



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Nr.219/26.02.2015

SCRISOARE DE INTENȚIE

1. Fundația Centrul pentru Politici și Servicii de Sănătate (CPSS) cu sediul în București, str. Intrarea Gădiți nr 4, sector 1, cod fiscal RO12579039, intenționează să achiziționeze, prin "Cumpărare directă", în conformitate cu prevederile art. 19 din OUG nr. 34/2006 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, cu modificările și completările ulterioare, servicii hoteliere, de restaurant și catering în Tg Mures.

2. Persoană de contact la sediul - Răzvan Vieru, Responsabil Achiziții - tel. 021-2521795, fax: 021-2521794, e-mail: rvieru@cpss.ro

3. Obiectul achiziției: servicii hoteliere, de restaurant și catering în Tg Mures astfel: cazare la hotel în regim de 3 stele pentru 2 serii, respectiv 17 - 21 Martie 2015 și 19-23 Aprilie 2015 și servicii de masă și catering astfel:

CPV: 55120000-7 Servicii de reuniuni și conferințe organizate la hotel

Condiții generale de prestare a serviciilor:

- serviciile vor fi prestate conform tuturor uzanțelor general acceptate și practicate pe piața comercială a serviciilor, conform Cod Civil;
- prestatorul va asigura asistență gratuită, pentru fiecare locație, pe toată perioada desfășurării fiecărui eveniment;
- Prestatorul va asigura totodată serviciile de completare a următoarelor documente necesare pentru facturare printr-un reprezentant special desemnat: lista de participanți, diagrama de cazare, decontare transport (acolo unde este cazul) utilizând documentele și instrucțiunile Beneficiarului. Pentru decontarea transportului Prestatorul va asigura doar serviciul efectiv de decontare nu și banii necesari pentru decontare, acestia fiind puși la dispoziție de Beneficiar prin reprezentatul sau care va fi prezent pe durata decontării transportului;
- serviciile vor fi prestate numai pe bază de comandă și conform comenzii pe care o va efectua beneficiarul; lansarea unei comenzi depinde unilateral de decizia achizitorului;
- contractul care se încheie stabilește cadrul general de prestare a serviciilor, cantitatea acestora (atât cu privire la numărul participanților cât și cu privire la servicii) precum și data exactă de prestare (acolo unde nu este identificată în caietul de sarcini) putând varia pe baza deciziei unilaterale a achizitorului/beneficiarului;
- achizitorul/beneficiarul nu își asumă obligația de a comanda o anumită cantitate de servicii, serviciile expuse în caietul de sarcini cuprinzând cantități estimate; Achizitorul va decide și înștiința în timp util prestatorul cu privire la numărul exact de persoane pentru care se vor presta serviciile de cazare și masă;
- plata serviciilor asigurate se va efectua conform listelor de participanți (cazare, masă, pauze de cafea) semnate;
- comandarea serviciilor se va face anterior datelor de prestare și va fi însoțită de informațiile necesare cu cel puțin 3 zile lucrătoare anterior datei de începere a evenimentului

Servicii	Detaliiere servicii
Modul 1 Cazare: maxim 30 persoane (3 nopți) și maxim 20 persoane (2 nopți)	Cazare camere single (preferabil cu pat matrimonial) cu mic dejun pentru 4 nopți, hotel minim 3*, astfel: - Cazare camere single cu mic dejun pentru maxim 30 persoane, 3 nopți, check-in în 17.03.2015, check-out în 20.03.2015 și

www.swiss-contribution.ch/romania

www.ms.ro

Servicii	Detaliere servicii
<p>Locație: Tg. Mures - hotel 3 stele, în perioada 17 - 21.03.2015</p>	<p>- Cazare camere single cu mic dejun pentru maxim 20 persoane, 2 nopti, check-in in 19.03.2015, check-out in 21.03.2015</p> <p>Toate camerele în care vor fi cazați participanții trebuie să fie amplasate în aceeași unitate de primire turistică.</p> <p>Hotelul sa dispuna de lift functional daca nivelul de inaltime este peste 3 etaje</p> <p>Micul dejun trebuie să fie de minim 300 g/ participant si sa contina de exemplu, dar fara a se limita la: mezeluri (2-3 feluri), antreuri calde (2 tipuri, de exemplu chiftele si/sau cremwursti si/sau carnati si/sau legume preparate termic), branzeturi (2 tipuri) iarut, legume (3 tipuri), fructe proaspete, cereale, unt, miere, gem, oua pregatite termic in 2 feluri (exemplu: fierte, ochiuri, omleta), cafea si ceai (50-100 ml/participant), paine (in minim 2 variante: alba, neagra), apa minerala, plata, suc.</p> <p>Micul dejun se asigura doar persoanelor cazate.</p> <p>Se va oferta preț/persoană/noapte.</p>
<p>Modul 1</p> <p>Masă</p> <p>Locație: Tg. Mures - hotel 3 stele sau altă locație care va fi notificată de Achizitor/Beneficiar în timp util, în perioada 17 - 21.03.2015</p>	<p>Se va servi în cadrul locatiei de cazare sau la locul de desfășurare al cursurilor:</p> <p>Dejun: Felul 1- ciorba sau supa in cantitate de min 250 ml/portie, felul 2 - principal - preparat termic carne de pui si/sau vita si/sau porc si/sau peste in cantitate de 150-200 g/portie, garniture asortate cu felul 2 principal (preparate termic, 150-200 g/portie) paine (alba si neagra), deserturi variate (1 tip in cantitate de 150-200 g/portie)si apa minerala/plata in cantitate de 0,5 l/persoana. Masa de pranz va fi diferita de la o zi la alta.</p> <p>Varianta de servicii in alta locatie, pe raza municipiului Tg. Mures: se va pregati o cutie tip "lunch box" care va contine mancare rece; sandwich, fructe, desert, salata, sticla de apa de 0,5 l etc (continutul/prețul unei mese reci trebuie sa fie echivalentul meniului mesei din restaurant).</p> <p>Nota: cu exceptia fructelor produsele vor fi ambulate in vid si cu termen de valabilitate Dejunul va fi servit astfel: maxim 30 de persoane (data de 18 și 19.03.2015), maxim 50 de persoane (data de 20.03.2015) și maxim 20 persoane (21.03.2015)</p> <p>Se va oferta pret/persoana/dejun/zi</p> <p>Cina: Felul 1: gustare rece sau calda (min 1 tip in cantitate de min 250 g/portie), felul 2- principal minim 1 tip: carne de pui si/sau vita si/sau porc si/sau peste in cantitate de 150-200 g/portie, preparat termic), garniture asortate cu felul 2 principal (preparat termic 150-200 g/portie), si salate de legume (150-200 g/portie) paine alba si neagra, deserturi variate (1 tip in cantitate de min 150-200 g/portie, apa minerala/plata in cantitate de 0,5 l/persoana, bauturi racoritoare in cantitate de 0,5 l/persoana, cafea si ceai (min 100-150 ml de persoana).</p> <p>Cina va fi diferita de la o zi la alta</p> <p>Locatie: cina va fi servita in locatia de cazare astfel: maxim 30 de persoane (17.03.2015) dar vor fi servite doar persoanele cazate, maxim 30 de persoane (18.03.2015), maxim 50 de persoane (19.03.2015) și maxim 20 persoane (20.03.2015)</p> <p>Se va oferta preț/persoană/cina/zi.</p>
<p>Modul 1</p> <p>Pauze de cafea: maxim 30 persoane (2 zile) și maxim 20 persoane (o zi)</p> <p>Locație: Tg. Mures - hotel 3 stele sau altă locație care va fi notificată de Achizitor/Beneficiar în timp util, în perioada 18 - 20.03.2015</p>	<p>Continut coffe break: apa minerala/plata in cantitate de 0,5 l /persoana, cafea si ceai 0,2 l/persoana, zahar, indulcitori, patiserie dulce si sarata (sarata dimineata si dulce dupa amiaza in cantitate de min 100 g/participant, variata pe durata conferintei).</p> <p>Locatie coffe break: fie în hotel, daca lucrarile au loc în hotel, fie in alta locatie. Se vor folosi doar pahare de unica folosinta specifice fiecarui produs (pentru bauturi reci/fierbinti). Daca coffe break-ul va avea loc in alta locatie Prestatorul va acoperi si necesarul de mese si alte obiecte din punct de vedere logistic pentru desfasurarea acesteia. Prestatorul va fi notificat cu privire la locatia coffe break-ului pana cel mai tarziu la data de 16.03.2015.</p> <p>Coffe break: câte 2 pe zi. Maxim 30 de persoane în data de 18 și 19.03.2015 și maxim 20 persoane în data de 20.03.2015.</p>

Servicii	Detaliere servicii
	Se va oferta preț/persoană/coffe break/zi.
Modul 1 Săli de curs Se va pune la dispoziție de către hotelul în care se oferă masa și cazarea	Săli de curs pentru 3 zile: 2 săli de curs din care una pentru 30 persoane/sala de curs si una pentru 10 pers./ sală de curs pentru 18.03.2015 și 19.03.2015 și 2 săli de curs din care una pentru 20 de persoane/sala de curs si una pentru 10 pers./ sală de curs pentru 20.03.2015 Dotări: flipchart, scaune, sistem de proiectare video, internet WiFi continuu, sonorizare. Salile de curs sa aiba lumina naturala, posibilitate de aerisire si sistem de climatizare. Asezarea salilor este in U shape.
Modul 2 Cazare: maxim 30 persoane (3 nopti) și maxim 20 persoane (2 nopti) Locație: Tg. Mures - hotel 3 stele, în perioada 19 - 23.04.2015	Cazare camere single (preferabil cu pat matrimonial) cu mic dejun pentru 4 nopti, hotel minim 3*, astfel: - Cazare camere single cu mic dejun pentru maxim 30 persoane, 3 nopti, check-in in 19.04.2015, check-out in 22.04.2015 și - Cazare camere single cu mic dejun pentru maxim 20 persoane, 2 nopti, check-in in 21.04.2015, check-out in 23.04.2015. Toate camerele în care vor fi cazați participanții trebuie să fie amplasate în aceeași unitate de primire turistică. Hotelul sa dispuna de lift functional daca nivelul de inaltime este peste 3 etaje Micul dejun trebuie să fie de minim 300 g/ participant si sa contina de exemplu, dar fara a se limita la: mezeluri (2-3 feluri), antreuri calde (2 tipuri, de exemplu chiftele si/sau cremwursti si/sau carnati si/sau legume preparate termic), branzeturi (2 tipuri) iarut, legume (3 tipuri), fructe proaspete, cereale, unt, miere, gem, oua pregatite termic in 2 feluri (exemplu: fierte, ochiuri, omleta), cafea si ceai (50-100 ml/participant) paine (in minim 2 variante: alba, neagra), apa minerala, plata, suc. Micul dejun se asigura doar persoanelor cazate. Se va oferta preț/persoană/noapte.
Modul 2 Masă Locație: Tg. Mures - hotel 3 stele sau altă locație care va fi notificată de Achizitor/Beneficiar în timp util, în perioada 19 - 23.04.2015	Se va servi în cadrul locației de cazare sau la locul de desfășurare al cursurilor: Dejun: Felul 1 - ciorba sau supa in cantitate de min 250 ml/portie, felul 2 - principal - preparat termic carne de pui si/sau vita si/sau porc si/sau peste in cantitate de 150-200 g/portie, garnituri asortate cu felul 2 principal (preparate termic, 150-200 g/portie), paine (alba si neagra), deserturi variate (1 tip in cantitate de 150-200 g/portie) si apa minerala/plata in cantitate de 0,5 l/persoana. Masa de pranz va fi diferita in fiecare zi. Varianta de servicii in alta locatie, pe raza municipiului Tg. Mures: se va pregati o cutie tip "lunch box" care va contine mancare rece; sandwich, fructe, desert, salata, sticla de apa de 0,5 l etc (continutul/prețul unei mese reci trebuie sa fie echivalentul meniului mesei din restaurant). Nota: cu exceptia fructelor produsele vor fi ambalate in vid si cu termen de valabilitate Dejunul va fi servit astfel: maxim 30 de persoane (data de 20 și 21.04.2015), maxim 50 de persoane (data de 22.04.2015) și maxim 20 persoane (23.04.2015) Se va oferta pret/persoana/dejun/zi Cina: Felul 1: gustare rece sau calda (min 1 tip in cantitate de min 250 g/portie), felul 2- principal minim 1 tip: carne de pui si/sau vita si/sau porc si/sau peste in cantitate de 150-200 g/portie, preparat termic), garniture asortate cu felul 2 principal (preparat termic 150-200 g/portie), si salate de legume (150-200 g/portie) paine alba si neagra, deserturi variate (1 tip in cantitate de min 150-200 g/portie)0 apa minerala/plata in cantitate de 0,5 l/persoana, bauturi racoritoare in caintte de 0,5 l/persoana, cafea si ceai (min 100-150 ml de persoana). Cina va fi diferita de la o zi la alta

Servicii	Detaliere servicii
	<p>Locatie: cina va fi servita in locatia de cazare astfel: maxim 30 de persoane (19.04.2015) dar vor fi servite doar persoanele cazate, maxim 30 de persoane (20.04.2015), maxim 50 de persoane (21.04.2015) și maxim 20 persoane (22.03.2015)</p> <p>Se va oferta preț/persoană/cina/zi.</p>
<p>Modul 2</p> <p>Pauze de cafea: maxim 30 persoane (2 zile) și maxim 20 persoane (o zi)</p> <p>Locație: Tg. Mures - hotel 3 stele sau altă locație care va fi notificată de Achizitor/Beneficiar în timp util, în perioada 20 - 22.04.2015</p>	<p>Continut coffe break: apa mineral/plata in cantitate de 0,5 l /persoana, cafea si ceai 0,2 l/persoana, zahar, indulcitori, patiserie dulce si sarata (sarata dimineata si dulce dupa amiaza in cantitate de min 100 g/participant, variata pe durata conferintei). Locatie coffe break: fie în hotel, daca lucrarile au loc în hotel, fie in alta locatie. Se vor folosi doar pahare de unica folosinta specific fiecarui produs (pentru bauturi reci/fierbinti). Daca coffe break-ul va avea loc in alta locatie Prestatorul va acoperi si necesarul de mese si alte obiecte din punct de vedere logistic pentru desfasurarea acesteia. Prestatorul va fi notificat cu privire la locatia coffe break-ului pana cel mai tarziu la data de 17.04.2015.</p> <p>Coffe break: câte 2 pe zi. Maxim 30 de persoane în data de 20 și 21.04.2015 și maxim 20 persoane în data de 22.04.2015.</p> <p>Se va oferta preț/persoană/coffe break/zi</p>
<p>Modul 2</p> <p>Săli de curs</p> <p>Se va pune la dispoziție de către hotelul în care se oferă masa și cazarea</p>	<p>Săli de curs pentru 3 zile: 2 săli de curs din care una pentru 30 persoane/sala de curs si una pentru 10 pers./ sală de curs pentru 18.03.2015 și 19.03.2015 și 2 săli de curs din care una pentru 20 de persoane/sala de curs si una pentru 10 pers./ sală de curs pentru 20.03.2015</p> <p>Dotări: flipchart, scaune, sistem de proiectare video, internet WiFi continuu, sonorizare</p> <p>Salile de curs sa aiba lumina naturala, posibilitate de aerisire si sistem de climatizare.</p> <p>Asezarea salilor este in U shape.</p>

Cerințe minime pentru hotel:

- unitate de primire turistică - hotel 3*
- situat în orașul Tg. Mureș
- parcare gratuită pentru toți participanții care se deplasează cu autoturismul
- sălile de curs, toate camerele în care se efectuează cazarea și restaurantul unde se servește masa pentru participanți se află în cadrul aceleiași unități de primire turistică (cu exceptia cazului in care este specificat altfel in cerintele achizitorului prezentate anterior)
- unitatea de primire turistică va permite, în mod gratuit, opțiunile "early check-in" și "late check-out" pentru un număr maxim de 20% dintre camerele ocupate

4. Sursa de finanțare: Proiectul „Îmbunătățirea calității serviciilor de urgență spitalicești si prespitalicești prin dezvoltarea și implementarea unui program de formare” finanțat prin Programul de Cooperare Elvețiano-Român.

5. Valoare estimată: 85.000 lei fără TVA.

6. Criteriul de atribuire: prețul cel mai scăzut

7. Prețul: este ferm pe toată perioada de valabilitate a ofertei

8. Perioada de valabilitate a ofertei: 15 zile.

9. Clarificări față de Scrisoarea de Intenție: Solicitățile de clarificări pot fi transmise de operatorii economici interesați prin fax nr. 021-2521794 sau la adresa de e-mail rvieru@cpss.ro și infomed@cpss.ro până la data de 02.03.2014, ora 12:00.

10. Condiții de plată: conform art. 6 din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante.

11. Forma angajamentului legal: contract/comandă.

12. Alte conditii obligatorii: Prin depunerea unei oferte, Prestatorul înțelege și acceptă că achizitorul nu este obligat să accepte nici o oferta și că poate renunța parțial sau în totalitate la serviciile solicitate prin prezenta scrisoare de intenție.

13. Oferta trebuie să fie transmisă până la data de **04.03.2015, ora 15:00** la adresa achizitorului din Str. Intrarea Gădini nr. 4, sector 1, București.

Oferta va cuprinde documentele solicitate prin prezenta scrisoare de intenție precum și toate formularele anexate acesteia (6 formulare).

Ofertele depuse/transmise la o altă adresă decât cea menționată, nu vor fi luate în considerare.

Ofertele depuse după expirarea termenului limită pentru depunere vor fi considerate oferte întârziate și vor fi returnate nedeschise.

14. Evaluarea ofertelor se va face pentru toate serviciile având în vedere criteriului de atribuire, respectiv prețul cel mai scăzut.

Cu stimă,

Manager proiect,
Ioana DĂRĂMUȘ

Asistent program,
Letiția MIHAIL

Responsabil achiziții
Răzvan VIERU