



CONSILIUL JUDEȚEAN CONSTANȚA

DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRAȚIE LOCALĂ



• B.dul Tomis, nr.51, Constanța • e-mail: serv.turism@cjc.ro •

Compartiment Instituții Subordonate
Nr. 28160 /06.08.2025

APROBAT
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRAȚIE LOCALĂ,
Director General

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția serviciilor de catering aferente evenimentului – Conferința „Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” -Forum de Bune Practici în Turism, organizat de către Consiliul Județean Constanța în a doua parte a lunii septembrie 2025, în Municipiul Constanța

1. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice - acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, teste și metode de testare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele precizate în Caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Obiectul prezentului Caiet de sarcini îl constituie achiziția serviciilor de catering aferente evenimentului Conferința „Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” - Forum de Bune Practici în Turism, organizat în Municipiul Constanța, pentru un număr de aproximativ 100 -110 de persoane.

Prin achiziția serviciilor de catering aferente evenimentului tematic menționat mai sus se dorește identificarea unui Prestator care să răspundă tuturor cerințelor descrise în prezentul Caiet de sarcini.

Operatorul economic va oferi întreaga gamă de servicii solicitate în prezentul Caiet de sarcini, în vederea realizării evenimentului Conferința „Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” - Forum de Bune Practici în Turism, organizat în Municipiul Constanța, pentru un număr de aproximativ 100-110 de persoane.



2. Contextul realizării acestei achiziții

Unitatea Administrativ-Teritorială Județul Constanța, în calitate de beneficiar, intenționează să achiziționeze servicii de catering necesare pentru organizarea evenimentului Conferința „Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” - Forum de Bune Practici în Turism, organizat în a doua parte a lunii septembrie 2025, în Municipiul Constanța, în vederea promovării pe plan intern a potențialului turistic al județului Constanța, astfel încât să răspundă nevoilor regiunii privind dezvoltarea durabilă a turismului rural din județ.

2.1 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor

Consiliul Județean Constanța a realizat cu sprijinul Institutului Național de Cercetare și Dezvoltare în Turism INCDT București, „Strategia Integrată de Dezvoltare Durabilă a Turismului în Județul Constanța, pentru o perioadă de 10 ani, respectiv 2019 – 2028”, aprobată prin H.C.J.C. nr.234/31.10.2019. Conform Calendarului de măsuri și acțiuni aflat în sarcina C.J.C., realizarea acțiunii „Organizarea periodică a unei Școli de bune practici în turism/Forum de turism” (punctul 6.5.), din cadrul Direcției strategice, Resurse umane” (6) Programe de pregătire/formare profesională în turism (punctul 6.2), respectiv organizarea anuală a unui Forum de bune practici în turism (punctul 6.5).

Cea de-a patra ediție a „Forumului de Bune Practici în Turism” are ca tematică principală Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale .

Cu această ocazie, vor avea loc prelegeri, în cadrul cărora vor fi abordate teme actuale de interes teoretic și practic din domeniul turismului, susținute pe parcursul unei zile, după un program bine stabilit în Municipiul Constanța, la Sala Remus Opreanu din cadrul Consiliului Județean Constanța.

Participanții la eveniment (grupul țintă vizat) sunt stakeholderi din domeniul turismului, mediul privat și organizații neguvernamentale, reprezentanți ai administrației publice locale și centrale care activează în domenii cu impact asupra turismului, reprezentanți ai instituțiilor de presă centrale și locale (cotidiane, periodice, agenții de presă, posturi de radio și televiziune, presă de specialitate), formatori de opinie, creatori de conținut. Pentru desfășurarea cu succes a evenimentului, considerăm benefică prezența unor specialiști, practicieni cu experiență în domeniul turismului, în calitate de lectori și moderatori.

2.2 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea contractantă

Rezultatele așteptate în urma implementării acestei achiziții au în vedere următoarele:

- diversificarea ofertei turistice și dezvoltarea de noi produse locale autentice;
- creșterea calității serviciilor și ocuparea forței de muncă calificate;
- creșterea vizibilității județului Constanța în context național, promovarea destinației;
- creșterea numărului de turiști atât în timpul sezonului, cât și în extrasezon, în vederea promovării unei destinații turistice pentru 365 de zile pe an.

Prin intermediul acestui eveniment, Consiliul Județean Constanța își propune să pornească un demers de responsabilizare pe de o parte a comunității, dar și a autorităților locale cu privire la utilizarea produselor agricole locale pentru preparatele gastronomice a căror valoare adăugată rămâne în comunitatea locală, precum și promovarea și prezentarea tradițiilor proprii/locale care duc la creșterea numărului de turiști în zonă, stimulează producția agricolă și încurajează practicile agricole tradiționale. Acest aspect este important pentru susținerea micilor fermieri și a

producătorilor locali precum și la diversificarea economiei rurale care oferă alternative viabile la activitățile economice tradiționale.

2.3 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de servicii și produse

Consiliul Județean Constanța a depus eforturi continue pentru dezvoltarea produsului turistic, pentru îmbunătățirea accesului în interiorul destinației (reabilitarea unor drumuri cu valoare turistică) și pentru promovarea produsului turistic. Consiliu Județean Constanța are misiunea de a coagula în jurul său întregul ecosistem turistic de pe teritoriul său, în vederea dezvoltării și promovării unui produs turistic competitiv.

În acest domeniu, obiectivul general este de a revitaliza sectorul turistic la nivelul întregului județ Constanța, în vederea creării unei destinații turistice pentru 365 de zile pe an, durabile și competitive la nivel național.

Promovarea obiectivelor turistice ale județului Constanța este unul din obiectivele specifice prevăzute și în „Strategia Integrată de Dezvoltare Durabilă a Turismului în Județul Constanța, 2019 – 2028”.

2.4 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea

Din punct de vedere legislativ, Consiliul Județean Constanța are atribuții în ceea ce privește dezvoltarea turismului, în conformitate cu prevederile art. 173 alin. (1) lit. a) și b) coroborat cu cele ale alin. 5) lit. n) și p) din O.U.G. nr. 57/2019 privind Codul administrativ.

2.5 Factori interesați și rolul acestora

Factorul interesat în achiziționarea serviciilor de catering pentru organizarea evenimentului „Puncte gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” – Forumul de Bune Practici în Turism- este Consiliul Județean Constanța, în vederea organizării unui eveniment ce are ca scop promovarea produselor turistice specifice Dobrogei și îndeosebi județului Constanța, în scopul prelungirii sezonului estival, dezvoltării și promovării de noi forme de turism și destinații în județ, creșterii circulației turistice, creșterii calității formării profesionale a lucrătorilor din sectorul turistic și perfecționarea cadrului instituțional și legal, precum și alinierea acestuia la bunele practici în turism la nivelul standardelor Uniunii Europene..

3. Descrierea serviciilor necesare pentru organizarea evenimentului

Consiliul Județean Constanța, în calitate de Autoritate contractantă, intenționează să achiziționeze servicii de catering aferente evenimentului - Conferința „Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” - Forum de Bune Practici în Turism, se desfășoară pe durata unei zile, respectiv în a doua jumătate a lunii septembrie 2025, la sediul Consiliului Județean Constanța, din Bdul. Tomis nr.51, Sala „Remus Opreanu”.

Beneficiarul va comunica Prestatorului data la care se va desfășura evenimentul, precum și la ora stabilită în cadrul termenului de livrare.

3.1. Serviciile solicitate:

Pentru buna desfășurare a evenimentului - Conferința „Punctele Gastronomice Locale și Importanța acestora în Dezvoltarea Turismului și a Comunităților Locale” - Forum de Bune Practici în Turism, se

impune achiziționarea serviciilor de catering pentru un număr de aproximativ 100 - 110 de persoane care vor participa la eveniment, cu asigurarea următoarelor servicii:

➤ **Cafea de întâmpinare** constând în:

- Cafea (10gr./pers.) = 1 kg pentru 100 persoane – necesitatea este pentru un număr de 100 – 110 persoane
- Zahăr plic alb și brun (5 gr./plic) = 200 plicuri
- Lapte condensat pentru cafea (10 gr/buc) = 140 bucăți
- Apă plată/apă minerală (0,5 l/sticlă) = 130 sticle (80 sticle apă plată + 50 sticle apă minerală)

- *Cafeaua de întâmpinare trebuie să fie preparată în recipiente speciale termorezistente din care să poată fi servită direct participanților la eveniment.*

➤ **Vesală de unică folosință pentru 1 zi/100 persoane**, constând în:

- Pahare carton cafea (250 ml/buc) = 130 - 140 bucăți
- Palete cafea = 130 - 140 bucăți
- Farfurii (17 cm diametru) = 130 bucăți
- Șervețele de masă (hârtie albă.2 straturi, 33 x 33 cm) = pachet de 40 bucăți = 5 pachete

➤ **Coffee Break pentru 1 zi/100 - 110 persoane 100 gr/persoană**, constând în:

- Platuri patiserie produse sărate -5 kg: crochete; fundițe cu susan/mac/susan/cașcaval, mini paturi cu brânză, spirale, saleuri, snack cu cașcaval, mini melc cu brânză, mini pogacele cu cașcaval, pernuțe cu cremă sărată, pateuri cu cașcaval, cornuri cu unt.
- Platuri patiserie/cofetărie produse dulci – 5 kg: cornulețe cu nuci și/sau rahat, fursecuri cu stafide, pișcoturi de șampanie, langues de chats (limbi de pisică), pricomigdale, pateuri cu zmeură, pateuri cu ciocolată, mini melc cu unt și stafide, mini pain au chocolat, pernuțe cu mere și scorțișoară, pernuțe cu gem.

Conținutul platourilor de patiserie/cofetărie nu este limitativ doar la produsele menționate mai sus. Ingredientele folosite în compoziția produselor trebuie să fie de calitate superioară, iar prestatorul/furnizorul va emite certificate de conformitate pentru produsele furnizate și va asigura distribuția în termenul de valabilitate de 24 ore a acestora.

a) Nu se acceptă produse vechi perisate, necalitative și Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a le respinge dacă sunt neconforme. Se vor asigura toate echipamentele și bunurile necesare servirii – recipiente termorezistente, spatule, șervețele, farfurii, pahare de unică folosință, alte consumabile necesare.

b) Ingredientele folosite în compoziția produselor de catering - platuri de patiserie/cofetărie sărată și dulce - vor fi de calitate superioară, iar prestatorul/furnizorul va emite certificate de conformitate pentru produsele furnizate și va asigura distribuția în termenul de valabilitate de 24 de ore a acestora.

c) Prestatorul se va asigura că produsele sunt proaspete în momentul servirii, iar calitatea acestora este la un standard ridicat (produse proaspete, în termen de garanție).

d) Prestatorul va asigura personal responsabil cu debarasarea meselor și ridicarea deșeurilor menajere rezultate în urma livrării produselor, servirii cafelei și a bufetului.

e) Prestatorul va asigura transportul alimentelor și ustensilelor pentru catering la locul de desfășurare a sesiunii de prelegeri din cadrul evenimentului, în data și la orele indicate de Beneficiar prin Ordinul de începere.

4. Atribuțiile și responsabilitățile părților

4.1. Atribuțiile și responsabilitățile Prestatorului

- să presteze serviciile de catering, conform specificațiilor tehnice menționate în Caietul de sarcini și asumate de ofertant prin propunerea tehnică.

- să-și asume responsabilitatea aferentă riscurilor furnizării produselor de catering, împotriva pierderii sau deteriorării neprevăzute la transport și depozitare - până la momentul recepției calitative și cantitative.

- să îndeplinească obligațiile sale, cu respectarea celor mai bune practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale precum și cu deplina înțelegere a derulării cu succes a contractului, astfel încât să asigure îndeplinirea obiectivelor stabilite.

- să colaboreze cu personalul Consiliului Județean Constanța, desemnat pentru derularea serviciilor desfășurate conform contractului.

- să asigure personal calificat corespunzător pentru a duce la bun sfârșit sarcinile cerute în documentația de atribuire.

- să desemneze un responsabil care va fi persoana de contact cu Beneficiarul și să delege un reprezentant cu drept de semnătură pentru semnarea Procesului Verbal de Recepție, întocmit de Prestator la finalizarea contractului.

4.2. Responsabilitățile Autorității contractante:

- să desemneze un responsabil, pentru asigurarea resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna desfășurare a contractului.

- să asigure monitorizarea/desfășurarea activităților prevăzute în contract.

- să recepționeze produsele de catering, conform specificațiilor tehnice menționate în caietul de sarcini și asumate de ofertant prin propunerea tehnică.

- Autoritatea contractantă poate decide în orice moment să anuleze achiziția, decizia de anulare nu obligă Autoritatea contractantă/Beneficiarul la costuri față de operatorii economici participanți.

5. Durata contractului

Durata contractului este de 30 zile calendaristice, începând să curgă de la data semnării și înregistrării acestuia, până la îndeplinirea tuturor obligațiilor de către ambele părți.

6. Graficul de livrare și recepție a produselor de catering

- **Termenul de prestare** a serviciilor de catering:

- **Cafea de întâmpinare („Welcome coffee”)**, în ziua care se va comunica ulterior, în a doua parte a lunii **septembrie 2025**, în Municipiul Constanța, la locația indicată, respectiv Consiliul Județean Constanța, Bdul.Tomis nr.51, Sala „Remus Opreanu” și ora stabilită de Beneficiar. Data și ora vor fi comunicate Prestatorului prin Ordinul de începere;
- **Vesală de unică folosință**, în doua parte a lunii **septembrie 2025**, în Municipiul Constanța, la locația indicată și ora stabilită de Beneficiar. Data și ora vor fi comunicate Prestatorului prin Ordinul de începere;

- **Coffee Break**, în a doua parte a lunii **septembrie 2025**, în Municipiul Constanța, la locația indicată și ora stabilită de Beneficiar. Data și ora vor fi comunicate Prestatorului prin Ordinul de începere.

- **Recepția** se va face numai în prezența Prestatorului, de către reprezentanții desemnați de către Autoritatea contractantă, în urma verificării cantitative și calitative a produselor de catering, care trebuie să fie conforme cu cerințele tehnice specificate în prezentul Caiet de sarcini.

- **Recepția calitativă și cantitativă** se va realiza la data și ora stabilită de comun acord și în baza unui Proces Verbal de Recepție încheiat de către reprezentanții desemnați de către Autoritatea contractantă. Prestatorul are obligația de a emite certificate de conformitate pentru produsele furnizate și de a asigura distribuția în termenul de valabilitate de 24 de ore a acestora

- **Transportul** produselor de catering va fi asigurat de către Prestator, pe cheltuiuala sa, la adresa de desfășurare a evenimentului indicată de Beneficiar.

7. Modalități și condiții de plată

Nu se acordă avans.

Achitarea contravalorii produselor se va face după întocmirea Procesului Verbal de Recepție fără obiecțiuni, de către Consiliul Județean Constanța în baza facturii ce a fost încărcată de către Prestator pe platforma RO e-Factura.

Plata se va face cu OP, în termen de 30 de zile de la data la care factura electronică este disponibilă pentru descărcare din sistemul RO e-factura. Factura se va emite pentru Consiliul Județean Constanța, CIF 2981739, B.dul Tomis, Nr.51, Constanța, Județul Constanța, cod poștal 900725. Dacă factura are elemente greșite și/sau greșeli de calcul identificate de Autoritatea contractantă și sunt necesare revizuirii, clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea contractantului, termenul de 30 de zile pentru plata facturii se suspendă. Răspunderea în termen se va face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii. Decontarea serviciilor se va face în baza facturii emise de Prestator, însoțite de Procesul Verbal de Predare Primire încheiat și semnat de ambele părți fără obiecțiuni.

8. Prezentarea ofertei

8.1. Propunerea tehnică

Oferantul va întocmi propunerea tehnică pentru care depune ofertă într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în prezentul Caiet de sarcini, care fac parte integrantă din documentația de atribuire.

Lipsa unora dintre caracteristicile tehnice minime obligatorii sau nerespectarea acestora va conduce la declararea ofertei ca neconformă.

8.2. Propunerea financiară

Oferantul are obligația de a prezenta propunerea financiară exprimată în lei, fără TVA precum și cu TVA.

9. Criteriul de atribuire

Prețul cel mai scăzut.

Întocmit,
Inspector superior, Ana Musteață