

Anexa 6.1.1 - Specificații tehnice (B/S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

Schema de Granturi pentru Universități

Beneficiar: UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ "ION IONESCU DE LA BRAD"

Titlul subproiectului: *SPORIREA ȘANSELOR DE INTEGRARE A STUDENȚILOR ZOOTEHNIȘTI DIN ANUL I*

Acord de grant nr. 282/SGU/NC/II / 12.12.2019

**FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE**  
**Achiziția de bunuri/ servicii, altele decât consultanța/ instruire**

**Denumirea achiziției:** *Derulare vizită de studiu (cazare și masă pentru studenți + echipa sub-proiect –poz. #14 din Planul de Achiziții); activitatea A.IV –anul II*

	<b>Specificații tehnice solicitate</b>
<b>1.</b>	<b>Denumire produs: <i>Servicii cazare și masă</i></b>
	<i>Descriere generală: Servicii cazare și masă pentru studenți și echipa sub-proiect; A.IV – anul II.</i>
	<i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar</i>
	<p><b>1) Servicii de cazare, cu mic dejun inclus</b>, pentru 45 persoane, în perioada 22.11.2021-25.11.2021 sau 29.11.2021-02.12.2021 (poate fi reprogramată în funcție de condițiile pandemice de pe teritoriul României, cu acordul ambelor părți, până la termenul limită de 08.12.2021), câte 3 nopți: camere single/sau camere duble într-un spațiu sau cel mult două spații de cazare care au camere de 3 stele, sau echivalent. Trei (3) camere vor fi ocupate în regim single pentru membrii echipei de sub-proiect.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Micul dejun trebuie să fie de minim 250 g/ persoană și să conțină de exemplu, dar fără a se limita la: mezeluri (1-2 feluri), brânzeturi (1-2 tipuri), iaurt, legume sau fructe, unt, miere, gem, ouă pregătite termic (exemplu: fierte, ochiuri, omletă), cafea și ceai (50-100 ml/participant) pâine, apă minerală/plată, suc, cafea.</li><li>• Spațiile de cazare vor fi oferite în Câmpulung Moldovenesc – 3 nopți. Spațiile de cazare pot fi oferite și în împrejurimile locații menționate anterior.</li><li>• Ofertantul va prezenta Certificatul de clasificare, din care să reiasă că hotelul prezentat în propunerea tehnică este cotelat, la standardul național, la categoria de 3 stele, sau echivalent.</li><li>• Prestatorul trebuie să se asigure că în apropierea hotelurilor există 1 loc de parcare autocar.</li><li>• Prețul parcerii se va include în prețul total al prestației și <i>NU</i> va fi evidențiat separat în oferta financiară.</li><li>• Plata serviciilor de cazare se va realiza pe baza numărului REAL de persoane cazate, dovedit prin documente specifice (cum ar fi borderoul de cazare, eliberat de hotel și contrasemnat de toate persoanele cazate și de membrii echipei de sub-proiect).</li><li>• Comanda serviciilor de cazare se va realiza cu minim o săptămână înainte de data începerii evenimentului sau la data semnării contractului de achiziție, dacă aceasta este ulterioară primului termen. În Nota de comandă se va transmite solicitarea de a rezerva camere single sau duble, conform cu numărul de participanți înscriși la eveniment, la momentul transmiterii Notei de comandă.</li></ul>

<b>Specificații tehnice solicitate</b>	
<b>2)</b>	<p><b>2) Servicii de restaurant (catering), respectiv asigurarea meselor pe durata evenimentului 22.11.2021-25.11.2021 sau 29.11.2021-02.12.2021 (poate fi reprogramată în funcție de condițiile pandemice de pe teritoriul României, cu acordul ambelor părți, până la termenul limită de 08.12.2021) (4 zile x prânz, 3 zile x cină) pentru aproximativ 45 de persoane ;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prânzurile vor fi asigurate în regim „bufet suedez” sau în regim “restaurant” în sală/săli tip “restaurant”, cu minim 45 de locuri (scaune și mese) pe traseul de desfășurare a activităților proiectului; În nota de comandă se vor specifica locațiile exacte.</li> <li>- Cinele vor fi asigurate în regim „bufet suedez” sau în regim „restaurant în sală/săli tip „restaurant”, în același loc/spațiu de cazare în care sunt cazați participanții, cu minim 45 locuri (scaune și mese).</li> </ul> <p>Cerințe minime (specificații):</p> <p>a. masa de prânz - cerințe minime pentru o zi, după cum urmează: supe/ciorbe/cremă- minim 250 g/pers; fel principal - masă caldă, cu carne de pui, vită, pește sau oaie - Total: min. 180 g/pers; garnituri- total: min. 150 g/per, pâine/chifla, desert - produse de cofetărie - min. 100 g/pers total, apă plată/apă minerală (min. 500 ml/pers.);</p> <p>b. cină – cerințe minime pentru o zi: salată, fel principal, care să conțină carne de pui, vită, oaie sau pește, pâine/chiflă, și care să însumeze cel puțin 250 grame/persoană, la care se vor adăuga legume care se însumeze peste 150 grame/persoană, fructe proaspete care se însumeze peste 150 grame/persoană, precum apă minerală sau plată, minim 500 ml/persoană;</p> <p>La cerere Prestatorul va asigura meniuri în regim vegetarian.</p> <p><i>Sala în care se vor servi mesele va fi prevăzută cu număr de mese și scaune pentru minim 45 de persoane - în regim restaurant.</i></p> <p>Plata serviciilor de restaurant va fi efectuată pe baza numărului REAL de participanți și a semnăturilor acestora pe borderourile de masă. Prestatorul se va asigura că acestea sunt completate corect și semnate de toți participanții.</p> <p>Comanda serviciilor de restaurant se va realiza cu minim o săptămână înainte de data începerii evenimentului sau la data semnării contractului de achiziție, dacă aceasta este ulterioară primului termen.</p>

03.11.2021

**Nume, prenume: Prof. univ. dr. Paul – Corneliu BOIȘTEANU**  
**Funcție: Director grant**  
**Semnătura:**

**Expert achiziții,**  
**Ing. Cătălina BUTA**