

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



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 20/05
Data întare/ieșire 9 06 2015

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați este interesată să achiziționeze "Servicii de organizare conferința internațională (cazare, masa, transport, copiere program conferința – proiect 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 conferința internațională (cazare, masa, transport, copiere program conferința – proiect 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:
 - 15903 lei + TVA 9%
 - 250 lei + TVA 24%.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul
8. Coduri CPV: 55300000-3, 55110000-4, 60172000-4, 79521000-2
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului - achiziția de "Servicii de organizare conferința internațională (cazare, masa, transport, copiere program conferința – proiect MIS ETC 1676)".
11. Data limită de depunere a ofertelor: 11.06.2015, 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

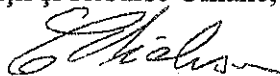
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maximum 30 de zile de la livrarea produselor, din *fonduri externe nerambursabile*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț : lei
16. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.
17. Persoana de contact: Bianca Adina Hărăbor, 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 BICHESCU



Șef Serviciu Achiziții,
Ec. Marian DĂNĂILĂ



Întocmit,

Ing. Bianca HĂRĂBOR





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

CAIET DE SARCINI

Servicii de organizare conferință internațională Galați (pentru 69 persoane*2 zile (cazare pentru 19 persoane*2 nopți, transport local pentru 19 persoane, mese și pauze de cafea pentru 69 persoane*2 zile, cină festivă pentru 69 persoane, servicii de copiere)

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: Galați, județul Galați

Nr. persoane: 69

Data și ora: 24.06-26.06.2015

Detalii servicii:

Prestatorul va trebui să asigure serviciile de cazare, masă, pauză de cafea, transport local, copiere materiale conferință necesare organizării unei Conferințe Internaționale la Universitatea Dunarea de Jos din Galați pentru 69 persoane (19 din străinătate și 50 din România) - (cazare pentru 19 persoane din Republica Moldova și Ucraina*2 nopți, transport local pentru 19 persoane, mese și pauze de cafea pentru 69 persoane*2 zile, cină festivă pentru 69 persoane, servicii de copiere.

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus

- ✓ Hotel - categorie 3 stele, localizare: Municipiul Galati
- ✓ Perioada: 24-26 iunie 2015 / 2 nopți
- ✓ Numar persoane:19
- ✓ Tip camera:duble matrimoniale in regim single
- ✓ Mic dejun:inclus in tariful de cazare
- ✓ Detalieri mic dejun:servire in sistem buffet - preparate reci si calde pe baza de carne, oua, branzeturi, legume; iaurturi; cereale; asortiment deserturi si fructe; bauturi: cafea, lapte, ceaiuri, cappuccino, apa minerala/plata, bauturi racoritoare / cu respectarea necesarului zilnic de calorii

Facilitati in camere: aer conditionat; minibar;televizor LED; televiziune prin satelit; telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale; internet wireless gratuit; uscator par, halat si papuci de unica folosinta; cafetiera si asortiment de cafea si ceaiuri in camere; loc rezervat in parcarea hotelului cu supraveghere video.

- ✓ Facilitati generale hotel:
 - sali de conferinte (capacitate 100 pers.) si sali de tratative (capacitate 20 pers.)
 - restaurant cu capacitate de minim 70 locuri
 - camere pentru nefumatori
 - spalatorie;
 - room service;

- trezirea clientilor la ora solicitata;
- seif la receptie;
- parcare gratuita;
- efectuarea platilor prin carte de credit.

2. Servicii de servire masă - restaurant

2.1. Cina festivă

- ✓ Locația de servire a mesei: Restaurantul hotelului
- ✓ Capacitate restaurant: minim 70 locuri
- ✓ Data: 24 iunie 2015
- ✓ Tip serviciu de masă: cină festivă
- ✓ Tip servire: set-menu
- ✓ Numar participanti: 69 persoane
- ✓ Structura meniu/persoana (gramaje finite, dupa procesarea termica a preparatelor):

Antre cald

Strudel de salau cu cartofi in crusta de bacon, pe pat de sparanghel cu sos olandez 200/100/70 g

Fel principal

Rulada de porc "Porchetta" cu sos pesto si porumb picant, ciuperci sote 200/50/150/100 g

Desert

Cassata Siciliana cu fructe de padure 200 g

Snack

Mix de alune, nuci, migdale, caju 50 g

Asortiment de fructe 250 g

Bauturi

Apa minerala / plata Borsec 1 l

Nectar Santal 500 ml

Cafea / lapte condensat 1 buc.

2.2. Cina

- ✓ Locația de servire a mesei: Restaurantul hotelului
- ✓ Data: 25 iunie 2015
- ✓ Tip serviciu de masă: cină
- ✓ Tip servire: set-menu
- ✓ Numar participanti: 69 persoane
- ✓ Structura meniu/persoana (gramaje finite, dupa procesarea termica a preparatelor):

Antre:

Rulada de mistret cu nuci, crema de naut picanta si valeriana cu crutoane de sfecla 100/80/10/30 g

Fel principal:

Wellington Turkey cu sos natur si piure de morcov cu ghimbir 200/70/150 g

Desert:

Cheese cake cu dulceata de fructe de padure 200/50 g

Bauturi:

Apa minerala / plata Borsec 500 ml

Nectar Santal 330 ml

3. Servicii de catering (2 zile)

Data: 25 și 26 iunie 2015
Locatia: indicată de beneficiar, sediul Universității Dunărea de Jos din Galați
Servicii incluse in pachet:

3.1. Catering pauză de cafea

Numar participanti: 69 persoane/zi
Tip servire: buffet tip cocktail

Logistica asigurata: amenajare buffet cu mese și fete de masa, decorare buffet cu aranjamente florale, minim 15 mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan și clești inox, dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea și ceai), farfurii desert din portelan pahare din sticla, cesti cafea și cani ceai din portelan, spatule și servetele, ospatari

Structura meniului și cantitati produse / persoana:

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

3.2. Catering masă de prânz

Numar participanti: 69 persoane/zi
Tip servire: buffet tip cocktail

Logistica asigurata: amenajare buffet cu mese și fete de masa, decorare buffet cu aranjamente florale, minim 15 mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan și clești inox, chafing dish-uri pentru expunerea și mentinerea preparatelor calde, farfurii gustare, farfurii fel de baza și farfurii desert din portelan, tacamuri din inox, pahare din sticla, servetele, ospatari

Structură meniu și cantitati produse / persoana (cantitati finite, după procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de gustari aperitiv, 300 g
- asortiment de preparate vegetariene, 200 g
- preparate de baza calde, din carne și 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 și nectaruri de fructe, 500 ml
- cafea / lapte condensat, 100 ml

❖ Meniu 25 iunie 2015 / 69 pers.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, măr și alune
Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
Rolls cheese fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Cremă de branză gorgonzola cu curry și nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac și ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZĂ CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primăvara
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinați dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Grecească
Salata Caesar
Salata de crudități

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's și fructe roșii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale

- capsuni
- pepene galben

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

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

❖ **Meniu 26 iunie 2015 / 69 pers.**

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Terina de porc cu fistic
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla și parmezan
Broccoli cu bacon și porumb
Cous cous cu sofran și semințe de dovleac

SALATE:

Salata de crudități cu nuca, prosciutto și struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, roșie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cusine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareți chocolate
Vulcano
Pere marinate în vin roșu cu dulceața de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere

PAINE:

Specialități panificație
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)
Nectaruri de fructe Santal
Cafea / lapte condensat

4. Servicii de transport local

- ✓ Perioada: 25-26.06.2015
- ✓ Ruta: hotel – Universitatea Dunarea de Jos Galati (str. Domneasca nr.111) – hotel
- ✓ Numar transferuri: 3
- ✓ Numar persoane: 19
- ✓ Tip autovehicul: miniautocar de minim 20 locuri, cu sofer

5. Servicii copiere

- ✓ Data: 24.06.2015
- ✓ Tip serviciu: copiere color - program conferință internațională
- ✓ Numar exemplare: 50 (6 pagini A4/exemplar)

Notă pentru serviciile 3:

- Masa de prânz va fi servită între orele 13.00 - 14.00.
- Transportul produselor alimentare la locația conferinței 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

