

FIȘĂ
Cerințe generale servicii de cazare și masă
Școala Națională de Grefieri
Prospecție de piață
2021

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 și formarea profesională continuă a grefierilor și a celuilalt 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.

În vederea îndeplinirii scopului instituțional, Școala Națională de Grefieri organizează la nivelul întregii țări acțiuni de formare profesională continuă, pentru care este necesară asigurarea de servicii de cazare și masă pentru participanți și formatori.

În principiu, acțiunile de formare profesională continuă se derulează **la nivel centralizat** – când este necesară asigurarea serviciilor de cazare și masă pentru participanți (în medie 25) și pentru formatori (în medie 2-3).

Cerințe generale pentru anul 2021:

Perioada de desfășurare: *martie – iunie, septembrie – noiembrie, în zilele lucrătoare*

Număr aproximativ de acțiuni: 10-15

Perioada medie de derulare per acțiune: 3 zile

Participanți acțiune de formare, în medie: 25

Servicii de cazare în regim single sau double

Servicii de masă: mic dejun, prânz, cină, pauză de cafea

Sala de conferință inclusă în preț

I. Servicii de cazare

Cerințe minime:

- cazare în unități hoteliere care au o clasificare de 3 stele, cu următoarele facilități minime:

- duș, toaletă, aer condiționat, acces la internet, TV color și televiziune prin cablu/satelit, spațiu de depozitare a bagajelor, serviciu permanent de curățenie și igienizare în camere, furnizarea apei calde și reci 24/24 ore;

- să asigure pentru toți participanții, pensiune completă – mic dejun, masa de prânz și cină, cu o pauză de cafea;

- sală de conferință, în aceeași locație cu cazarea, cu destinație specifică și cu o capacitate minimă pentru 25 de persoane, dotată cu suport flip-chart, video-proiector și ecran pentru video-proiector, acces la internet, fără costuri suplimentare pentru Achizitor;

- locuri gratuite de parcare pentru participanți.

II. Servicii de restaurant și de servire a mâncării. Servicii de catering (inclusiv 1 pauză de cafea/zi).

Cerințe minime:

- micul dejun va fi servit persoanelor care au beneficiat de cazare, în dimineața imediat următoare, la locul cazării;
- masa de prânz și cina se asigură în hotelul în care este asigurată cazarea;
- pauza de cafea se va asigura la locul de desfășurare a seminarelor.

Meniu:

a) mic dejun: bufet suedez diversificat, care să conțină, obligatoriu cafea, lapte, ceai – 0,25 l/persoană/zi, zahăr, zaharină.

b) prânz (meniu fix):

- felul I cald (supă, ciorbă)/aperitiv;
- felul II cald (minimum 100 g carne/porție, pentru meniul clasic);
- garnitură la felul de bază;
- salată;
- desert (produse de cofetărie-patiserie, fructe etc.).

c) cină – (meniu fix):

- aperitiv/salată;
- fel de bază (minimum 100 g de carne/porție, pentru meniul clasic);
- garnitură la felul de bază,
- desert (produse de cofetărie-patiserie, fructe etc.);

Gramajul unei porții de mâncare, ce se asigură unei persoane va fi de minimum:

- 300gr - felul 1;
- 400 gr - felul 2/felul de bază;
- 150 gr - desertul.

Pentru masa de prânz și masa de seară va fi inclusă în meniu apa plată/minerală (2litri/persoană/zi)

Pauza de cafea trebuie să conțină o cantitate suficientă pentru numărul de persoane indicat, produsele solicitate fiind: cafea (cofeinizată/decofeinizată), ceai, apă (plată și minerală), inclusiv lapte, zahar, zaharină și produse de patiserie etc.

Obs: Calendarul în forma finală va fi cunoscut în luna decembrie, iar solicitările cu privire la rezervarea serviciilor de cazare și masă se transmit de către achizitor prestatorului cu

cel puțin 30 de zile înainte de data desfășurării seminarului, urmând ca listele definitive să fie transmise cu cel puțin 5 zile înainte de data desfășurării seminarului.

Pentru prima zi de activitate/seminar, serviciile de restaurant/catering vor fi facturate conform comenzii ferme transmise de Achizitor, iar pentru a doua zi de activitate, serviciile de restaurant/catering vor fi facturate în conformitate cu prezența efectivă a participanților.