

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)
Schema de Granturi pentru Licee
Beneficiar: Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea-Paşcani
Titlul subproiectului: Fesu-Ferestre spre Succes
Acord de grant nr. SGL/RI/180 din 27.06.2017
Nr. inreg.411/12.01.2017

Paşcani 12.01.2018

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE
pentru achiziția de servicii cazare și masa pentru Masterclass**

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea-Paşcani a primit un grant de la Ministerul Educației Naționale - Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi pentru Licee derulate în cadrul Proiectului privind învățământul secundar – ROSE, și intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția serviciilor, altele decât consultanța, pentru care a fost emisă prezenta Invitație de Participare. În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele:
Achiziție servicii de:
 - cazare pentru 47 de persoane(42 elevi+ 5 profesori) timp de 3 zile și 2 nopți(vineri, sâmbătă, duminică) în zona Moldovei(23-25 februarie 2018) ;
 - masă pentru 47 de persoane astfel : vineri- cina; sâmbătă-mic dejun,prânz și cină; duminică-mic dejun și prânz
2. Ofertanții pot depune o singură ofertă care să includă toate serviciile solicitate mai sus.
3. Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexă, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de prestare precizați și va fi trimisă la:
Adresa: Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea Paşcani, str. Ceferiştilor, nr.3
Telefon/Fax:0746306012/ 0040232760020
E-mail: fesu.rose@gmail.com
Persoană de contact: Marius Puțintelnicu
4. Se acceptă oferte în original, prin e-mail sau fax. *În cazul ofertei transmise prin E-mail/fax, Beneficiarul va solicita transmiterea ulterioară, într-un timp de doua zile, a ofertei în original.*
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: *19.02.2018, ora 19:00*. Orice ofertă primită după termenul limită menționat va fi respinsă.
6. Prețul ofertat. Prețul total trebuie să includă toate serviciile prevăzute și orice alte costuri necesare realizării serviciilor, conform cerințelor și specificațiilor Beneficiarului. Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat.
7. Valabilitatea ofertei: Oferta dumneavoastră trebuie să fie valabilă cel puțin 30 zile de la data limită pentru depunerea ofertelor menționată la alin. 5 de mai sus.

8. Calificarea ofertantului: Oferta dvs. trebuie să fie însoțită de o copie a certificatului de înregistrare eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul, persoanele autorizate/ administratorii și domeniul de activitate ce trebuie să includă și prestarea serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție.
9. Evaluarea și acordarea contractului: Doar ofertele depuse de ofertanți calificați și care îndeplinesc cerințele tehnice vor fi evaluate prin compararea prețurilor. Contractul se va acorda firmei care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care oferă cel mai mic preț total evaluat, fără TVA.
10. Vă rugăm să confirmați în scris primirea prezentei Invitații de Participare și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.

Prof. Puțintelnicu Marius

Anexa

Termeni și Condiții de Prestare*¹
Achiziția de servicii cazare și masă

Sub-Proiect: Fesu- FERESTERE SPRE SUCCES

Beneficiar: Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea-Pășcani

Ofertant: _____

1. Oferta de preț [a se completa de către Ofertant]

Nr. crt. (1)	Denumirea serviciilor (2)	Cant. (3)	Pret unitar (4)	Valoare totala fără TVA (5=3*4)	TVA (6=5* %TVA)	Valoare totala cu TVA (7=5+6)
	TOTAL					

2. Preț fix: Prețul indicat mai sus este ferm și fix și nu poate fi modificat pe durata executării contractului.

3. Calendar de realizare a serviciilor: Serviciile prevăzute se realizează în cel mult **7(șapte)** zile de la semnarea Contractului/ Notei de Comanda, conform următorului program:

[a se completa de către Ofertant]

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de realizare
1.			

1. Plata facturii se va efectua in lei, 100% la realizarea efectivă a serviciilor prevăzute, pe baza facturii Prestatorului și a procesului verbal de recepție.

2. Specificații Tehnice:

A. Specificatii tehnice solicitate	B. Specificatii tehnice oferite [a se completa de către Ofertant]
Servicii de cazare 47persoane	

¹ Anexa Termeni și Condiții de Livrare este formularul în care Beneficiarul va completa condițiile în care dorește prestarea serviciilor (Pct. 3 – perioada de realizare a serviciilor, pct. 5A – Specificații Tehnice solicitate). Ofertanții completează formularul cu oferta lor - pct.1, pct. 3 și pct.5B - și îl returnează, semnat, Beneficiarului, dacă acceptă condițiile de realizare a serviciilor cerute de Beneficiar.

<p><i>Descriere generală :</i> - Locație: zona Moldovei, max 150 Km de Pașcani Data: 23-25.02.2018 Nr. nopti cazare: 2 Nr participanti: 47 persoane: 42 elevi +5 profesori Servicii solicitate: cazare pensiune min 2 margarete Pensiune completa pentru 2 zile : ziua 1: prânz și cină Ziua 2 mic dejun, prânz, cina Ziua 3: mic dejun: Cazare va fi in zona Moldovei și se va asigura în unități clasificate conform legislației și standardelor naționale, acceptându-se unități de cazare așa cum sunt cuprinse în Hotărârea Guvernului nr. 709/2009 privind clasificarea structurilor de primire turistice</p>	<p><i>Descriere generală</i></p>
<p><i>Detalii specifice și standarde minim acceptate de către Beneficiar</i> Cazare:intr-o singura locatie, minim 2 stele/margarete, camere cu grup sanitar propriu, pentru tot grupul de 47 de participanti. - Se solicita minim 4 camere cu 2 locuri, locatie centrala; -Camerele de cazare vor fi asigurate în regim double -Să asigure gratuit internet prin wireless in toata structura de cazare -Locația trebuie să aibă minim 5 locuri de parcare gratuite pentru persoanele ce se vor caza la sesiunile de formare și sală de conferințe -Cursurile se vor desfășura în aceeași unitate de cazare; - Se vor achita numai camerele de hotel/pensiune efectiv ocupate, în acest sens beneficiarul având obligația să notifice prestatorului numărul de camere ocupate cu cel puțin 24 de ore înainte de data evenimentului.</p>	<p><i>Detaliile specifice și standardele tehnice ale produsului oferat</i></p>
<p><i>Alte prevederi relevante</i> - capacitate de servire simultană a mesei pt 47 pers</p>	<p><i>Parametrii de Funcționare ai produsului oferat</i></p>

A. Specificatii tehnice solicitate	B. Specificatii tehnice oferite <i>[a se completa de către Ofertant]</i>
<p><i>Denumire produs :servicii de masă</i></p> <p><i>Descriere generală :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - masa de prânz va include minim 2 feluri de mâncare (dintre care cel puțin unul trebuie să fie cald, însoțit de garnitură și salată), desert, apă și băuturi răcoritoare -cina va include minim 2 feluri de mâncare (dintre care cel puțin unul trebuie să fie cald, însoțit de salată), desert, apă și băuturi răcoritoare -Fiecare fel de mâncare va avea un gramaj de minim 300 grame - Nr. Mese:6 23.02.2018: cina 24.02.2018: mic dejun, prânz și cină; 25.02.2018: mic dejun, prânz. <p>Mesele vor fi asigurate în aceeași locație în care vor fi cazați elevii</p>	<p><i>Descriere generală</i></p>
<p><i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Mic dejun: unt,dulceata,bacon, paine prajita (300g) ceai/cafesa sau 3 buc oua, legume, sunca, pâine prăjită (200 g), ceai/cafesa sau omletă cu șuncă și cașcaval, pâine prăjită (200 g), ceai/cafesa -Prânz: ciorbă/supă; fel principal (copănele la grătar cu cartofi și salată (300 g)/ pulpă de pui sau porc la cuptor cu cartofi și salată (300 g); prăjitură cu fructe/prăjitură cu iaurt/fructe proaspete; apă plată -Cină: grătar de pui/porc sau șnitel cu garnitură (300 g) și desert; apă plată - Aceste servicii vor fi prestate pentru toată perioada derulării cursurilor - Locația de servire a mesei va fi situată în aceeași clădire cu sala de conferință și cazarea. - Intervalul de timp pentru mese și pauzele de cafea este flexibil și poate fi schimbat. - Oferta va conține în mod obligatoriu gramajul fiecărui preparat și prețul acestuia. - Ofertanții au obligația de a prezenta un meniu diversificat pentru fiecare zi a modulului de formare. 	<p><i>Detaliile specifice și standardele tehnice ale produsului oferit</i></p>
<p><i>Parametri de Funcționare minim acceptați de către Beneficiar :</i></p> <p><i>Certificare sanitară</i></p>	<p><i>Parametrii de Funcționare ai produsului oferit</i></p>

<i>Alte prevederi relevante</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>capacitate de servire simultană a mesei pt 47 pers</i>	
---	--

NUMELE OFERTANTULUI_____

Semnătură autorizată_____

Locul:

Data: