Achizitor: Universitatea Alexandru Ioan Cuza din Iasi Bd Carol I nr.11
Nr. 3352/AP/21.08.2017

INVITAŢIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziţionării prin **Procedură Simplificată Proprie,** vă rugăm ca, până la data de **24.08.2017, inclusiv** să ne trimiteţi oferta dumneavoastră pentru ***Servicii hoteliere şi Servicii de restaurant cu ospătari***, care să includă serviciile şi materialele prezentate mai jos.

Preambul:

Perioada pentru care este solicitată prestarea serviciului: **20-24 septembrie 2017**

Număr de persoane participante: **aproximativ 100 de persoane**

Valoarea estimată a achiziţiei: 25.688,07 lei fără TVA (de 9%), respectiv **28.000,00** lei cu TVA (de 9%)

Locul de prestare: Evenimentul va avea loc în Slănic Moldova.

1. **Servicii de cazare pentru 100 persoane în Slănic Moldova pentru 4 nopţi, astfel:**
   a. check-in: **20.09.2017**
   b. check-out: **24.09.2017**
   c. Cazarea se va face pentru toate cele 100 de persoane la acelaşi hotel/pensiune din **Slănic Moldova** de minim 2/maxim 3 stele/margarete în camere double

Valoare estimată pentru Servicii de cazare: 12.844,04 lei fără TVA (de 9%), respectiv **14.000,00** lei cu TVA (de 9%)

2. **Servicii de restaurant cu ospatari pentru 100 de persoane în Slănic Moldova, astfel:**

a. **Prânz** pentru **100** de persoane pentru zilele **21 – 24.09.2017**; ora de servire a mesei: **13.00**

Meniu Prânz/persoană

Ziua 1:

- Pâine
- Ciorbă de pui a la greque
- Pulpă de porc la tavă
- Piure
- Salată de roşii cu castraveţi
- Desert
- Apă plată 0,5 l

Ziua 2:
- Pâine
- Ciorbă de pui cu legume
- Cotlet de porc la grătar
- Pilaf
- Salată de murături
- desert apă plată 0,5 l

Ziua 3:
- pâine
- ciorbă de perişoare
- paste cu caşcaval
- friptură de vită la tavă
- desert
- apă plată 0,5 l

Ziua 4:
- pâine
- ciorbă de porc
- pulpă de pui la cuptor
- cartofi prăjiţi
- salata de varză
- budincă cu macaroane
- apă plată 0,5 l

b. **Cină** pentru **100** de persoane pentru zilele **20 – 23.09.2017**; ora de servire a Cinei: 19.00

Meniu Cină/persoană

Ziua 1:
- Mămăligă cu brânză şi smântână
- Pulpe de pui la cuptor
- Cartofi natur
- Legume mexicane
- Pâine

Ziua 2:
- Pâine
- Cartofi la cuptor

- Piept dezosat la grătar
- Cârnaţi semiafumaţi
- Salată de varză

Ziua 3:

- Pâine
- Caşcaval pane
- Gogoşari în oţet
- Pulpă de pui dezosată la grătar
- Cartofi natur

Ziua 4:

- Pâine
- Ficăţei cu usturoi şi mămăligă
- Cotlet de porc la grătar
- Pilaf
- Legume mexicane

Valoare estimată pentru Servicii de restaurant cu ospătari (Prânz + Cină): 12.844,04 lei fără TVA (de 9%), respectiv **14.000,00** lei cu TVA (de 9%)

Restaurantul unde va fi prestat serviciul va fi în aceeaşi locaţie unde vor fi cazate persoanele!!!

Restaurantul trebuie sa asigure necesarul de ospătari pentru organizarea mesei, atât pentru Prânz, cât şi pentru Cina.

Numărul exact de participanţi va fi comunicat cu 2 zile înainte de eveniment.

Vor fi plătite **doar meniurile efectiv consumate, în funcţie de numărul de participanţi comunicat.**

Oferta financiară va fi transmisă astfel:

- **Pentru Serviciile de cazare**: lei fără TVA/persoană/noapte, dar şi total lei fără TVA/100 persoane/4 nopţi de cazare. Se va menţiona cota de TVA ce se aplică acestei sume;
- **Pentru Serviciile de restaurant cu ospătari**:
  A. Lei fără TVA/persoană/prânz, dar şi total lei fără TVA/100 de persoane/4 zile de Prânz
  B. Lei fără TVA/persoană/Cină, dar şi total lei fără TVA/100 de persoane/4 zile de Cină
  C. Totalul serviciilor de restaurant cu ospătari va fi reprezentat de suma total lei fără TVA Prânz şi Cină
- Total ofertă: total cazare + total servicii de restaurant (lei fără TVA, cu indicarea cotei de TVA aplicabilă)

În ofertă vor fi incluse toate cheltuielile ce ţin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locatia, in datele si la orele specificate in solicitare.

Adjudecarea se va realiza la nivelul întregii oferte.

Se va prezenta, la cerere, o copie a certificatului constatator din care să rezulte că obiectul de activitate al ofertantului include prestarea serviciilor ce fac obiectul achiziţiei publice, precum şi o înregistrare/autorizare sanitar veterinara şi pentru siguranţa alimentelor pentru activitatea de restaurant.

Termenul de plată: în maxim 30 de zile de la procesul verbal de recepţie a serviciilor.

Oferta va fi valabilă 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor.

Oferta se transmite fie la Registratura Universităţii "Alexandru Ioan Cuza" din Iaşi, adresa B-dul Carol I nr. 11, Iaşi, program de lucru cu publicul zilnic între orele 07.30 – 16.00, fie prin fax la nr. 0232/201148, fie pe adresa de e-mail dan.tvetcu@uaic.ro (dacă dimensiunea e-mail-ului depăşeşte 8M, atunci vor fi transmise 2 sau mai multe e-mail-uri). Pot fi folosite mai multe variante de transmitere a ofertei concomitent.

ORDONATOR DE CREDITE,
Prof. Univ. Dr. Mihaela ONOFREI

Şef Serviciu Achiziţii Publice
Ing. Gabriela Alexoaei

Intocmit,
Jr. Dan ŢVETCU

ADRESA: Iaşi, bd.Carol I nr.11, Corpul J
TELEFON: 0232/201102 int.:2487
FAX: 0232201117, 0232201148
e-mail: dan.tvetcu@uaic.ro
Cod fiscal: 4701126