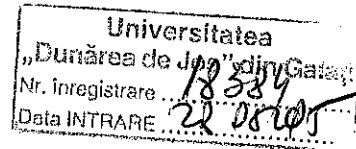


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



Prin prezenta vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de catering pentru Conferința Școlilor Doctorale din UDJG>>” și vă invităm să depuneți oferta tehnico-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 catering pentru Conferința Școlilor Doctorale din UDJG>>”
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Pentru depunerea ofertei se va completa: - oferta tehnico- financiară.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată fără TVA: 8256 lei
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Coduri CPV: 55520000-1.
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului- achiziția de „Servicii de catering pentru Conferința Școlilor Doctorale din UDJG>>”
11. Data limită de depunere a ofertelor: 29.08.2015, ORA 12:00
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 prestarea serviciilor, din *fonduri externe nerambursabile și venituri proprii*, 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.

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



17. Persoana de contact: Virginia Tăchiță, telefon 0336130115, e-mail: virginia.tachita@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: virginia.tachita@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

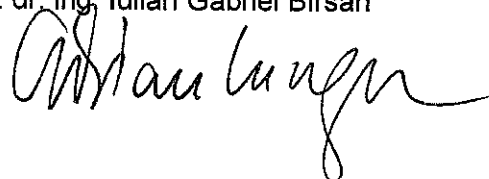
Întocmit,

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

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



Aprobat,
Rector
Prof. dr. ing. Iulian Gabriel Bîrsan



CAIET DE SARCINI

Achiziție - „Servicii de catering pentru Conferința Școlilor Doctorale din UDJG>>”

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerintele impuse vor fi considerate minimale.

1. Proiect POSDRU PERFORM, ID 138963/2014 "PERFORMANȚA SUSTENABILĂ ÎN CERCETAREA DOCTORALĂ ȘI POST DOCTORALĂ"

OBIECTUL PROCEDURII DE ACHIZIȚIE

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați a început în data de 08.04.2014 implementarea proiectului „Performanță sustenabilă în cercetarea doctorală și postdoctorală –PERFORM” – ID 138963.

Prin prezentul document, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, în calitate de Beneficiar în cadrul Proiectului PERFORM ID 138963, invită operatorii economici interesați să depună o ofertă, aferentă achiziției de servicii de catering - proiect POSDRU PERFORM , în conformitate cu cerințele minimale incluse în acest document, pentru organizarea, în data de 4 iunie 2015, a unei acțiuni cu experții și grupul țintă în vederea organizării evenimentului de publicitate și informare a proiectului, în cadrul celei de a 3-a ediții a Conferinței Școlilor Doctorale din UDJG (CSSD-UDJG 2015), **cu participare națională și internațională.**

Servicii de catering-cerinte minime:

Data: 4 iunie 2015

Servicii incluse în pachet trebuie să conțină *minim*:

1. Servicii de masa:

Numar participanti: **100 persoane**

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



Tip servire: buffet tip cocktail

Logistica asigurata: amenajare buffet cu mese si fete de masa, decorare buffet cu aranjamente florale, minimum 15 mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox, chafing dish-uri pentru preparatele calde, farfuri gustare, fel de baza si desert din portelan, tacamuri din inox, pahare sticla, servetele, ospatari.

Structura meniu si cantitati produse / persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica 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, 40 g,
 - ✓ apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml,
 - ✓ bauturi racoritoare si nectaruri de fructe, 500 ml,
 - ✓ cafea / lapte condensat, 100 ml.

Meniu 100 pers.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel
Rulada de fazan in crusta crocanta de alune
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
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 caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute



Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Porchetta
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Greceasca
Salata Caesar

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Nectaruri de fructe Santal
Cafea / lapte condensat

2. Venituri proprii UDJG - Școli doctorale

Servicii de catering-cerinte minime:

Data: 4 iunie 2015

Servicii incluse in pachet trebuie sa contina *minim*:

1. Servicii de masa:

Numar participanti: **50 persoane**

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



Tip servire: buffet tip cocktail

Logistica asigurata: amenajare buffet cu mese si fete de masa, decorare buffet cu aranjamente florale, minimum 15 mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox, chafing dish-uri pentru preparatele calde, farfuri gustare, fel de baza si desert din portelan, tacamuri din inox, pahare sticla, servetele, ospatari.

Structura meniu si cantitati produse / persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica 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, 40 g,
 - ✓ apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml,
 - ✓ bauturi racoritoare si nectaruri de fructe, 500 ml,
 - ✓ cafea / lapte condensat, 100 ml.

Meniu 50 pers.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel
Rulada de fazan in crusta crocanta de alune
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
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 caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

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



Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Porchetta
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Greceasca
Salata Caesar

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Nectaruri de fructe Santal
Cafea / lapte condensat

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară – veterinară și siguranța alimentelor valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia documentului).

Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii.

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



Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

Decontarea se va face în maxim 30 de zile de la recepția calitativă și cantitativă a serviciilor prestate.

Oferte alternative :

Nu se admit oferte alternative.

Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul **prețul cel mai scăzut** (pentru întreg pachetul). Vor fi oferite toate produsele. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului.

NOTĂ:

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Lector dr.ing. Dima Dumitru

