



Aprob,
RECTOR
Prof. univ. dr. ing. **Luminița-Georgeta POPESCU**

Prin împuternicit,
Prof. univ. dr. ing. **Stefan-Sorinel GHIMIȘI**

Avizat,
Manager proiect,
Lect. univ. dr. **Carina-Elena STEGĂROIU**

CAIET DE SARCINI

Servicii integrate de organizare și logistică pentru programul de formare «Antreprenor în economia socială»

Activitatea A.I.3 - Dezvoltarea competențelor antreprenoriale prin participarea la programe de formare specifice sectorului economiei sociale

Universitatea «Constantin Brâncuși» din Târgu Jiu - Direcția Generală Administrativă

Beneficiar: Universitatea «Constantin Brâncuși» din Târgu Jiu

Obiect: servicii integrate de organizare și logistică pentru componenta fizică a programului de formare, pentru 100 de participanți organizați în patru serii a câte 25 de participanți

CPV principal: 79952000-2 - Servicii pentru evenimente

Valoare totală estimată: 263.840 lei fără TVA, respectiv 319.246,4 lei cu TVA

Perioada de prestare: de la data semnării contractului până la 30 noiembrie 2026, inclusiv, conform calendarului aprobat de Beneficiar

Participanți și structură: 100 de persoane în total, organizate în patru serii a câte 25 de participanți, potrivit calendarului aprobat de Beneficiar

Locul de desfășurare: județul Gorj.

1. Scopul documentului și obiectul achiziției

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele minime pentru achiziția serviciilor integrate de organizare și logistică necesare componentei fizice a programului de formare autorizat «Antreprenor în economia socială», cod COR 112032, aferent activității A.I.3. Achiziția acoperă exclusiv condițiile materiale și operaționale pentru sesiunile față în față: cazare, masă, coffee break, decontarea transportului în limitele aprobate, săli de curs, seturi personalizate, echipamente și coordonare logistică.

Programul de formare este furnizat de Universitatea «Constantin Brâncuși» din Târgu Jiu, în calitate de furnizor autorizat. Conținutul, formatorii, platforma online, evaluarea, certificarea și rezultatele pedagogice nu fac obiectul serviciilor contractate prin prezenta achiziție.

2. Contextul și rezultatele proiectului

Programul are o durată totală estimată de 180 de ore și se desfășoară în format hibrid: 164 de ore online și 16 ore în format fizic. Componenta fizică urmărește interacțiunea directă, realizarea aplicațiilor practice și consolidarea competențelor participanților în condiții logistice adecvate.

La nivelul activității A.I.3 sunt urmărite următoarele rezultate de proiect:

- participarea a 100 de persoane la programul de formare autorizat pentru ocupația «Antreprenor în economia socială», cod COR 112032;
- organizarea celor 100 de participanți strict în patru serii a câte 25 de persoane;
- obținerea de către minimum 80 de participanți a certificatelor de absolvire recunoscute de autoritatea competentă;
- elaborarea a 100 de planuri de afaceri, individual sau în echipă, în cadrul procesului de formare;
- realizarea activităților de monitorizare, evaluare, raportare și promovare a principiilor orizontale.

Rezultatele pedagogice de mai sus descriu contextul proiectului. Acceptarea serviciilor Prestatorului se va realiza numai în raport cu obligațiile logistice pe care acesta le controlează și cu dovezile prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

3. Date generale și cantități minime

Activitate: A.I.3 - Dezvoltarea competențelor antreprenoriale prin programe de formare specifice economiei sociale

Program de formare: «Antreprenor în economia socială», cod COR 112032

Format: hibrid, 180 de ore, dintre care 164 de ore online și 16 ore față în față

Componentă fizică: patru serii a câte 25 de participanți, de tip weekend, fiecare cu durata de 3 zile/2 nopți, de vineri până duminică

Participanți: 100 de persoane în total, câte 25 de persoane în fiecare dintre cele patru serii

Se organizează strict patru serii a câte 25 de participanți. Fiecare participant beneficiază de programul fizic complet de 3 zile/2 nopți, iar toate cele patru serii sunt incluse în prețul total oferat.

Personal al Beneficiarului: maximum 12 participări cumulate, corespunzătoare cantităților totale de 24 de nopți și 24 de porții din fiecare masă; alocarea pe serii se comunică de Beneficiar

Limba de desfășurare: limba română

Model de preț: preț total ferm pentru toți cei 100 de participanți, cu defalcare pe fiecare dintre cele patru serii și pe fiecare categorie de serviciu

4. Planificarea, coordonarea și calendarul

- Ofertantul va propune planul logistic pentru patru serii a câte 25 de participanți; după semnare, calendarul detaliat se definitivează împreună cu Beneficiarul;
- fiecare serie se desfășoară de vineri până duminică, pe durata a 3 zile și 2 nopți; intervalul operațional al sălii/sălilor este vineri, ora 16:00 - duminică, ora 14:00;
- participanții fiecărei serii intră în program cu cina de vineri și ies din program după prânzul de duminică;
- datele exacte, locațiile, componența seriilor și numărul de reprezentanți ai Beneficiarului se aprobă în scris înaintea fiecărei serii;
- Prestatorul va desemna un coordonator unic de contract și personal suficient pentru recepție, suport tehnic, distribuirea materialelor și gestionarea documentelor;
- orice modificare de calendar sau locație se realizează numai cu acordul prealabil al Beneficiarului și fără diminuarea cantităților sau calității serviciilor.

Cerință teritorială: toate activitățile fizice, cazarea, servirea mesei și sălile de curs se asigură în județul Gorj.

5. Locația, sălile de curs și dotările tehnice

5.1. Cerințe pentru locație și săli

- punerea la dispoziție a uneia sau mai multor săli adecvate, cu o capacitate cumulată cel puțin egală cu numărul participanților din fiecare serie de 25 de participanți, plus formatorii și personalul de organizare;
- disponibilitatea sălii/sălilor de vineri, ora 16:00, până duminică, ora 14:00, inclusiv timpul necesar pregătirii și verificării tehnice;
- capacitate adecvată grupei, formatorilor și personalului de organizare, cu mobilier configurabil pentru prezentări și lucru aplicat;

- iluminat, climatizare/ventilație, prize, internet stabil, grupuri sanitare funcționale, curățenie și condiții de securitate;
- spațiu distinct pentru înregistrare, validarea documentelor și distribuirea seturilor participanților;
- unitatea de cazare și sala/sălile de curs vor permite deplasarea sigură a participanților; orice transfer necesar este inclus în preț. Distanța nu se punctează separat.

5.2. Echipamente și asistență

- echipamente de prezentare și sonorizare adecvate, dacă sunt necesare pentru desfășurarea cursului;
- conexiune la internet, prelungitoare, adaptoare, consumabile și cabluri suficiente pentru configurația aprobată;
- testarea tuturor echipamentelor înainte de sesiuni și asistență tehnică disponibilă pe durata programului;
- soluții de rezervă pentru echipamentele critice și remedierea imediată a oricărei întreruperi imputabile Prestatorului.

6. Serviciile de cazare

- cazare într-o unitate clasificată la minimum 3 stele, cu respectarea condițiilor legale și de igienă aplicabile;
- 100 de participanți cazați în camere single, câte 2 nopți/persoană, rezultând 200 de nopți de cazare cumulate; pentru fiecare serie se asigură simultan 25 de camere single pentru participanți;
- cazare pentru personalul Beneficiarului, în cantitate cumulată de 24 de nopți; distribuția pe serii și pe persoane se confirmă de Beneficiar;
- camere curate, încălzite/climatizate, cu baie proprie, apă caldă, lenjerie și dotări funcționale;
- asigurarea recepției și a procedurii de check-in/check-out adaptate programului cursului;
- punerea la dispoziția Beneficiarului a listelor de cazare și a documentelor justificative, cu respectarea protecției datelor.

7. Serviciile de masă și coffee break

7.1. Cantitățile totale

- pentru participanți: 200 de porții de mic dejun, 200 de porții de prânz și 200 de porții de cină;
- pentru personalul Beneficiarului: 24 de porții de mic dejun, 24 de porții de prânz și 24 de porții de cină;
- 5 porții de coffee break pentru fiecare persoană din fiecare serie (1 vineri, 3 sâmbătă și 1 duminică), respectiv 500 de porții pentru cei 100 de participanți și maximum 60 de porții pentru personalul Beneficiarului;
- servirea meselor începe cu cina de vineri și se încheie cu prânzul de duminică pentru fiecare serie.

7.2. Componenta și cantitățile minime

Serviciu	Componentă minimă pentru fiecare persoană
Mic dejun	Apă - minimum 500 ml; cafea - minimum 150 ml și/sau ceai - minimum 200 ml; produse de bază care includ o componentă proteică/lactată, produs de panificație și fruct sau legumă.
Prânz	Supă/ciorbă - minimum 300 ml; fel principal cald - minimum 150 g; garnitură - minimum 150 g; pâine - minimum 50 g; apă - minimum 500 ml.
Cină	Fel principal cald - minimum 150 g; garnitură - minimum 150 g; pâine - minimum 50 g; apă - minimum 500 ml.
Coffee break	Apă - minimum 500 ml; cafea - minimum 150 ml și/sau ceai - minimum 200 ml, cu zahăr/îndulcitor și lapte; produs de patiserie - minimum 100 g.

- Cantitățile reprezintă gramaje/volume nete minime servite, nu gramaje înainte de preparare, și se asigură pentru numărul de persoane confirmat pentru seria respectivă.
- Ofertantul prezintă minimum două variante complete de meniu pentru aprobare. Beneficiarul selectează, înaintea fiecărui serviciu de masă, o singură variantă standard, cu excepția meniurilor adaptate restricțiilor alimentare comunicate.
- Meniul standard va avea un echivalent vegetarian/de post, iar la solicitarea comunicată de Beneficiar se vor asigura, fără cost suplimentar, opțiuni adaptate alergiilor, intoleranțelor sau restricțiilor alimentare rezonabil identificabile.
- Ingredientele și preparatele vor fi în termen de valabilitate, cu trasabilitate, etichetare și informații privind alergenii; nu se acceptă înlocuirea componentelor aprobate cu produse inferioare calitativ sau cantitativ.

7.3. Siguranța alimentară și organizarea servirii

- Operatorul care prepară/furnizează produsele și mijloacele de transport utilizate vor deține înregistrările/autorizațiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor aplicabile activităților efectiv prestare.
- Prestatorul va aplica proceduri documentate de igienă, siguranță alimentară și trasabilitate și va asigura separarea corespunzătoare a preparatelor adaptate pentru evitarea contaminării încrucișate.
- Transportul, păstrarea și servirea se realizează în recipiente și echipamente adecvate, cu monitorizarea temperaturii conform cerințelor legale și instrucțiunilor producătorului; la cerere se prezintă fișa de temperatură.
- Variantele de meniu, gramajele, alergenii și orarul orientativ se transmit Beneficiarului spre aprobare în termenul stabilit prin calendarul de lucru. Beneficiarul comunică în timp util restricțiile alimentare cunoscute.
- Fiecare serviciu va fi complet amenajat cu minimum 15 minute înaintea intervalului aprobat și menținut curat, ordonat și aprovizionat pe întreaga perioadă de servire.
- Prestatorul va alocă personal suficient pentru servire, completare și debarasare, în raport cu numărul persoanelor confirmate și configurația locației.
- Prestatorul va asigura mesele de bufet, fețele de masă, vesela, tacâmurile, paharele/cănille, șervețelele, recipientele pentru colectare selectivă și toate consumabilele. Se vor utiliza cu prioritate articole lavabile și reutilizabile; când acest lucru nu este posibil, se folosesc articole reciclabile sau compostabile, fără polistiren expandat.
- Produsele lipsă, insuficiente sau neconforme vor fi înlocuite/completate fără cost suplimentar în maximum 30 de minute de la notificare. Prestatorul va avea o soluție de rezervă pentru aprovizionare, transport și personal.
- După fiecare serviciu, Prestatorul va debarasa și igieniza spațiul, va colecta separat deșeurile și va gestiona surplusurile în condițiile legii, fără a compromite siguranța alimentară.

7.4. Verificarea serviciilor

Prestatorul păstrează și prezintă, la solicitarea Beneficiarului, documentele legale privind operatorul alimentar, trasabilitatea și siguranța serviciilor. Recepția consemnează pe scurt cantitățile furnizate și eventualele neconformități.

8. Decontarea transportului

- transportul participanților se decontează în limita maximă de 60 lei/persoană, pentru maximum 100 de persoane, respectiv maximum 6.000 lei;
- transportul personalului Beneficiarului se decontează în limita maximă de 60 lei/persoană, pentru maximum 12 persoane, respectiv maximum 720 lei;
- sumele se decontează numai pe baza documentelor justificative eligibile și a procedurii aprobate/comunicate de Beneficiar;
- Prestatorul va verifica documentele, va întocmi registrele nominale și centralizatoarele și va asigura trasabilitatea plăților;
- limitele reprezintă valori maxime; nu se acordă automat diferența până la plafon dacă documentele justifică o valoare mai mică.

9. Seturile personalizate pentru participanți

Prestatorul va furniza 100 de seturi noi, câte unul pentru fiecare participant, fiecare set conținând cel puțin:

- mapă din carton personalizată;
- pix personalizat;
- blocnotes personalizat;
- geantă de umăr personalizată;
- tricou personalizat;
- memorie USB personalizată, cu o capacitate de minimum 8 GB.

Elementele de identitate vizuală vor fi furnizate sau aprobate de Beneficiar. Prestatorul include în preț grafica tehnică, machetarea, personalizarea, mostrele solicitate, ambalarea, transportul și distribuirea. Producția integrală se realizează numai după aprobarea machetelor și, după caz, a mostrelor.

10. Delimitarea responsabilităților

10.1. Responsabilitățile Prestatorului

- să asigure integral, la termenele aprobate, toate serviciile logistice, personalul, materialele, echipamentele și consumabilele prevăzute;
- să rezerve și să verifice locația, cazarea, sala/sălile, cateringul și dotările înaintea fiecărei serii;
- să organizeze recepția participanților, suportul de orientare, distribuirea seturilor și circuitul documentelor logistice;
- să aplice măsurile de accesibilitate, siguranță, protecție a datelor, vizibilitate și mediu care țin de serviciile sale;
- să predea documente justificative complete, lizibile și corelate cu serviciile efectiv realizate.

10.2. Responsabilitățile Beneficiarului

- să asigure autorizarea, curricula și suportul de curs, formatorii, platforma online, evaluarea, examenul și certificarea;
- să selecteze participanții, să constituie grupele și să comunice listele și cerințele speciale în termenele convenite;
- să aprobe calendarul, locațiile, meniurile, machetele, configurația sălilor și planul logistic;
- să furnizeze modelele de documente, elementele de identitate vizuală și regulile de eligibilitate/raportare aplicabile proiectului;
- să verifice și să recepționeze serviciile pe baza cerințelor și livrabilelor contractuale.

11. Egalitate de șanse, nediscriminare și accesibilitate

- toate serviciile vor fi prestate cu tratament egal, limbaj incluziv și fără discriminare, hărțuire sau excluderi nejustificate;
- locația, sălile și unitatea de cazare vor permite accesul persoanelor cu mobilitate redusă, prin rampe/lift, uși și căi de circulație adecvate, după configurația clădirii;
- mobilierul, grupurile sanitare și spațiile de lucru vor fi adaptabile, iar Prestatorul va asigura adaptări rezonabile la nevoile comunicate;
- în funcție de necesitățile confirmate, se va permite instalarea sau utilizarea tehnologiilor asistive și se va acorda suport fără afectarea demnității și autonomiei persoanei;
- logistica va permite desfășurarea sesiunilor privind principiile orizontale pentru fiecare serie; conținutul și susținerea sesiunilor revin Beneficiarului/formatorilor.

12. Cerințe de mediu, protecția datelor și vizibilitate

12.1. Cerințe de mediu

Prestatorul va aplica cerințele de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare și, în măsura aplicabilă categoriilor de produse incluse în servicii, criteriile ecologice aprobate prin Ordinul ANAP nr. 1.946/2024, în forma în vigoare.

- colectarea selectivă și evacuarea corespunzătoare a deșeurilor;
- reducerea produselor de unică folosință și utilizarea de opțiuni reutilizabile, reciclabile sau compostabile, când este posibil;

- dimensionarea realistă a porțiilor și gestionarea responsabilă a surplusurilor pentru reducerea risipei alimentare;
- utilizarea eficientă a energiei și gruparea livrărilor/deplasărilor;
- transmiterea electronică a documentelor și utilizarea responsabilă a hârtiei, fără afectarea obligațiilor de arhivare.

12.2. Protecția datelor și vizibilitate

- datele participanților se prelucrează numai pentru organizarea, decontarea, verificarea și raportarea activității;
- documentele originale și bazele de date se predau Beneficiarului și nu pot fi folosite în scop comercial;
- Prestatorul va preveni accesul neautorizat, pierderea, copierea sau divulgarea datelor și va respecta instrucțiunile Beneficiarului;
- fotografiile se realizează numai dacă sunt necesare raportării și cu respectarea informărilor/consimțămintelor aplicabile, evitând colectarea excesivă de date;
- toate materialele personalizate și elementele din locație vor respecta identitatea vizuală furnizată și aprobată de Beneficiar.

13. Livrabile și documente justificative

13.1. Înaintea fiecărei serii

- plan logistic și calendar confirmat, cu persoanele de contact și soluțiile de rezervă;
- confirmarea unității de cazare și a clasificării, planul de cazare și procedura de check-in/check-out;
- configurația sălii/sălilor, capacitatea cumulată, lista dotărilor și rezultatul verificării tehnice;
- meniurile, orarul meselor și coffee break-urilor, măsurile privind alergenii și restricțiile alimentare;
- machetele/mostrele seturilor, planul de accesibilitate și personalul alocat.

13.2. Pentru fiecare serie

- listele și dovezile de cazare, centralizatoarele meselor și coffee break-urilor și documentele furnizorilor implicați;
- procesele-verbale și lista de distribuire a seturilor aferente participanților din seria respectivă;
- registrul de decontare a transportului, documentele justificative și dovezile plăților efectuate;
- dovezi privind punerea la dispoziție a sălilor, echipamentelor, accesibilității și elementelor de vizibilitate;
- raportul operativ al seriei, inclusiv incidentele, neconformitățile și măsurile adoptate.

13.3. Livrabile finale

- raport final consolidat pentru toate seriile organizate și pentru cei 100 de participanți;
- centralizator cantitativ al cazării, meselor, coffee break-urilor, seturilor, sălilor și deconturilor de transport;
- arhiva completă a documentelor justificative și a dovezilor de realizare, structurată pe serii;
- situația financiară corelată cu prețurile unitare oferite și cu serviciile acceptate.

14. Criterii de acceptare a serviciilor

- au fost organizate și documentate toate cele patru serii aprobate, iar numărul total al participanților deserviți este 100;
- au fost puse la dispoziție una sau mai multe săli funcționale, cu capacitate cumulată suficientă pentru fiecare serie, în intervalul vineri 16:00 - duminică 14:00;
- au fost asigurate 200 de nopți de cazare pentru participanți și, în limita solicitărilor Beneficiarului, până la 24 de nopți pentru personalul acestuia;
- au fost furnizate cantitățile contractate de mic dejun, prânz, cină și coffee break pentru toate persoanele confirmate, la nivelul calitativ aprobat;
- au fost distribuite 100 de seturi complete și conforme cu machetele/mostrele aprobate;
- deconturile de transport respectă plafoanele, documentele eligibile și procedura Beneficiarului;
- au fost respectate cerințele privind accesibilitatea, tratamentul egal, protecția datelor, mediul și vizibilitatea;
- livrabilele sunt complete, lizibile, corelate și permit verificarea cantitativă și calitativă a serviciilor.

Neconformitățile se consemnează de Beneficiar și se remediază de Prestator, pe propria cheltuială, în termenul stabilit. Serviciile sau livrabilele neacceptate nu pot fundamenta plata; pentru neconformitățile care nu mai pot fi remediate se aplică măsurile prevăzute în contract.

15. Cerințe privind oferta

Propunerea tehnică va fi concisă și va include:

- metodologia de organizare, organizarea celor patru serii a câte 25 de participanți;
- modalitatea de identificare și rezervare a locației, cazării și sălilor;
- minimum două variante complete de meniu, cu componente, gramaje și alergeni;
- declarația de respectare a cerințelor minime privind accesibilitatea, protecția datelor, mediul și siguranța alimentară.

Propunerea financiară va prezenta prețul total ferm și defalcarea pe fiecare dintre cele patru serii și pe categorii: cazare, mese, coffee break, săli, echipamente, seturi, coordonare și deconturi de transport. Prețul va include toate costurile previzibile necesare realizării integrale a serviciilor, fără costuri suplimentare pentru elementele care rezultă în mod rezonabil din prezentul caiet de sarcini.

Criteriu de atribuire	Modalitate de aplicare
Prețul cel mai scăzut	preț total fără TVA al ofertei admisibile

15.1. Criteriul de atribuire

Se aplică criteriul de atribuire «prețul cel mai scăzut». Sunt comparate numai ofertele admisibile, pe baza prețului total fără TVA.

Prețul ofertei

Clasamentul se stabilește în ordinea crescătoare a prețurilor totale fără TVA ale ofertelor admisibile, exprimate cu două zecimale. La egalitate de preț pe primul loc, se solicită noi propuneri financiare ofertanților aflați la egalitate.

Ofertantul indică denumirea și adresa unității de cazare și a sălii/sălilor de curs. Deplasarea sigură a participanților între acestea și, dacă este necesar, transferul sunt incluse în preț și reprezintă obligații contractuale; distanța nu se punctează.

Calcul și departajare

Cerințele minime privind cazarea, sălile, siguranța alimentară, accesibilitatea și calitatea serviciilor se verifică prin conformitatea ofertei și în executarea contractului, fără punctaj separat.

Cerințele minime privind cazarea, sălile, siguranța alimentară, accesibilitatea și calitatea serviciilor sunt obligatorii, dar nu se punctează separat.

16. Recepția, plata și cadrul aplicabil

Recepția se realizează cantitativ și calitativ de către Beneficiar, intermediar și/sau final, pe baza livrabililor și criteriilor de acceptare. Plata se efectuează numai pentru serviciile recepționate, în condițiile contractului și pe baza documentelor financiar-contabile corelate cu prețurile unitare oferite.

- Prestatorul va răspunde solicitărilor de clarificare și va completa documentele incomplete fără costuri suplimentare;
- orice neconformitate imputabilă Prestatorului se remediază integral pe cheltuiala acestuia;
- Prestatorul va respecta Legea nr. 98/2016, H.G. nr. 395/2016 și celelalte acte normative incidente, în forma în vigoare;
- se vor respecta contractul de finanțare, instrucțiunile programului, manualul de identitate vizuală, Regulamentul (UE) 2016/679 și Legea nr. 190/2018;
- cerințele prezentului caiet sunt minime; pot fi propuse soluții superioare fără modificarea obiectului și fără costuri suplimentare față de prețul oferit.

Expert achiziții,

Ing. Ștefan Taloi 