

OPERATOR ECONOMIC (OFERTANT)

Adresa sediu social, tel/fax, e-mail

Catre : Asociatia Centrul Rromilor "Amare Rromentza

Domnilor,

1. Examinând solicitarea de oferta, subsemnatul....., reprezentant al ofertantului _____, ne angajăm să prestăm **servicii de organizare evenimente- conferinta de inchidere a proiectului-si cursuri de instruire a beneficiarilor- COD CPV 79952000-2**, în cadrul proiectului „**Parteneriat pentru dezvoltarea comunitatilor intetnice**” – **RO2014_C2.1_47**, finantat prin granturile SEE 2009-2014, în cadrul Fondului ONG în România —Componenta 2 Justiție Socială/ Subcomponenta 2.1. Dezvoltarea comunităților rurale interetnice, conform specificatiilor tehnice din invitatia de participare, pentru suma totala de _____ lei fara TVA, la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată în valoare de _____ lei, cu plata in termen de maxim 30 de zile de la data efectuării receptiei si emiterii facturii.

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile cât mai curând posibil.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durata de 30 zile, respectiv până la data de _____ și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului aceasta ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Precizăm că nu depunem oferta alternativă.

6. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scazut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

____/(semnatura), in calitate de _____, legal autorizat sa semnez oferta pentru si in numele _____/(denumirea/numele operatorului economic).

OPERATOR ECONOMIC (OFERTANT)

Adresa sediu social, tel/fax, e-mail

ANEXA LA OFERTA – SPECIFICATII TEHNICE OFERTATE

Catre

(denumirea autoritatii contractante)

Nr. crt.	Denumire serviciu	Specificatii tehnice minime solicitate	Specificatii tehnice ofertate	Cantitat / UM	Pret total in lei fara TVA	TVA	Pret total cu TVA inclus
1.	Servicii organizare evenimente conferinta de inchidere proiect si curs de instruire beneficiari	<p>Eveniment nr. 1. <i>Servicii de organizare a conferintei de inchidere a proiectului</i></p> <p>Asigurarea serviciilor de organizare conferință de lansare a proiectului în data de 09.04.2016:</p> <p><u>1. închiriere sală de conferință:</u></p> <p>Facilități:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ sală disponibilă în București între orele 12.00 – 15.00;➤ capacitate sală - între 40-50 locuri;➤ sala sa aiba capacitatea aranjarii in diverse forme;➤ aer condiționat;➤ acces facil la grupul sanitar;➤ condiții igienico-sanitare conform legislației legale;➤ starea bună și funcțională a clădirii în care se află spațiul;➤ zona de amplasare a sălii să fie accesibilă din punct de vedere al transportului;➤ și să fie prevăzută cu					

	<p>locuri de parcare supra sau subterane și sistem de acces pentru persoane cu dizabilități.</p> <p>Echipamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ videoproiector; ➤ ecran proiecție; ➤ echipament sonorizare; ➤ 2 microfoane mobile; ➤ flipchart, hârtie, markere; ➤ masă prezentare (head table); ➤ scaun și masă pentru fiecare participant; ➤ acces internet wlan/wireless; ➤ posibilitate de reducere a luminii naturale (sistem jaluzele) pentru o bună vizualizare a proiecțiilor. <p>2. <u>prestarea , pentru 45 de persoane, a urmatoarelor servicii:</u></p> <p>Welcome coffee: - apă minerală și plată, cafea, zahăr, lapte, ceai, patiserie dulce/sărată;</p> <p>Bufet suedez:</p> <ul style="list-style-type: none"> - apă minerală și plată, suc natural si carbogazos; - antreuri cu carne de pui, peste, legume etc. minimum 5 feluri - minimum 100 gr./fel/pers;; - salate de sezon - minimum 2 feluri - minimum 100 gr./fel/pers; - feluri principale cu carne de pui, porc, peste, la gratar, cuptor, cu sos, etc. minimum 150 gr./fel/pers; -garnitura de legume/paste/orez in minimum 3 variante de preparare, minimum 150 				
--	--	--	--	--	--

	<p>gr./fel/pers.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - chifle: minimum o chiflă/pers.; - miniprăjituri cu ciocolata si cu fructe - minimum 100 gr./fel/pers. <p>Eveniment nr. 2. <i>Servicii organizare eveniment – curs de instruire beneficiari</i></p> <p>Serviciile organizare eveniment se vor presta in Bucuresti, in perioada 09-12.04.2016, astfel:</p> <p><u>Cazarea participantilor:</u></p> <p>Participantii vor fi cazati pentru trei nopti (09.04.2016; 10.04.2016 si 11.04.2016), in 15 camere duble, cu intrare pe 09 aprilie 2016, intre orele 13.00-14.00 si cu late check-out pe 12 aprilie 2016, orele 16:00.</p> <p>Unitatea hoteliera trebuie sa prezinte un standard de minim 3 stele, sa fie dotata cu restaurant propriu care sa permita servirea micului dejun, in pretul de cazare, in cele mai bune conditii.</p> <p>Toate camerele vor fi dotate cu baie proprie, televizor si internet.</p> <p><u>Masa participantilor:</u></p> <p>Toate serviciile de masa se vor servi in restaurantul propriu al hotelului, pe durata celor 4 zile de curs: 09.04; 10.04; 11.04; 12.04.2016.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		<p><u>Micul dejun</u> – pentru 30 de persoane, inclus in costurile de cazare, va fi servit in datele de 10.04, 11.04 si 12.04.2016, in regim bufet suedez si va fi alcatuit din:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mancare pe baza de ou (omleta, oua ochiuri) - legume (rosii, castraveti, masline) - mezeluri (muschi, salam, kaizer, sunca) - branzeturi (cascaval, telemea) - cafea, ceai, apa, unt, gem, miere - paine <p><u>Masa de pranz</u> – 32 portii/zi, va fi servita intre orele 13:30-14:30, in datele de 09.04, 10.04, 11.04 si 12.04.2016. Pentru fiecare masa de pranz se vor pregati minim 3 variante de meniu care sa contina urmatoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 fel I (supa / ciorbe) - 1 fel de mancare pe baza de carne - pui, porc / vita, peste, gatite in modalitati diferite (la gratar, la cuptor, cu sos, etc.) - garnituri (de ex. legume gratinate, cartofi pai, ciuperci sote, cartofi taranesti, orez, paste, etc.); - salata (ex. salata de rosii, salata de varza, 					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>salata de muraturi, etc).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minim 2 sortimente de paine – alba si neagra - Apa minerala si plata: 0,5 l / persoana - Desert <p><u>Cina</u> – 32 de portii/zi, va fi servita dupa ora 18:00, in datele de 09.04, 10.04 si 11.04.2016. Pentru cina se vor pregati minim 3 variante de meniu din care participantii sa aleaga o varianta, care sa contina urmatoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salata – antreu (ex: salata de boeuf, de cruditati, salata de vinete, Waldorf, Ceasar, Niçoise, etc.); 1 tip de fel II (la alegere, 3 tipuri de garnituri, 3 tipuri de preparate din carne– pui, porc/vita, peste, 3 tipuri de salata), pregatite diferit - Apa minerata si plata: 0,5 l / persoana. <p>Meniul va varia pe durata celor 4 zile.</p> <p>Coffee break se va asigura pentru 32 de persoane si va fi servit astfel:</p> <p>-09 aprilie 2016: 1 coffee break intre orele 17:00-17:15</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>- 10 aprilie 2016: 2 coffe break-uri primul intre orele 11:15-11:30 si al doilea intre orele 17:00-17:15</p> <p>- 11 aprilie 2016: 2 coffe break-uri primul intre orele 11:15-11:30 si al doilea intre orele 17:00-17:15</p> <p>- 12 aprilie 2016: 1 coffee break intre orele 11:15-11:30.</p> <p>Fiecare coffee break va fi compus din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cafea naturala proaspata/ceai, 50 ml/persoana • Lapte condensat sau lapte proaspat pentru cafea/ceai • Miere, zahar si indulcitor artificial la stick/plic pentru indulcirea ceaiului/cafelei; • Apa 250ml/pers. <p>Coffe break-ul va fi pus la dispozitie in apropierea salii de curs.</p> <p><u>Sala de curs</u></p> <p>Sala de curs va fi asigurata pe parcursul celor 4 zile de curs, in datele de 09.04, 10.04, 11.04 si 12.04.2016, in aceeasi locatie in care sunt oferite serviciile de cazare si masa. Unitatea hoteliera trebuie sa prezinte</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>o sala de curs cu o capacitate minima de 45 de persoane</p> <p>Sala trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dotare cu scaune care pot fi aranjate in multiple feluri (anfiteatru, clasa, U-shape) - Dotare cu aer conditionat, videoproiector, ecran, flipchart si masa de lucru pentru trainerii - Sala luminoasa, confortabila. <p>Cerinte generale pentru serviciile de decont transport participantii:</p> <p>Decontarea transportului participantilor la curs se va efectua de catre prestatorul de servicii.</p> <p>Participantilor li se va deconta transportul de la localitatea de resedinta (Curcani si Galbinasi, jud. Calarasi si Barcea, jud. Galati) la locatia cursului in Bucuresti si retur.</p> <p>Astfel, participantii pot solicita decontul aferent transportului la locatia de desfasurare a cursului pana la o data limita care va fi agreata de comun acord impreuna cu prestatorul și numai în baza documentelor justificative așa cum este prevazut de legislatie.</p> <p>Prestatorul are obligatia</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		decontarii/rambursarii costurilor de transport catre participanti in termen de maxim 10 zile calendaristice de la data primirii documentelor justificative.					
--	--	--	--	--	--	--	--

Data ____/____/____

_____, in calitate de _____, legal autorizat sa semnez
(*semnatura*) oferta pentru si in numele _____.
(*denumirea/numele operatorului*)