

Nr. ....

**SE APROBĂ,  
DIRECTOR,  
Andrei – Dorin BĂNCILĂ**

## **CAIET DE SARCINI**

**pentru achiziția de Servicii de cazare și masă necesare desfășurării acțiunilor de formare în anul 2019 din cadrul proiectului „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” – cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455” (cod CPV 55100000-1 – Servicii hoteliere; cod CPV 55300000-3 – Servicii de restaurant și de servire a mâncării)**

***CAIETUL DE SARCINI** constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și face parte integrantă din documentația pentru atribuirea achiziției publice de: **Servicii de cazare și masă necesare desfășurării acțiunilor de formare în anul 2019 din cadrul proiectului „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” – cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455” (cod CPV 55100000-1 – Servicii hoteliere; cod CPV 55300000-3 – Servicii de restaurant și de servire a mâncării).***

## 1. Informații generale

Școala Națională de Grefieri este o instituție publică, finanțată de la bugetul de stat (bugetul Școlii se evidențiază distinct în bugetul anual al CSM), cu personalitate juridică, aflată în coordonarea Consiliului Superior al Magistraturii, care realizează formarea inițială și formarea continuă a grefierilor și a celui alt personal auxiliar de specialitate al instanțelor judecătorești și al parchetelor de pe lângă acestea, în condițiile legii. Școala nu face parte din sistemul național de învățământ și educație și nu este supusă dispozițiilor legale în vigoare cu privire la acreditarea instituțiilor de învățământ și recunoașterea diplomelor.

## 2. Problemele și nevoile curente

Potrivit *Programului multianual de formare continuă 2018-2020* aprobat prin Hotărârea Plenului Consiliului Superior al Magistraturii nr. 706/14.06.2018, Școala Națională de Grefieri trebuie să desfășoare 92 de acțiuni de formare profesională continuă a personalului auxiliar de specialitate din cadrul instanțelor și parchetelor în perioada 1 octombrie 2018 – 27 martie 2020 în vederea implementării programului „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” - cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455.

În cursul anului 2019 au fost aprobate un număr de 57 de acțiuni de formare profesională continuă, fiind necesară asigurarea serviciilor de cazare și masă aferente derulării acestora.

## 3. Scopul și obiectivele proiectului

Școala Națională de Grefieri implementează în perioada 2018 – 2020 proiectul „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” - cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455, finanțat de Fondul Social European prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014 - 2020, Componenta 1: IP9/2017 – Calitate, transparență, etică și integritate la nivelul sistemului judiciar, Axa prioritară: Administrație publică și sistem judiciar accesibile și transparente, Operațiunea: Asigurarea unei transparențe și integrități sporite la nivelul sistemului judiciar în vederea îmbunătățirii accesului și a calității serviciilor furnizate la nivelul acestuia.

Școala Națională de Grefieri își propune să contribuie la atingerea obiectivului specific al Programului Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020 prin obiectivul general al proiectului, respectiv „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar din cadrul instanțelor și parchetelor în vederea îmbunătățirii calității serviciilor furnizate la nivelul sistemului judiciar”.

Obiectivul specific al proiectului constă în îmbunătățirea cunoștințelor și abilităților profesionale la nivelul personalului auxiliar de specialitate din cadrul instanțelor și parchetelor în vederea unificării jurisprudenței, acesta contribuind la atingerea obiectivului general al proiectului.

Pentru implementarea proiectului, Școala Națională de Grefieri va desfășura în perioada 2018 – 2020, 92 de acțiuni de formare în localitățile Bârlad, Sovata și Cheia ce formează obiectul *Programului multianual de formare continuă 2018-2020* aprobat prin Hotărârea Plenului Consiliului Superior al Magistraturii nr. 706/14.06.2018.

**În anul 2019 au fost programate 57 de acțiuni de formare**, după cum urmează: 19 seminare care se vor desfășura în localitatea Bârlad, 19 seminare care se vor desfășura în localitatea Sovata și 19 seminare ce vor avea loc în localitatea Cheia.

Având în vedere că acțiunile de formare a personalului auxiliar de specialitate din cadrul instanțelor și parchetelor cuprinse în *Programul multianual de formare continuă 2018-2020* aprobat prin Hotărârea Plenului Consiliului Superior al Magistraturii nr. 706/14.06.2018 se vor desfășura în trei localități, respectiv Bârlad, Sovata și Cheia, urmează ca achiziția publică să se facă pe loturi.

### **Lotul 1: Bârlad**

În localitatea Bârlad se vor desfășura **19 acțiuni de formare astfel**: 9 acțiuni de formare a câte 4 zile și 10 acțiuni de formare a câte 3 zile, fiind necesară achiziționarea de servicii de cazare și masă pentru cursanți, formatori și coordonatori. Prețul unitar/persoană cazare și pensiune completă este de maxim 160 lei/persoană fără TVA. Valoarea maximă estimată a achiziției de servicii de cazare și masă pentru cursanți, formatori și coordonatori este de 248.640 lei fără TVA.

### **Lotul 2: Sovata**

În localitatea Sovata se vor desfășura **19 acțiuni de formare astfel**: 9 acțiuni de formare a câte 4 zile și 10 acțiuni de formare a câte 3 zile, fiind necesară achiziționarea de servicii de cazare și masă pentru cursanți, formatori și coordonatori. Prețul unitar/persoană cazare și pensiune completă este de maxim 160 lei/persoană fără TVA. Valoarea maximă estimată a achiziției de servicii de cazare și masă pentru cursanți, formatori și coordonatori este de 248.640 lei fără TVA.

### **Lotul 3: Cheia**

În localitatea Cheia se vor desfășura **19 acțiuni de formare astfel**: 9 acțiuni de formare a câte 4 zile și 10 acțiuni de formare a câte 3 zile, fiind necesară achiziționarea de servicii de cazare și masă pentru cursanți, formatori și coordonatori. Prețul unitar/persoană cazare și pensiune completă este de maxim 160 lei/persoană fără TVA. Valoarea maximă estimată a achiziției de servicii de cazare și masă pentru cursanți, formatori și coordonatori este de 248.640 lei fără TVA.

**Valoarea totală estimată a achiziției este de 745.920 lei fără TVA, respectiv 813.052,80 lei cu TVA.**

## **4. SPECIFICAȚII TEHNICE:**

### **4.1 Cerințe minime obligatorii**

#### **Lotul 1**

Potrivit *Programului multianual de formare continuă 2018-2020* aprobat prin Hotărârea Plenului Consiliului Superior al Magistraturii nr. 706/14.06.2018, în anul 2019 au fost aprobate să se desfășoare în localitatea Bârlad 19 acțiuni de formare profesională continuă, respectiv:

- **9 acțiuni de formare de câte 4 zile**
  - maxim 20 de cursanți/acțiune;
  - 3 formatori;
  - 1 coordonator.

- **10 acțiuni de formare de câte 3 zile**

- maxim 20 de cursanți/acțiune;
- 2 formatori;
- 1 coordonator.

**Specificații solicitate:**

- să asigure cazare în unități care au ca obiect de activitate servicii de cazare sau în unități hoteliere care au o clasificare de maximum 3 stele;
- să ofere cazare pentru participanți în maximum 11 camere duble și maximum 6 camere single pentru fiecare acțiune de formare, raportat la numărul de participanți;
- să asigure pensiune completă (oferirea unui număr de 3 mese pe zi/participant), în aceeași locație cu cazarea, cu un meniu variat de la o zi la alta care trebuie afișat pentru toată perioada în prețuia derulării seminarului, după cum urmează:
  - mic dejun: băuturi calde (ceai/lapte), cafea+zahăr și lapte, gustări – minimum 5 produse; chifle/pâine feliată;
  - dejun: felul I cald (ciorbe/supe), felul II cald (carne+garnituri+salate), desert (prăjituri/fructe proaspete), apă plată/minerală îmbuteliată și chifle/pâine feliată;
  - cină: aperitiv, fel principal cald (carne și garnitură), apă plată/minerală îmbuteliată și chifle/pâine feliată.
- să asigure, în mod corespunzător, și meniuri lacto-vegetariene /vegetariene/de post cu prealabilă informare de către coordonatorul seminarului;
- să se ofere condiții adecvate privind cazarea și masa (condiții de igienă, confort termic, lumină și ventilație naturală);
- cazarea se va face în prețuia perioadei de formare, iar servirea meselor va debuta cu cina din această zi;
- cazarea va lua sfârșit în ultima zi a seminarului, în această zi urmând a fi asigurate participanților mic-dejunul și prânzul;
- asigurarea concretă a serviciilor se va face în baza comenzii Achizitorului transmisă cu cel puțin 4 zile înainte de începerea fiecărui seminar în parte. Comanda poate fi actualizată de către Achizitor cu 24 de ore înainte de începerea acțiunii de formare;
- perioadele de desfășurare a acțiunilor de formare menționate în Anexa 1, pentru fiecare acțiune în parte, pot fi modificate de Achizitor, după o prealabilă înștiințare a Prestatorului, cu cel puțin 7 zile înainte de data stabilită.

## ***Lotul 2***

Potrivit *Programului multianual de formare continuă 2018-2020* aprobat prin Hotărârea Plenului Consiliului Superior al Magistraturii nr. 706/14.06.2018, în anul 2019, au fost aprobate să se desfășoare în localitatea Sovata 19 acțiuni de formare profesională continuă, respectiv:

- **9 acțiuni de formare de câte 4 zile**

- maxim 20 de cursanți/acțiune;

- 3 formatori;
- 1 coordonator.
- **10 acțiuni de formare de câte 3 zile**
  - maxim 20 de cursanți/acțiune;
  - 2 formatori;
  - 1 coordonator.

### **Specificații solicitate:**

- să asigure cazare în unități care au ca obiect de activitate servicii de cazare sau în unități hoteliere care au o clasificare de maximum 3 stele;
- să ofere cazare pentru participanți în maximum 11 camere duble și maximum 6 camere single pentru fiecare acțiune de formare, raportat la numărul de participanți;
- să asigure pensiune completă (oferirea unui număr de 3 mese pe zi/participant), în aceeași locație cu cazarea, cu un meniu variat de la o zi la alta care trebuie afișat pentru toată perioada în preziua derulării seminarului, după cum urmează:
  - *mic dejun: băuturi calde (ceai/lapte), cafea+zahăr și lapte, gustări – minimum 5 produse; chifle/pâine feliată;*
  - *dejun: felul I cald (ciorbe/supe), felul II cald (carne+garnituri+salate), desert (prăjituri/fructe proaspete), apă plată/minerală îmbuteliată și chifle/pâine feliată;*
  - *cină: aperitiv, fel principal cald (carne și garnitură), apă plată/minerală îmbuteliată și chifle/pâine feliată.*
- să asigure, în mod corespunzător, și meniuri lacto-vegetariene /vegetariene/de post cu prealabilă informare de către coordonatorul seminarului;
- să pună la dispoziția Școlii, pentru fiecare seminar în parte, săli de conferință cu destinație specifică și cu o capacitate minimă pentru 25 de persoane, dotate cu suport flip-chart, video-proiector și ecran pentru video-proiector, fără costuri suplimentare pentru Achizitor;
- în cazul în care, conform programului de formare, în anumite perioade, se vor desfășura concomitent două seminare, se va pune la dispoziție, în mod corespunzător, două săli de conferință în aceeași unitate de cazare;
- să ofere condiții adecvate privind cazarea, masa și sălile de conferință (condiții de igienă, confort termic, lumină și ventilație naturală);
- să permită Achizitorului amplasarea în sala de conferință de bannere și afișe de informare și publicitate, cu respectarea condițiilor de vizibilitate ale Proiectului „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455;
- cazarea se va face în preziua perioadei de formare, iar servirea meselor va debuta cu cina din această zi;
- cazarea va lua sfârșit în ultima zi a seminarului, în această zi urmând a fi asigurate participanților mic-dejunul și prânzul;

- asigurarea concretă a serviciilor se va face în baza comenzii Achizitorului transmisă cu cel puțin 4 zile înainte de începerea fiecărui seminar în parte. Comanda poate fi actualizată de către Achizitor cu 24 de ore înainte de începerea acțiunii de formare;
- perioadele de desfășurare a acțiunilor de formare menționate în Anexa 2, pentru fiecare acțiune în parte, pot fi modificate de Achizitor, după o prealabilă înștiințare a Prestatorului, cu cel puțin 7 zile înainte de data stabilită.

### **Lotul 3**

Potrivit *Programului multianual de formare continuă 2018-2020* aprobat prin Hotărârea Plenului Consiliului Superior al Magistraturii nr. 706/14.06.2018, în anul 2019, au fost aprobate a se desfășura în localitatea Cheia 19 acțiuni de formare profesională continuă, respectiv:

- **9 acțiuni de formare de câte 4 zile**
  - maxim 20 de cursanți/acțiune;
  - 3 formatori;
  - 1 coordonator.
- **10 acțiuni de formare de câte 3 zile**
  - maxim 20 de cursanți/acțiune;
  - 2 formatori;
  - 1 coordonator.

### **Specificații solicitate:**

- să asigure cazare în unități care au ca obiect de activitate servicii de cazare sau în unități hoteliere care au o clasificare de maximum 3 stele;
- să ofere cazare pentru participanți în maximum 11 camere duble și maximum 6 camere single pentru fiecare acțiune de formare, raportat la numărul de participanți;
- să asigure pensiune completă (oferirea unui număr de 3 mese pe zi/participant), în aceeași locație cu cazarea, cu un meniu variat de la o zi la alta care trebuie afișat pentru toată perioada în preziua derulării seminarului, după cum urmează:
  - mic dejun: băuturi calde (ceai/lapte), cafea+zahăr și lapte, gustări – minimum 5 produse; chifle/pâine feliată;
  - dejun: felul I cald (ciorbe/supe), felul II cald (carne+garnituri+salate), desert (prăjituri/fructe proaspete), apă plată/minerală îmbuteliată și chifle/pâine feliată;
  - cină: aperitiv, fel principal cald (carne și garnitură), apă plată/minerală îmbuteliată și chifle/pâine feliată.
- să asigure, în mod corespunzător, și meniuri lacto-vegetariene /vegetariene/de post cu prealabilă informare de către coordonatorul seminarului;
- să pună la dispoziția Școlii, pentru fiecare seminar în parte, săli de conferință cu destinație specifică și cu o capacitate minimă pentru 25 de persoane, dotate cu suport flip-chart, video-proiector și ecran pentru video-proiector, fără costuri suplimentare pentru Achizitor;

- să ofere condiții adecvate privind cazarea, masa și sălile de conferință (condiții de igienă, confort termic, lumină și ventilație naturală);
- să permită Achizitorului amplasarea în sala de conferință de bannere și afișe de informare și publicitate, cu respectarea condițiilor de vizibilitate ale Proiectului „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” - cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455;
- cazarea se va face în prețuia perioadei de formare, iar servirea meselor va debuta cu cina din această zi;
- cazarea va lua sfârșit în ultima zi a seminarului, în această zi urmând a fi asigurate participanților mic-dejunul și prânzul;
- asigurarea concretă a serviciilor se va face în baza comenzii Achizitorului transmisă cu cel puțin 4 zile înainte de începerea fiecărui seminar în parte. Comanda poate fi actualizată de către Achizitor cu 24 de ore înainte de începerea acțiunii de formare;
- perioadele de desfășurare a acțiunilor de formare menționate în Anexa 3, pentru fiecare acțiune în parte, pot fi modificate de Achizitor, după o prealabilă înștiințare a Prestatorului, cu cel puțin 7 zile înainte de data stabilită.

## 5 Structura financiară

Fiecare factură fiscală va avea o anexă (modelul acesteia va fi comunicat de către Achizitor) cu indicarea detaliată a serviciilor prestate pentru fiecare persoană în parte, pentru fiecare acțiune de formare. Factura fiscală va fi emisă numai pentru contravaloarea serviciilor din anexă, confirmate de Achizitor.

Plata serviciilor prestate se va efectua în lei, pentru fiecare factură fiscală în parte, în termen de maximum 30 de zile de la data înregistrării acesteia la registratura Autorității. Serviciile efectiv prestate se vor factura separat pentru fiecare activitate inclusă în cadrul proiectului, pe factura fiscală urmând a fi menționate și titlul proiectului, subactivitatea, acțiunea, perioada și locul de desfășurare. De asemenea, pe fiecare factură vor fi menționate, în mod obligatoriu, distinct codul și titlul complet al proiectului, respectiv *Proiectul cu titlul „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative”, cod SIPOCA 455, Cod My SMIS 118716, finanțat prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020, în baza Contractului de finanțare nr. 121 din 29.05.2018*. Facturile pentru serviciile prestate vor menționa distinct tariful pentru cazare, pentru mic-dejun, dejun și cină.

## 6 Criterii de calificare și/sau selecție

Criteriile de calificare au drept scop demonstrarea potențialului tehnic și organizatoric al fiecărui operator economic participant la procedură, potențial care reflectă posibilitatea concretă a acestuia de a îndeplini contractul de achiziție publică și de a rezolva eventualele dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, în cazul în care oferta sa va fi declarată câștigătoare.

Criteriile de calificare privind capacitatea de exercitare a activității profesionale a ofertanților, solicitate de autoritatea contractantă, în conformitate cu prevederile art. I.4.6 din Procedura Școlii Naționale de Grefieri pentru atribuirea contractelor de furnizare bunuri, servicii sau lucrări finanțate

din fonduri europene aferente Programului Operațional Capacitate Administrativă raportate la cele ale art. 163 lit. a și art. 172 alin. 1 lit. a din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice sunt:

1) Confirmarea de către fiecare operator economic, prin prezentarea unei declarații pe proprie răspundere, că nu se află în niciuna dintre situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016.

2) Prezentarea unei declarații, pe propria răspundere, privind neîncadrarea în vreuna dintre situațiile privind conflictul de interese reglementate de dispozițiile naționale și europene.

Încadrarea în una dintre situațiile privind conflictul de interese și/sau din cele prevăzute de art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice sau necompletearea declarațiilor puse la dispoziție de Achizitor atrage excluderea ofertantului/subcontractanților/asociațiilor/terțului susținător (dacă este cazul) din cadrul procedurii aplicate pentru atribuirea contractului.

Autoritatea contractantă exclue din procedura de atribuire orice operator economic despre care are cunoștință că și-a încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat, iar acest lucru a fost stabilit printr-o hotărâre judecătorească sau decizie administrativă având caracter definitiv și obligatoriu în conformitate cu legea statului în care respectivul operator economic este înființat sau în cazul în care poate demonstra prin orice mijloace adecvate că respectivul și-a încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

3) De asemenea, operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că aceștia sunt legal constituiți, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că au capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. În vederea dovedirii capacității de exercitare a activității profesionale, ofertantul trebuie să depună certificatul constatator emis de ONRC/înscrisul doveditor emis de autoritatea competentă care a autorizat înregistrarea și/sau funcționarea, din care să rezulte obiectul de activitate al operatorului economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN.

În situația în care operatorul economic nu face dovada capacității de exercitare a activității profesionale oferta va fi respinsă ca inacceptabilă în conformitate cu dispozițiile art. 137 alin. 2 lit. b din HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Ofertantul clasat pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire asupra ofertelor admisibile va face dovada neîncadrării în situațiile de excludere, prin prezentarea, la solicitarea autorității contractante a următoarelor informații și documente:

- certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării;

- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau al celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;



- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

Documentele vor fi prezentate în original/copie legalizată/copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” și trebuie să fie valabile la data prezentării.

Autoritatea contractantă va respinge ofertele inacceptabile și neconforme în conformitate cu prevederile art. 137 din HG nr. 395/2016.

Criteriile de calificare stabilite de autoritatea contractantă **respectă** principiul proporționalității în raport cu contractul de achiziție publică având ca obiect achiziția de *Servicii hoteliere de cazare și masă în cadrul proiectului „Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative” – cod My SMIS 118716, cod SIPOCA 455.*

#### **7. Criteriul de atribuire: oferta cu prețul cel mai scăzut.**

#### **8. Evaluarea ofertelor**

Clasamentul ofertelor admisibile și conforme se va stabili prin ordonarea crescătoare a prețurilor ofertate de către agenții economici, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu prețul cel mai scăzut.

ELABORAT:  
Responsabil achiziții  
Semnătura:  
Data:

AVIZAT:  
Responsabil verificarea juridică  
Semnătura:  
Data

ELABORAT:  
Responsabil DFPC

AVIZAT:  
Directorul DEFA

Semnătura:  
Data:

Semnătura:  
Data:

AVIZAT  
Asistent manager proiect

Semnătura:  
Data:

AVIZAT  
Manager proiect

Semnătura:  
Data