

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



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 36768
Data intrare/ieșire 19.10.2015

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de închiriere sala de conferinta si catering”** în cadrul **proiectului POSDRU 138954** 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 închiriere sala de conferinta si catering”** în cadrul **proiectului POSDRU 138954** conform caietului de sarcini
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Împărțirea pe lot-uri: nu
5. Valoarea estimată fără TVA: **conform caietului de sarcini** (a nu se depăși suma estimată pe fiecare pozitie din cadrul pachetului)
6. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul.**
7. Cod CPV:
8. Tip contract: servicii
9. Obiectul contractului: **“Servicii de închiriere sala de conferinta si catering”** în cadrul **proiectului POSDRU 138954**
10. Data limită de depunere a ofertelor: 19.10.2015 ora 12:00
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură, e-mail: monica.lungu@ugal.ro
12. Limba de redactare a ofertei: Română

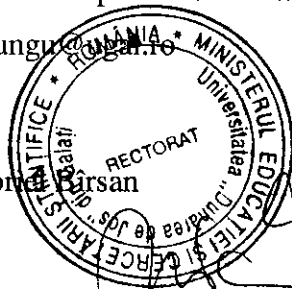
ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



13. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la livrarea produselor, din fonduri proiect **POSDRU 138954**”, în contul furnizorului, deschis la Trezoreria Statului.
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
15. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
16. Persoana de contact: Lungu Monica, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@ugal.ro
17. 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/catalogul dvs. din SEAP.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: monica.lungu@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,

Lungu Monica

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



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

CAIET DE SARCINI

Număr contract: POSDRU/161/2.1/G/138954

Titlul proiectului: Dezvoltarea aptitudinilor de muncă prin metode interactive de învățare și îmbunătățirea serviciilor de consiliere și orientare profesională pentru creșterea șanselor de ocupare ale elevilor și studenților

Perioada de implementare: 25.04.2014 – 24.10.2015

Beneficiar: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați

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.

În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul prețului cel mai scăzut pentru întreg serviciu de organizare eveniment.

I. Servicii inchiriere sala conferinta (cod CPV 70310000-7)

Date / interval orare: 21 octombrie 2015 / interval orar 14:00 – 18:00

22 octombrie 2015 / interval orar 08:00 – 19:00

Localizare sala: hotel de 3* din municipiul Galati, situat in zona centrala a municipiului Galati, la o distanta de maxim 2 km de Universitatea Dunarea de Jos, intr-o zona usor accesibila cu mijloace de transport in comun

Capacitate sala: 100 locuri

Tip aranjament: teatru

Facilitati organizatorice sala:

- garderoba

- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii

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



- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea
- spatiu distinct pentru fumatori
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului

Facilitati tehnice sala:

- aer conditionat
- ecran de proiectie
- flip-chart + consumabile
- videoproiector
- laptotp
- instalatie de sonorizare cu microfoane fixe si mobile
- internet wi-fi
- televizoare LED

Valoare estimata: 1530 lei (TVA inclus 24%)

II. Servicii catering (cod CPV 55520000-1)

Date: 21 si 22 octombrie 2015

Servicii:

- **coffee break** in cadrul spatiului exclusiv dedicat in cadrul salii de conferinte, prevazut cu mese de cocktail
- **servire masa** in cadrul unui restaurant clasificat la 3*, prevazut cu mese si scaune pentru minim 90 persoane, aflat in incinta hotelului in care se va desfasura evenimentul, in imediata apropiere a salii de conferinte

1. Coffee break

- **Numar participanti:** 90 persoane/zi
- **Tip servire:** buffet tip cocktail
- **Numar servicii:** 1 coffee break/zi x 2 zile
- **Logistica asigurata:**
 - amenajare buffet cu mese si fete de masa
 - decorare buffet cu aranjamente florale
 - minim 15 mese de cocktail
 - platurii 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

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



spațiu și servetele
- ospatari calificati

- Structura meniului si cantitati produse / persoana:
 - ✓ cafea - 100 ml
 - ✓ asortiment de ceaiuri - 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 - 300 ml
 - ✓ asortiment produse de patiserie-cofetarie - 100 g
 - ✓ asortiment de fructe - 150 g

- Valoare estimata coffee break: **1170 lei (TVA inclus 9%)**
90 pers./zi x 2 zile x 6.5 lei/pers./zi

2. Servire masa

- Numar participanti: 90 persoane/zi
- Tip servire: buffet suedez
- Numar servicii: 1 servire masa/zi x 2 zile
- Logistica asigurata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa
 - decorare buffet cu aranjamente florale
 - minim 15 mese de cocktail
 - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
 - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
 - farfurii gustare, farfurii fel de baza si farfurii desert din portelan
 - tacamuri din inox
 - pahare din sticla
 - servetele
 - ospatari calificati

- Structura meniu si cantitati produse / persoana:
(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):
 - ✓ asortiment de gustari aperitiv, 200 g
 - ✓ asortiment de preparate vegetariene, 150 g
 - ✓ preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g

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



- ✓ garnituri, 250 g
- ✓ salate, 150 g
- ✓ desert, 150 g
- ✓ fructe, 180 g
- ✓ paine, 80 g
- ✓ apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- ✓ bauturi racoritoare si nectaruri de fructe, 500 ml
- ✓ cafea / lapte condensat, 100 ml

- Valoare estimata servire masa: **10800 lei (TVA inclus 9%)**
90 pers./zi x 2 zile x 60 lei/pers./zi

Meniu 21 octombrie 2015

Asortiment gustari aperitiv:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
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

Asortiment preparate vegetariene:

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

Preparate de baza calde:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken

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



Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

Garnituri:

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

Salate:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

Desert:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
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
Nectaruri de fructe Santal



Cafea / lapte condensat

Meniu 22 octombrie 2015

Asortiment gustari aperitiv:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaello 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

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
Smochine in prosciutto

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 si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

Salate:

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



Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti,
piept pui gratar)
Salata Cusine
Salata cu fructe de mare

Desert:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

Asortiment de fructe:

Kiwi
Struguri
Banane
Nectarine
Pere
Mere

Paine:

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

Bauturi:

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

Nota:

- Cantitatile specificate sunt gramaje finite, dupa procesarea termica a preparatelor.
- Ofertantul trebuie sa detina autorizatie sanitar-veterinara si siguranta alimentelor, valabila la data limita de depunere a ofertei (se va prezenta copie conform cu originalul).
- Ofertantul va prezenta certificatul de clasificare (copie conform cu originalul) al hotelului si restaurantului propuse in cadrul ofertei.

Întocmit
ing. Ciobanu Ciprian

