



ROMÂNIA
JUDEȚUL BOTOȘANI
CONSILIUL JUDEȚEAN

Botoșani, Piața Revoluției 1-3, Cod postal: 710236, Tel: +40 231 514712, +40 231 514713, +40 231 514714;
Fax: +40 231 514715, +40 231 515020, +40 231 536155, +40 231 529220; Web: www.cjbotosani.ro; E-mail: consiliu@cjbotosani.ro

Nr. *1492* din 21.01.2022

Răspuns la solicitările de clarificări

Ref: Servicii de instruire a funcționarilor publici și contractuali din cadrul Consiliului Județean Botoșani și instituțiilor subordonate, în cadrul proiectului „Sprijin pentru implementarea de instrumente anticorupție în administrația Județului Botoșani”, cod SIPOCA/ SMIS 1106/ 151928, finanțat prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020

Cod CPV: 80530000-8 - Servicii de formare profesională

Urmare a solicitării de clarificări, din partea unui operator economic interesat, cu privire la documentația de atribuire de mai sus, facem următoarele precizări:

ÎNTREBARE 1. Cele 4 sesiuni de Cursuri se vor desfășura cumulativ de-a lungul celor 8 zile lucrătoare Sau vor fi organizate în 4 perioade diferite (nelegate)?

Răspuns 1: Conform Caietului de sarcini, durata unei sesiuni de instruire este de 2 zile.

Sesiunile de instruire se vor desfășura astfel:

- 3 sesiuni * 21 de persoane * 2 zile * 6 ore /zi;
- 1 sesiune * 22 de persoane * 2 zile * 6 ore/zi.

Sesiunile se vor desfășura pe durata a 8 zile lucrătoare câte 6 ore/zi, cu pauză de lucru, CUMULATE, consecutive.

ÎNTREBARE 2. Va rugăm să ne detaliați, la ce se referă cheltuielile cu pauza de lucru din caietul de sarcini la pagina 10.

Răspuns 2: Serviciile de instruire includ și o pauză de lucru /persoană/zi, în cuantum de maxim 81 lei/pers. fără TVA. Aceasta presupune servirea de **gustări calde și reci și băuturi non-alcoolice, precum:**

- Cafea espresso, ceai, apă minerală plată și carbogazoasă, băuturi răcoritoare carbogazoase (minim 2 tipuri), sucuri naturale (minim 2 tipuri), zahăr, zahăr brun, lapte pentru cafea, asortiment de produse de patiserie dulci și sărate - câte 4 tipuri din fiecare, fructe;
- Meniu tip bufet suedez, format din felul 1 (aperitiv), felul 2 (minim 3 tipuri de combinații de meniu pe bază de carne și garnitură, salate), desert – minim 4 sortimente.

Condiții care trebuie respectate:

- Produsele servite trebuie să fie proaspete, bine preparate (nu arse sau crude/în sânge), calde sau reci (după caz), iar prestarea serviciilor trebuie să respecte normele stabilite de legislația în vigoare și normele impuse de pandemia generată de virusul Sars-Cov-2.
-

ÎNTREBARE 3. *Referitor la pct. 6.1 din caietul de sarcini, pg 5, unde se solicita suportul de curs și în format electronic; va rugăm să ne specificați dacă va referiți la format electronic pe email sau pe memory stick.*

Răspuns 3: Prestatorul va asigura pentru toate sesiunile de formare, în mod gratuit, suportul de curs și materialul de instruire pentru fiecare participant, pe suport electronic și unde este absolut necesar pe suport de hârtie, acesta va fi din material reciclabil.

Suportul electronic al cursului va fi transmis pe e-mail, cu confirmare de primire.

Întocmit

Ruxandar Felicia



Șef serviciu Achiziții Publice

Țigănașu Viorel

