna Ion Neculce** (Primărie, Locuințe de Serviciu nZEB, Parc Fotovoltaic)din județul Iași, precum și în **Municipiul Roman** (Microhidrocentrala pe râul Moldova)din județul Neamț. Această vizită va oferi participanților ocazia de a avea o perspectiva obiectivă privind implementarea și funcționarea proiectelor de succes în domeniul energiilor regenerabile, contribuind astfel la schimbul de cunoștințe și bune practici între regiunile partenere.

Pe data de 22 ianuarie 2025, la Iași, va avea loc o întâlnire de lucru dedicată membrilor consorțiului SIreNERGY și reprezentanților părților interesate. Această întâlnire va facilita discuții strategice privind implementarea proiectului, evaluarea progresului și explorarea unor noi oportunități de colaborare între regiunile implicate. Scopul principal al acestor evenimente este consolidarea cooperării regionale și îmbunătățirea politicilor publice în domeniul energiei regenerabile.

1. **VALOAREA ESTIMATĂ A ACHIZIȚIEI**

Valoarea totală estimată a achiziției este de **21.300,00 lei fără TVA.**

1. **SCOPUL ACHIZIȚIEI**
2. **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în județele Iași și Neamț, România,** în data de 21 ianuarie 2025, ce includ:
	1. Servicii de închiriere mijloc de transport, cu șofer pentru destinație internă având ca și rută Municipiul Iași – Comuna Miroslava – Comuna Ion Neculce – Municipiul Roman și retur, care să permită transportul pentru un număr de minim 20 – maxim 30 pasageri;
	2. Furnizare alimente pentru asigurare 1 coffee break „to go” pentru pasagerii care vor parcurge traseul pentru vizita de studiu, având in vedere aspectele de mobilitate și confort, pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane;
	3. Servicii de restaurant pentru 1 masă de prânz, în sistem bufet suedez, pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane;
	4. Servicii de restaurant pentru 1 cină pentru un număr de minim 20 – maxim 35 persoane;
3. **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în Municipiul Iași, România,** în data de 22 ianuarie 2025, ce includ:
	1. Servicii de închiriere sală de conferințe în locația solicitată, cu capacitatea de minim 20 – maxim 30 persoane;
	2. Servicii de asigurare 1 coffee break pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane;
	3. Servicii de restaurant pentru 1 masă de prânz, în sistem bufet suedez, pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane.
4. **INFORMAȚII GENERALE**
5. Invitațiile și confirmările de participare aferente evenimentului sunt în sarcina autorității contractante;
6. Listele de prezență vor fi întocmite de responsabilii de contract din partea autorității contractante;
7. Este necesară prezența reprezentantului ofertantului (coordonator de eveniment/responsabil de contract) la locul de desfășurare a evenimentului, pentru orice probleme care intervin legate de serviciile solicitate. După semnarea contractului, ambele părți își vor comunica una alteia, în scris:
* numele, prenumele și datele de contact ale responsabililor de contract - din partea autorității contractante;
* numele, prenumele și datele de contact ale coordonatorului de eveniment/responsabilului de contract - din partea prestatorului.
1. În propunerea tehnico-financiară, ofertantul va prezenta atât costurile unitare, care sunt ferme pe toată durata derulării contractului, cât și costurile totale pentru serviciile prestate pentru evenimente, ținând cont de toate cheltuielile inerente organizării evenimentelor, inclusiv taxe. Prestatorul va asigura inclusiv suport logistic cu personal suport adecvat, necesar prestării serviciilor solicitate, precum și serviciilor care derivă din prestarea acestora;
2. Autoritatea contractantă va comunica Prestatorului, cu un minim de 5 zile lucrătoare înainte, agenda evenimentului, precum și numărul exact de participanți;
3. Facturarea se va efectua corespunzător cu numărul de persoane participante și pentru care s-au prestat efectiv serviciile;
4. Recepția serviciilor prestate se va realiza în termen de maxim 7 zile lucrătoare de la data finalizării fiecărui eveniment;
5. Plata se va realiza în maxim 30 zile de la primirea facturii însoțită de procesul verbal de receptie a serviciilor de organizare a evenimentului respectiv, emis de prestator (conform modelului anexa la caietul de sarcini) și care va fi contrasemnat de reprezentanții părților;
6. Monitorizarea contractului de către responsabilii de contract din partea autorității contractante are în vedere:
* prestarea serviciilor în condițiile respectării caietului de sarcini (nivel de calitate/performanță);
* monitorizarea eventualelor modificări în execuția contractului;
* realizarea recepției serviciilor și întocmirea documentelor specifice în vederea efectuării plăților.
1. Comunicarea între părți se va realiza prin transmiterea mesajelor pe emailurile responsabililor de contract/coordonatorului de eveniment.
2. **CERINȚE MINIME SERVICII SOLICITATE**

|  |
| --- |
| **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în România, desfășurat în cadrul proiectului SIreNERGY, în perioada 21-22 ianuarie 2025, în județele Iași și Neamț** |
| 1. **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în județele Iași și Neamț, România**

**Locații: traseu itinerant pe ruta Municipiul Iași** (punctul de plecare fiind parcarea hotelului Unirea sau împrejurimi) – Comuna Miroslava (Parc Fotovoltaic) – Comuna Ion Neculce (Primărie, Locuințe de Serviciu nZEB, Parc Fotovoltaic) – Municipiul Roman (Microhidrocentrala pe râul Moldova) - Municipiul Iași (punctul de sosire fiind parcarea hotelului Unirea sau împrejurimi)**Număr estimat de participanți: minim 20 persoane – maxim 30 persoane****Durata vizitei de studiu: 1 zi, intervalul orar 09:00-21:00** |
| * 1. **Servicii de închiriere mijloc de transport, cu șofer pentru destinatie internă având ca și rută Municipiul Iași (punctul de plecare fiind parcarea hotelului Unirea sau împrejurimi) – Comuna Miroslava (Parc Fotovoltaic) – Comuna Ion Neculce (Primărie, Locuințe de Serviciu nZEB, Parc Fotovoltaic) – Municipiul Roman (Microhidrocentrala pe râul Moldova) și retur, care să permită transportul pentru un număr de minim 20 – maxim 30 pasageri, interval orar 08:45 – 18:00**

Prestatorul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: * Sa furnizeze un mijloc de transport adecvat (autocar sau microbuz), clasificat minimum 3 stele, capabil să transporte un număr de minimum 20 și maximum 30 de pasageri. Mijlocul de transport trebuie să fie confortabil și să respecte toate normele de siguranță în vigoare;
* Să dețină toate licențele și autorizațiile necesare pentru a efectua transportul de persoane pe rutele interne, conform legislației naționale;
* Să-și asume toate cheltuielile legate de taxele de drum și parcare, chirie, combustibil;
* Să se asigure ca șoferul este autorizat și să aibă experiență în transportul de grupuri, asigurându-se că respectă reglementările de trafic și normele de siguranță;
* Să asigure mijlocul de transport printr-o poliță de asigurare adecvată, care să acopere eventualele accidente și daune;
* Să pună la dispoziție, în cazul defectării/ indisponibilizării autocarului sau în orice situații neprevăzute, în termen de maximum două ore, un mijloc de transport alternativ, cu cel puțin aceleași cerințe privind siguranța și confortul, astfel încat toate vizitele la fața locului să se realizeze;
* Să fie capabil să respecte intervalul orar stabilit (08:45 – 18:00) și să se asigure că transportul este disponibil la timp pentru plecare și întoarcere;
* Să se asigure că mijlocul de transport îndeplinește toate condițiile de confort: să fie curat, bine întreținut și echipat cu diferite facilități (încălzire, aer condiționat, locuri confortabile);
* Să se asigure că există o persoană de contact disponibilă pe durata evenimentului, pentru a gestiona eventualele modificări de program sau situații neprevăzute.
	1. **Furnizare alimente pentru asigurare 1 coffee break „to go” pentru pasagerii care vor parcurge traseul pentru vizita de studiu, având în vedere aspectele de mobilitate și confort, pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane, interval orar 08:15 – 09:00**

Prestatorul va asigura pentru fiecare participant la eveniment următoarele tipuri de produse în cantități suficiente pentru numărul de participanți la eveniment, asigurând per persoană: * o apă minerală carbogazoasă/plată la 500 ml;
* o cafea cu lapte, minim 250 ml;
* 2 x sandwich de frupt și vegetarian;

Prestatorul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: * Să se asigure că produsele sunt ambalate în mod corespunzător pentru a fi consumate “to go”, inclusiv accesorii de servire, în număr suficient (caserolă și pahar biodegradabile și șervețele);
* Se va asigura că fiecare persoană va primi un pachet individual care să conțină cafea, apă și sandwich, pregătit pentru a fi luate la pachet, înainte de plecarea către vizitele la fața locului;
* Se va asigura că produsele servite sunt proaspăt preparate (produse proaspete, aflate în ternen de valabilitate/ garanție);
* Să se asigure că serviciul de livrare trebuie să fie coordonat astfel încat să se asigure disponibilitatea la timp, fără întârzieri.

**Cerințe speciale privind dieta și intoleranțele alimentare**:Pentru un participant la această vizită de studiu, se va ține cont de faptul că suferă de intoleranță la lactoză. Toate alimentele, preparatele și ingredientele destinate acestuia trebuie să fie fără lactoză, pentru a respecta această cerință alimentară. Produsele lactate obișnuite (precum laptele, brânza, iaurtul) vor fi evitate sau, ca alternativă, vor fi utilizate doar produse speciale fără lactoză.**Ofertanții vor preciza în cadrul propunerii tehnice câte 2 variante de meniuri pentru furnizarea de alimente pentru 1 coffee break „to go” inclusiv gramajele aferente/porție.****Varianta finală va fi selectată de către autoritatea contractantă și comunicată prestatorului.** * 1. **Servicii de restaurant pentru 1 masă de prânz,** **în sistem bufet suedez**, **pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane, interval orar 12:45 – 13:45, într-un restaurant din sat Războieni, comuna Ion Neculce în cadrul unui hotel de minimum 3 stele, în limita a 3 km față de Primăria Comunei Ion Neculce**

Primăria Comunei Ion Neculce oferta sprijin logistic in cadrul vizitei de studiu, punând la dispoziția Autorității Contractante o sală pentru prezentări, într-o unitate de cazare de 3 stele în sat Războieni, situată în proximitatea Primăriei Comunei Ion Neculce (la o distanță de minim 2 km - maxim 3 km). Având în vedere importanța unei bune desfășurări a programului și pentru a optimiza fluxul evenimentului, Autoritatea Contractantă dorește organizarea prânzului în aceeași unitate. Această decizie contribuie la o mai bună coordonare a vizitei de studiu, evitând întârzieri și oferind participanților confortul necesar într-un cadru adecvat. Prestatorul va asigura, în regim bufet suedez, produse variate în cantități suficiente pentru numărul total de participanți la eveniment, garantând disponibilitatea următoarelor tipuri de preparate: * supe/ ciorbe (combinat frupt și vegetarian) – 300 gr produs finit/ persoană;
* fel principal, combinat frupt (pui, curcan, vită sau porc) și vegetarian (cartofi gratinați, chiftele vegerariene) - min. 200 g finit/persoană, cu garnitură (paste, orez, legume, cartofi) - min. 200 g finit/persoană, salată de crudități sau murături minimum 200g/persoană;
* desert min. 120 gr finit/persoană;
* paine;
* apă minerală carbogazoasă/plată la sticlă de 500ml/persoană;

Prestatorul va asigura în prețul ofertat și:* accesorii de servire, în număr suficient (pahare, cești de cafea, platouri, farfurii, șervețele, tacâmuri etc.) Nu se acceptă accesorii de servire din material plastic /de unică folosință;
* recipiente pentru păstrarea la cald a preparatelor (după caz).

Ofertantul se va asigura:* + că produsele servite sunt proaspete, în termen de garanție, iar prestarea serviciilor respectă normele stabilite de legislația în vigoare;
	+ că există un număr suficient de locuri disponibile la mesele din restaurant pentru participanții la eveniment.

**Cerințe speciale privind dieta și intoleranțele alimentare**:Pentru un participant la această vizită de studiu, se va ține cont de faptul că suferă de intoleranță la lactoză. Toate alimentele, preparatele și ingredientele destinate acestuia trebuie să fie fără lactoză, pentru a respecta această cerință alimentară. Produsele lactate obișnuite (precum laptele, brânza, iaurtul) vor fi evitate sau, ca alternativă, vor fi utilizate doar produse speciale fără lactoză.**Ofertantul va preciza în cadrul propunerii tehnice câte 2 variante de meniu, inclusiv gramajele aferente/porție.****Varianta de meniu finală va fi selectată de către autoritatea contractantă și comunicată prestatorului.** * 1. **Servicii de restaurant pentru 1 cină pentru un număr de minim 20 – maxim 35 persoane, interval orar 20:00 – 21:00, în cadrul unui restaurant** încadrul unui hotel clasificat cu minim 4 stele localizat în Municipiul Iași, în imediata apropiere a zonei centrale (de exemplu: zona Palas/ Palatul Culturii, zona Piața Unirii).

Restaurantul se dorește să ofere o priveliște panoramică asupra centrului orasului și a împrejurimilor, cu design moden și ferestre mari (de tip panoramic) pentru a oferi o experiență vizuală atât ziua cât și noaptea. Restaurantul trebuie să ofere atât preparate din bucătăria internațională cât și românească. Prestatorul va asigura că servirea se va face în sistem de servire la masa, în veselă de porțelan și tacâmuri din inox. Produsele să fie variate și în cantități suficiente pentru numărul total de participanți la eveniment, garantând disponibilitatea următoarelor tipuri de preparate:* aperitive reci și gustări cel puțin 4 sortimente, minim 200 grame mixt/persoană, combinat frupt și vegetarian;
* fel principal, combinat frupt (preparate din carne/pește) și vegetarian (cartofi gratinați, chiftele vegerariene) - min. 200 g finit/persoană, cu garnitură (paste, orez, legume, cartofi) - minimum 150g/persoană, salată de crudități sau murături - minimum 200g/persoană;
* pâine;
* desert tradițional românesc min. 200 gr finit/persoană;
* băuturi non-alcoolice, 500 ml/persoană (apă plată și minerală, suc natural din fructe și băuturi răcoritoare acidulate);
* vin, din principalele regiuni viticole din România, 150 ml/ persoană. *Exemplu: Tămâioasă Românească, Sauvignon Blanc, Chardonnay Barique, Cabernet Sauvignon, etc).*

Prestatorul va asigura în prețul ofertat și:* personal de servire specializat pentru asigurarea servirii băuturilor, a preparatelor culinare;
* recipiente pentru păstrarea la cald a preparatelor (după caz).

Ofertantul se va asigura că produsele servite sunt proaspete, în termen de garanție, iar prestarea serviciilor respectă normele stabilite de legislația în vigoare.**Cerințe speciale privind dieta și intoleranțele alimentare**:Pentru un participant la această vizită de studiu, se va ține cont de faptul că suferă de intoleranță la lactoză. Toate alimentele, preparatele și ingredientele destinate acestuia trebuie să fie fără lactoză, pentru a respecta această cerință alimentară. Produsele lactate obișnuite (precum laptele, brânza, iaurtul) vor fi evitate sau, ca alternativă, vor fi utilizate doar produse speciale fără lactoză.**Ofertantul va preciza în clar în cadrul ofertei tehnice locația propusă (denumirea și adresa restaurantului propus pentru cina de lucru).****Ofertantul va propune cel puțin 2 variante de meniu complete și va prezenta sortimentele de vinuri în funcție de disponibilitatea restaurantului propus.****Varianta de meniu finală va fi selectată de către autoritatea contractantă și comunicată prestatorului.** |
| 1. **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în Municipiul Iași, România**

**Locația:** **Municipiul Iași**, în cadrul unui hotel clasificat cu minim 4 stele localizat în Municipiul Iași, în imediata apropiere a zonei centrale (de exemplu: zona Palas/ Palatul Culturii, zona Piața Unirii)**Număr estimat de participanţi: minim 20 persoane – maxim 30 persoane****Durata evenimentului: 1 zi, intervalul orar 09:00-14:00** |
| * 1. **Servicii de închiriere sala de conferințe în locația solicitată, cu capacitatea de minimum 20 – maxim 30 persoane, interval orar 09:00 – 13:00**

Sala de conferințe va fi în cadrul unui hotel clasificat cu min. 4 stele localizat în Municipiul Iași, în imediata apropiere a zonei centrale (de exemplu: zona Palas/ Palatul Culturii, zona Piața Unirii) și va avea următoarele caracteristici:* + Capacitate de minimum 20 – maxim 30 persoane;
	+ Să fie curată (inclusiv tapițerie scaune), să dispună de mobilier modular, în perfectă stare de funcționare, amplasabil în funcție de necesitățile evenimentului;
	+ Să nu aibă stâlpi interiori/alte elemente care pot îngusta/limita vizibilitatea directă între participanți;
	+ Să dispună de instalaţie de iluminat funcţională, care să asigure vizibilitatea optimă pe întreaga suprafață a sălii;
	+ Să dispună de instalație de climatizare funcționala si silențioasa (exclus aparate de aer condiționat individuale);
	+ Să fie izolată din punct de vedere fonic, astfel încât derularea evenimentului să nu fie perturbată de eventuale zgomote exterioare sălii;
	+ Sa fie dotată cu următoarele echipamente tehnice, perfect funcționale:
* instalaţie de sonorizare microfoane fixe şi mobile (cel puțin 1 microfon fix pentru prezidiu şi 1 microfon mobil);
* acces internet wireless, videoproiector a cărui stare tehnica să permită redarea unei imagini vizibile din orice colț al sălii, ecran de proiecție cu dimensiune care să asigure vizibilitatea proiecției din toate colţurile sălii, laptop.

Prestatorul trebuie să asigure:* acces la toaletă în proximitatea sălii de eveniment;
* acces la o garderoba în proximitatea sălii de eveniment pentru minim 20 – maxim 30 persoane.

**Ofertantul va preciza în clar în cadrul ofertei tehnice câte 2 locații propuse** **(denumire hotel, denumire sală, adresă) dintre care Autoritatea Contractantă va selecta o variantă (cea de-a doua varianta va constitui alternativa în situația indisponibilității variantei selectate de Autoritatea Contractantă, pentru data dorită). Ofertantul va descrie funcționalitățile locațiilor și va transmite certificatele de clasificare ale hotelurilor propuse.****Notă:** Se exclude varianta de ofertare a unei săli care are ca destinație spațiu cu funcțiune de servire a mesei (ex. restaurant, salon de nunți etc.) si orice sală adiacentă sau cu acces direct prin acest tip de încăperi.* 1. **Servicii de asigurare 1 coffee break pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane, interval orar: 09:00 – 11:00**

Prestatorul va asigura pentru fiecare participant la eveniment următoarele tipuri de produse în cantități suficiente pentru numărul de participanți la eveniment, asigurând per persoană: * o apă minerală carbogazoasă/plată la 500 ml;
* o cafea de minim 150 ml;
* zahăr la plic ambalat individual 5 g;
* lapte condensat;
* ceai la plic, ambalat individual;
* produse de patiserie (foietaj) dulce și sărat – minim 100 g finit de persoană. Acestea se vor descrie în clar în oferta tehnică, inclusiv gramaj. Exclus produse de patiserie (foietaj) din comerț.

Serviciile de asigurare coffee break se vor organiza într-un spaţiu adecvat, situat în imediata apropiere a sălii de conferințe ofertate, iar Prestatorul va asigura în prețul ofertat și:* accesorii de servire, în număr suficient pentru toti participanții la eveniment (pahare, cești de cafea, platouri, farfurii, șervețele, tacâmuri etc.). Nu se acceptă accesorii de servire din material plastic /de unică folosință;
* recipiente pentru păstrarea la cald a preparatelor (ex. cafea);
* pe tot parcursul desfășurării evenimentelor precum și la încheierea acestora, personalul prestatorului de servicii va asigura curățenia în spațiul/spațiile de organizare welcome coffee.

**Cerințe speciale privind dieta și intoleranțele alimentare**:Pentru un participant la această vizită de studiu, se va ține cont de faptul că suferă de intoleranță la lactoză. Toate alimentele, preparatele și ingredientele destinate acestuia trebuie să fie fără lactoză, pentru a respecta această cerință alimentară. Produsele lactate obișnuite (precum laptele, brânza, iaurtul) vor fi evitate sau, ca alternativă, vor fi utilizate doar produse speciale fără lactoză.* 1. **Servicii de restaurant pentru 1 masă de prânz,** **în sistem bufet suedez**, **pentru un număr de minim 20 – maxim 30 persoane, interval orar 13:00 – 14:00**

Serviciile de restaurant pentru masa de pranz se vor organiza într-un spaţiu adecvat, situat în imediata apropiere a sălii de conferințe ofertate. Prestatorul va asigura, în regim bufet suedez, produse variate în cantități suficiente pentru numărul total de participanți la eveniment, garantând disponibilitatea următoarelor tipuri de preparate: * supe/ ciorbe (combinat frupt și vegetarian) – 300 gr produs finit/ persoană;
* fel principal, combinat frupt (pui, curcan, vita sau porc) și vegetarian (cartofi gratinati, chiftele vegerariene) - min. 200 g finit/persoană, cu garnitură (paste, orez, legume, cartofi) - min. 200 g finit/persoană, salată de crudități sau murături minimum 200g/persoană;
* desert min. 120 gr finit/persoană;
* pâine;
* apă minerală carbogazoasă/plată la sticlă de 500ml/persoană;

Prestatorul va asigura în prețul ofertat și:* accesorii de servire, în număr suficient (pahare, cești de cafea, platouri, farfurii, șervețele, tacâmuri etc.) Nu se acceptă accesorii de servire din material plastic /de unică folosință;
* recipiente pentru păstrarea la cald a preparatelor (dupa caz).

Ofertantul se va asigura:* + că produsele servite sunt la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de garanție) iar prestarea serviciilor respectă normele stabilite de legislația în vigoare;
	+ că exista un număr suficient de locuri disponibile la mesele din restaurant pentru participanții la eveniment.

**Cerințe speciale privind dieta și intoleranțele alimentare**:Pentru un participant la această vizită de studiu, se va ține cont de faptul că suferă de intoleranță la lactoză. Toate alimentele, preparatele și ingredientele destinate acestuia trebuie să fie fără lactoză, pentru a respecta această cerință alimentară. Produsele lactate obișnuite (precum laptele, brânza, iaurtul) vor fi evitate sau, ca alternativă, vor fi utilizate doar produse speciale fără lactoză.**Ofertantul va preciza în cadrul propunerii tehnice câte 2 variante de meniu, inclusiv gramajele aferente/porție.****Varianta de meniu finală va fi selectată de către autoritatea contractantă și comunicată prestatorului.**  |

1. **MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICO-FINANCIARE**
2. Oferta tehnică va cuprinde, angajant, specificațiile tehnice minime descrise în prezentul caiet de sarcini inclus în prezenta documentație. Propunerea tehnica va fi detaliata conform Formularului nr. 11 anexat documentației de atribuire.
3. Oferta financiară va conține, în mod obligatoriu, valoarea pentru care prestatorul se angajează să presteze serviciile descrise în prezentul caiet de sarcini. Propunerea financiara va fi detaliata conform Formularului nr. 10 anexat documentației de atribuire.
4. Preturile ofertate includ toate cheltuielile necesare prestării serviciilor care fac obiectul achiziției (deplasări, terți, transport, produse, resurse umane, manopera, manipulare, productie etc.).
5. Se vor respecta prevederile legale privind cota de impozitare TVA valabile la data emiterii facturii fiscale.
6. Preturile unitare ofertate sunt ferme, in lei, si nu se actualizează pe parcursul derulării contractului

**Anexă Caiet de sarcini**

**Proces verbal de recepție**

**Servicii organizare eveniment**

**(model)**

Conform Contractului de prestări servicii nr. .........../ ........................, încheiat între Agenția pentru Dezvoltare Regională Nord-Est, în calitate de autoritate contractantă și ......................, în calitate de Contractant, în perioada ..................... au fost prestate următoarele servicii:

1. **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în județele Iași și Neamț, România,** în data de 21 ianuarie 2025, ce includ:
	1. Servicii de închiriere mijloc de transport, cu șofer pentru destinație internă având ca și rută Municipiul Iași – Comuna Miroslava – Comuna Ion Neculce – Municipiul Roman și retur, care să permită transportul pentru un număr de ............ pasageri:

În intervalul orar ...............,Contractantul a prestat servicii de transport pentru un număr de .......... persoane, în următoarele condiții:

* categorie de clasificare autocar: ................;
* capacitate autocar: ....................;
* licente și autorizații: ....................;
* personal calificat pus la dispoziția autorității contractante: ....................;
* verificări tehnice și inspecții la zi: ....................;
* persoană de contact: .................... .
	1. Furnizare alimente pentru asigurare 1 coffee break „to go” pentru pasagerii care vor parcurge traseul pentru vizita de studiu, având în vedere aspectele de mobilitate și confort, pentru un număr de ...................... persoane.

Am asigurat următoarele produse:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Au fost asigurate toate resursele umane și alte resurse materiale necesare pentru derularea în condiții optime a tuturor activităților de servire.

Ne-am asigurat că toate elementele de utilitate pentru buna desfășurare a evenimentului (accesorii de servire - caserolă și pahar biodegradabile și șervețele) au fost puse la dispoziția participanților.

Numărul de persoane pentru care au fost prestate serviciile este de ..........., conform listei de prezență anexate.

* 1. Servicii de restaurant pentru 1 masă de prânz, în sistem bufet suedez, pentru un număr de .............................. persoane;

Am asigurat următorul meniu:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Au fost asigurate toate resursele umane și alte resurse materiale necesare pentru derularea în condiții optime a mesei de prânz.

Numărul de persoane pentru care au fost prestate serviciile de restaurant este de ..........., conform listei de prezență întocmită de reprezentanții autorității contractante.

Ne-am asigurat că toate elementele de utilitate pentru buna desfășurare a evenimentului (veselă, sticlărie, tacâmuri inox, alte articole de menaj, accesorii de servire etc.) au fost puse la dispoziția participanților.

* 1. Servicii de restaurant pentru 1 cină pentru un număr de …………………… persoane

Am asigurat următorul meniu:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Au fost asigurate toate resursele umane și alte resurse materiale necesare pentru derularea în condiții optime a mesei de prânz.

Numărul de persoane pentru care au fost prestate serviciile de restaurant este de ..........., conform listei de prezență întocmită de reprezentanții autorității contractante.

Ne-am asigurat că toate elementele de utilitate pentru buna desfășurare a evenimentului (veselă, sticlărie, tacâmuri inox, alte articole de menaj, accesorii de servire etc.) au fost puse la dispoziția participanților.

1. **Servicii pentru organizarea evenimentului transnațional în Municipiul Iași, România, în data de 22 ianuarie 2025, ce includ:**
	1. Servicii de închiriere sala de conferințe în incinta hotelului …………… , situat în localitatea......, adresa......;

Sala de conferință avea următoarele caracteristici:

* Capacitate de ....... persoane;
* Curată, cu mobilier modular, în perfectă stare de funcționare, ce a fost amplasat conform necesităților evenimentului;
* Fără stâlpi interiori/alte elemente care ar fi putut îngusta/limita vizibilitatea directă între participanți;
* Cu instalație de iluminat funcțională;
* Cu instalație de climatizare funcționala si silențioasă;
* Izolată din punct de vedere fonic, astfel încât derularea evenimentului nu a fost perturbată de eventuale zgomote exterioare sălii;
* Dotată cu următoarele echipamente tehnice, perfect funcționale: acces internet wireless, videoproiector, ecran de proiecție, laptop.

Am asigurat și următoarele:

* un spațiu pentru primirea și înregistrarea participanților de către personalul propriu al achizitorului, localizat în apropierea sălii de conferință, la aproximativ ......metri, care a dispus de 1 masă pentru secretariatul evenimentului, cu capacitate de … persoane;
* acces la toaletă în proximitatea sălii de eveniment;
* acces la o garderoba în proximitatea sălii de eveniment pentru ….. persoane.
	1. Servicii de asigurare 1 coffee break pentru un număr de ................. persoane;

Am asigurat următorul meniu:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Au fost asigurate toate resursele umane și alte resurse materiale necesare pentru derularea în condiții optime a mesei de prânz.

Numărul de persoane pentru care au fost prestate serviciile de restaurant este de ..........., conform listei de prezență întocmită de reprezentanții autorității contractante.

Ne-am asigurat că toate elementele de utilitate pentru buna desfășurare a evenimentului (veselă, sticlărie, tacâmuri inox, alte articole de menaj, accesorii de servire etc.) au fost puse la dispoziția participanților.

* 1. Servicii de catering pentru 1 masă de prânz, în sistem bufet suedez, pentru un număr de ................... persoane.

Am asigurat următorul meniu:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Au fost asigurate toate resursele umane și alte resurse materiale necesare pentru derularea în condiții optime a mesei de prânz.

Numărul de persoane pentru care au fost prestate serviciile de restaurant este de ..........., conform listei de prezență întocmită de reprezentanții autorității contractante.

Ne-am asigurat că toate elementele de utilitate pentru buna desfășurare a evenimentului (veselă, sticlărie, tacâmuri inox, alte articole de menaj, accesorii de servire etc.) au fost puse la dispoziția participanților.