

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



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	46207
Data intrare/iesire	10/2016

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de organizare seminar (catering și pauză de cafea) de închidere a proiectului MIS ETC 1676”**, și vă invităm să depuneți oferta 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 (catering și pauză de cafea) de închidere a proiectului MIS ETC 1676”**.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Pentru depunerea ofertei se va completa: - oferta tehnică și financiară.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată fără TVA: 807.00 LEI.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul
8. Coduri CPV: 55520000-1
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului - achiziția de **“Servicii de organizare seminar (catering și pauză de cafea) de închidere a proiectului MIS ETC 1676”**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 14.12.2015, ora 16⁰⁰
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură.
13. Limba de redactare a ofertei: Română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face până cel târziu la 31.12.2015, după 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: Bianca Adina Maftei, tel. 0336130115, e-mail bianca.harabor@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 la adresa de e-mail bianca.harabor@ugal.ro

Rector,

Prof. Univ. Dr. Ing. Iulian Gabriel BIRSAN



Director General Investiții și Resurse Umane,
Ing. Cezar Ionuț BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Bianca Adina Maftei





SE APROBĂ,
RECTOR,
Prof. dr. ing. Iulian Gabriel BÎRSAN

CAIET DE SARCINI

**Servicii organizare seminar (servicii catering, pauză de cafea) de încheiere a proiectului
MIS ETC 1676**

**“Cross-border interdisciplinary cooperation for the prevention of natural disasters and
mitigation of environmental pollution in Lower Danube Euroregion”**

Locație: Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Științe și Mediu, Str. Domnească nr. 111, Corp S, Sala SB301, Galați, județul Galați

Nr. persoane: 30

Data și ora: 18.12.2015, ora 10:00

Detalii servicii:

Prestatorul va trebui să asigure serviciile de catering și pauză de cafea necesare organizării seminarului de încheiere a proiectului, pentru 30 persoane.

Servicii de catering- pauză de cafea (1 zi)

Data: 18 decembrie 2015

Locatia: Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Științe și Mediu, Str. Domnească nr. 111, Corp S, Sala SB301

Servicii:

1) Pauză de cafea

Numar participanti: 30 persoane/zi

Tip servire: bufet

Logistica asigurata: amenajare bufet cu mese si fete de masa, decorare bufet cu aranjamente florale, minim 7 mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox, dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai), farfurii desert din portelan, pahare din sticla, cesti de cafea si cani de 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, prăjituri de casă, miniprăjituri, minitarte cu fructe, brișe) - 150 g
- asortiment de fructe (struguri, banane, mere, portocale) - 200 g

2. Servicii de catering - masă de prânz

Numar participanti: 30 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 gustări aperitiv și vegetariene, 300 g
- salate, 150 g
- desert, 100 g
- paine, 80 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, sucuri naturale si nectaruri de fructe, 250 ml

❖ Meniu pentru 30 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

SALATE:

Salata Caesar
Salata bulgărească
Salata Waldorf

DESERT:

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

PAINE:

Chifle

BAUTURI:

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

Notă:

- Masa de prânz tip bufet de la punctual 2 va fi servită între orele 12.00 - 13.00.
- Transportul produselor alimentare la locația seminarului 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. habil. Antoaneta Ene

