



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Servicii de organizare seminar (servire masă, pauză de cafea, transport local, copiere materiale seminar) în localitatea Isaccea, județul Tulcea– proiect MIS ETC 1676**” și vă invităm să depuneți ofertă tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație „ **Servicii de organizare seminar (servire masă, pauză de cafea, transport local, copiere materiale seminar) în localitatea Isaccea, județul Tulcea– proiect MIS ETC 1676**”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: Art.16 din OUG34/2006.
4. Pentru depunerea ofertei se va complete oferta tehnico-economică.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu (un singur pachet)
6. Valoarea estimată fără TVA 3421 lei, defalcat astfel:
 - Servicii de servire masă și transport local : 3050 lei + TVA 9%,
 - Servicii de copiere materiale seminar: 371 lei+ TVA 24%.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întregul pachet.
8. Cod CPV: 55300000-3, 60170000-0, 79521000-2 .
9. Tip contract: prestare servicii.
10. Obiectul contractului „**Servicii de organizare seminar (servire masă, pauză de cafea, transport local, copiere materiale seminar) în localitatea Isaccea, județul Tulcea– proiect MIS ETC 1676**”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 05.10.2015, ora 11⁰⁰.....
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau pe adresa de e-mail mariana.iliuta@ugal.ro
13. Limba de redactare a ofertei: română

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 60 de zile, de la prestarea serviciilor, din *fonduri externe nerambursabile*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Mariana Iliuță, tel. 0336130115, e-mail: mariana.iliuta@ugal.ro
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă / din catalogul dvs. din SEAP.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236419177 sau pe adresa de e-mail: mariana.iliuta@ugal.ro.



Rector,
Prof. Univ. Dr. Ing. **Iulian Gabriel BÎRSAN**

Director General Investiții și Resurse Umane
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Mariana ILIUȚĂ



SE APROBĂ,
RECTOR,

Prof. dr. ing. Iliaș Gabriel BÎRSAN

CAIET DE SARCINI

Servicii de organizare seminar (servicii masă, pauză de cafea, transport local, copiere materiale seminar) în localitatea Isaccea, județul Tulcea

în cadrul proiectului MIS ETC 1676 “Cross-border interdisciplinary cooperation for the prevention of natural disasters and mitigation of environmental pollution in Lower Danube Euroregion”

Locație: Isaccea, județul Tulcea

Nr. persoane: 50

Data și ora: 08.10.2015, ora 10:00-14:00

Detalii servicii:

Prestatorul va trebui să asigure serviciile de masă, pauză de cafea, transport local, copiere materiale eveniment necesare organizării unui seminar de informare și instruire în localitatea Isaccea, pentru 50 persoane.

1. Servicii de catering- pauză de cafea (1 zi)

Data: 8 octombrie 2015

Locația: Sala de Consiliu, incinta Primăriei orașului Isaccea, județul Tulcea

Servicii:

Catering pauză de cafea

Numar participanti: 50 persoane/zi

Tip servire: bufet

Logistica asigurata: amenajare bufet cu mese si fete de masa, decorare bufet cu aranjamente florale, minim 10 mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox, dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai), farfurii desert din portelan, pahare din sticla, cesti cafea si cani ceai din portelan, spatule si servetele, ospatari

Structura meniului si cantitati produse / persoană:

- cafea - 100 ml
- asortiment de ceaiuri (din fructe si plante) - 200 ml
- lapte condensat; pliculete cu: zahar alb, zahar brun, indulcitor; miere de albine stick; lamaie feliata - nelimitat
- apa minerala plata si carbogazoasa - 500 ml (ambalata individual)
- bauturi racoritoare si nectaruri de fructe (Prigat, Santal, Pepsi, Mirinda, Seven-up) - 500 ml
- asortiment produse de patiserie-cofetarie (foietaje asortate, fursecuri asortate, prajituri de casă, miniprajituri, minitarte cu fructe, briose) - 150 g
- asortiment de fructe (struguri, banane, mere, portocale) - 200 g

2. Servicii de catering - masă de prânz

Data: 8 octombrie 2015

Locatia: indicată de beneficiar, oraș Isaccea, jud. Tulcea

Servicii:

Servicii de catering (1 zi)

Numar participanti: 50 persoane/zi

Tip servire: bufet

Logistica asigurata: amenajare bufet cu mese pliante si fețe de masa; farfurii, tacamuri și pahare din plastic de unică folosință, spatule si servetele, ospatari

Structură meniu si cantitati produse / persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de gustari aperitiv, 300 g
- asortiment de preparate vegetariene, 200 g
- preparate de baza calde, din carne si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- salate, 150 g
- desert, 150 g
- fructe, 180 g
- paine, 80 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, sucuri naturale si nectaruri de fructe, 500 ml
- cafea - 100 ml

❖ Meniu pentru 50 persoane

PLATOURI ASORTATE CU GUSTARI APERITIV:

Cotlet umplut cu legume
Muschiulet de porc in fulgi de porumb
Fasii picante din piept de pui
Canapele cu piept de pui si telina
Terina cu ficatei de pui
Rulou din piept de pui cu legume
Bulete din piept de pui cu masline si morcov
Placinta cu spanac
Foietaj cu mozzarella si ciuperci
Praline din crema de branza cu morcov si verdeata
Specialitate din urda cu verdeata
Ciuperci cu maioneza si marar in coji de tarta
Rulou din cascaval cu spanac
Cubulețe de caș cu rosii cherry
Ineluse de ceapa crocante
Inele de calamar picante
Blini cu pasta de branza si ton
Bulete din peste alb
Pateuri cu ton si ciuperci
Grujoane de peste alb cu susan
Cruditati (rosii si castraveti)

PLATOURI ASORTATE CU PREPARATE VEGETARIENE:

Rosii umplute cu ciuperci
Rosii umplute cu cus-cus si legume
Pachetele de primavara cu legume
Pachetele cu spanac
Bruschete cu legume
Bulete din cartofi cu dovlecei

Farse cu ciuperci
Barcute din ardei gras cu salata a la Russe
Crochete din cartofi cu susan

PLATOURI ASORTATE CU PREPARATE DE BAZĂ CALDE:

Pulpe de pui marinate la gratar
Rulou de pui cu broccoli
Ficategi de pui la gratar
Rulada de porc cu spanac si ceapa verde
Porc Dijon (pulpa de porc marinata in mustar Dijon)
Frigarui de porc cu legume
Salmon Wellington
Rulouri din șalau cu zucchini
Cartofi Meuniere (cartofi cu capere si lămâie)
Cartofi cu usturoi si verdeturi
Legume asortate la gratar (dovlecei, ardei gras, ciuperci)
Salata (varza albă, morcov si ardei gras)

GARNITURI:

Cartofi gratinati
Orez prăjit
Legume wok aromate cu ghimbir

SALATE:

Salata bulgărească
Salata Waldorf
Salata Caesar

DESERT:

Pateuri cu branza
Pateuri cu ciuperci
Buseuri cu spanac
Negresă cu nucă
Placinta cu branza dulce si stafide
Placinta cu mere, nuci si scortisoara

FRUCTE:

- struguri
- banane
- mere
- portocale

PAINE:

Chifle

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up)
Nectaruri de fructe (Prigat, Santal)
Cafea / lapte condensat / zahăr

3) Transport local

Asigurare microbuz în ziua de 08.10.2015 în intervalul orar 9.30-14.30 pentru transportul locuitorilor orașului Isaccea și ai comunei Revărsarea la locația seminarului.

4) Servicii de copiere

Multiplicare 60 exemplare de invitații cu program seminar, format A4 (față-verso), color.

Notă pentru serviciile 2:

- *Masa de prânz tip bufet va fi servită între orele 13.00 - 14.00.*
- *Transportul produselor alimentare la locația seminarului de instruire și aranjarea meselor vor fi incluse în preț iar transportul va fi asigurat în condiții igienico-sanitare.*
- *Servirea mesei se va asigura în condiții igienice de către personal calificat.*
- *Se va asigura curățenia la locul servirii.*

Întocmit,
Manager de proiect
Prof. dr. Antoaneta Ene

