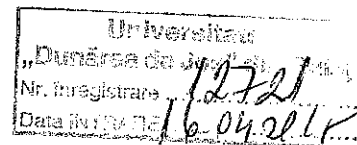


**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



**INVITAȚIE**



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferințe (proiect POSDRU PERFORM 138963)”**, 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 catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferințe (proiect POSDRU PERFORM 138963)”**.
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: *12072,00 LEI*
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul
8. Coduri CPV: 55520000-1, 70310000-7
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului - achiziția de **“Servicii de catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferințe (proiect POSDRU PERFORM 138963)”**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: *23.04.2015, ora 16<sup>00</sup>*
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 BÎRSAN

Director General Investiții și Resurse Umane,  
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții,  
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Bianca HĂRĂBOR



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



Aprobat,

Rector  
Prof. dr. ing. **Julian Gabriel Birsan**

**CAIET DE SARCINI**

**Achiziție - „Servicii de catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferință”**  
**Proiect POSDRU PERFORM, ID 138963/2014**  
**„PERFORMANȚA SUSTENABILĂ ÎN CERCETAREA DOCTORALĂ ȘI POST DOCTORALĂ”**

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.

**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 „Performanță sustenabilă în cercetarea doctorală și postdoctorală –PERFORM” – ID 138963, invită operatorii economici interesați să depună o ofertă, aferentă achiziției de servicii de catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferință - proiect POSDRU PERFORM, ID 138963/2014 – „PERFORMANȚA SUSTENABILĂ ÎN CERCETAREA DOCTORALĂ ȘI POST DOCTORALĂ”, în conformitate cu cerințele minimale incluse în acest document, pentru organizare în perioada 08-10 Mai 2015 a unei acțiuni cu experții partenerilor, precum și o parte a grupului țintă, pentru analizarea și soluționarea, în măsura admisibilității, a problemelor și a raportării etapei 4, rezultate din implementarea proiectului „Performanță sustenabilă în cercetarea doctorală și postdoctorală –PERFORM” –ID 138963.

**I. Cerintele minimale privind „Servicii inchiriere sala conferinta”:**

Data: 08 - 10 mai 2015

Locație: județul Suceava, cu o distanță de maxim 40 km față de sediul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava, Suceava, strada Universității nr. 13.

Interval orar: 8 mai: 14<sup>00</sup> – 18<sup>00</sup>, 09 mai: 10<sup>00</sup> – 18<sup>00</sup>, 10 mai: 10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup>

Capacitate sala: minim 40 pers.

Tip aranjament: teatru

**Facilitati administrativ – tehnico - organizatorice:**

- garderoba,
- spatiu secretariat dotat cu un pupitru, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea, informarea si înregistrarea participanților,
- spatiu distinct pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea,
- spațiu pentru fumători,
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica,
- minim 15 locuri de parcare proprie.
- ecran de proiecție,
- flip-chart,
- videoprojector,

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



- laptop,
- conexiune internet wi-fi.

**II. Cerintele minimale privind servicii catering (coffee break + dejun: 8, 9 și 10 mai):**

**Tip servire:** bufet suedez tip cocktail + servire la masă  
Numar persoane/zi: 60

**A. Cerinte minimale privind pauza cafea / persoana / zi (continut si gramaj)**

Cafea, 150 ml  
Lapte condensat  
Ceaiuri diferite cu lamaie, 150 ml  
Zahar alb plic, zahar brun plic, indulcitor plic, miere de albine - stick  
Apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml  
Nectaruri de fructe, 500 ml  
Produse de patiserie dulci si sarate, fursecuri, 200 g

**B. Cerinte minimale privind meniul dejun / persoana / zi (continut si gramaj)**

Asortiment de gustari aperitiv, 300 g  
Asortiment de preparate vegetariene, 200 g  
Ciorbe/supe și 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 si nectaruri de fructe, 500 ml  
Cafea / lapte condensat, 100 ml

***Cerințe minimale privind Meniul din 08.05.2015 /60 pers.***

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**

Aperitiv rece  
Afumaturi de casă crud-uscate  
Afumături din vânat  
Brânzeturi locale  
Salată de vinete  
Biluțe de brânză cu mărar  
Biluțe de brânză cu susan  
Aspic de curcan  
Coșuleț cu salată a la rousse

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE**

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

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



**SUPE/CIORBE, PREPARATE DE BAZA CALDE, GARNITURI**

Ciorbă de perișoare  
Borș de găină cu tăiței de casă  
Ciorbă rădăuțeană  
Ciorbă de văcuță  
Borș de afumătură cu cartofi  
Medalion de porc cu garnitură de hribi și mămăliguță  
Mâncărică de fasolică cu afumătură, mămăliguță și murături  
Păstrăv rumenit la cuptor cu mămăliguță și mujdei  
Piept de pui Palermo (crocant, în fulgi de porumb), cartofi cu rozmarin, salată de varză  
Sărmăluțe la cuptor, costiță afumată și mămăliguță

**SALATE**

Salata de murături  
Salata de varză verde  
Salata de varză acră

**DESERT**

Strudel cu mere servit cu înghețată de vanilie  
Prăjitură de casă  
Creme caramel  
Plăcintă cu brânză dulce și stafide  
Clătite cu brânză și smântână la cuptor

**ASORTIMENT DE FRUCTE**

Banane  
Nectarine  
Portocale  
Capsuni  
Mere

**PAINE**

Specialitati panificatie  
Paine la tava  
Paine la tava cu semințe

**BAUTURI**

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



***Cerințe minimale privind Meniul din 09.05.2015 /60 pers.***

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**

Afumaturi de casă crud-uscate  
Afumături din vânat  
Brânzeturi locale  
Salată de vinete  
Biluțe de brânză cu mărar  
Biluțe de brânzi cu susan  
Aspic de curcan  
Coșuleț cu salată a la rousse

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE**

Clătite cu spanac  
Ardei gras cu fasole batuta  
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal  
Legume la gratar  
Orez cu legume  
Clătite cu ciuperci

**SUPE/CIORBE, PREPARATE DE BAZA CALDE, GARNITURI**

Borș de fasole cu afumătură  
Ciorbă de sfeclă cu smântână  
Supă de pui  
Supă cu găluște  
Ciorbiță cu legume  
Sarmale în foi de varză  
Friptură de purcel cu mămăliguță și murături  
Stroganoff de vită cu cartofi piure și salată de ardei copti  
Mușchi de vită vânătoresc servit cu orez cu legume și salată de varză  
Pui cu smântână și mămăliguță

**SALATE**

Salata de murături  
Salata de varză verde  
Salata de varză acră

**DESERT**

Prăjitură cu mere  
Ștrudel cu mere  
Prăjitură de casă  
Alivancă cu smântână



Poale-n brâu

**ASORTIMENT DE FRUCTE**

Banane  
Nectarine  
Portocale  
Capsuni  
Mere

**PAINE**

Specialitati panificatie  
Paine la tava  
Paine la tava cu seminte

**BAUTURI**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi/Mirinda/Mountain Dew)  
Nectaruri de fructe

***Cerințe minimale privind Meniul din 10.05.2015 /60 pers.***

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**

Aperitiv rece  
Afumaturi de casă crud-uscate  
Afumături din vânat  
Brânzeturi locale  
Salată de vinete  
Salată grecească  
Biluțe de brânză cu susan  
Salata casei

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE**

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry  
Bruschetta cu legume  
Crochete din cartofi cu susan  
Ciuperci umplute  
Cartof umplut cu legume  
Clătite cu spanac  
Ardei gras cu fasole batuta  
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal  
Legume la gratar  
Orez cu legume  
Clătite cu ciuperci



**SUPE/CIORBE, PREPARATE DE BAZA CALDE, GARNITURI**

Ciorbă de perișoare  
Borș de găină cu tăiței de casă  
Ciorbă rătăcească  
Ciorbă de vacuță  
Ciorbă de legume  
Borș de afumătură cu cartofi și smântână  
Piept de pui vienez  
Ficăței de pasăre în sos de roșii și mămliguță  
Ceafă de porc la grătar

**SALATE**

Salata de murături  
Salata de varză verde  
Salata asortată

**DESERT**

Strudel cu măr și nucă  
Înghețată asortată  
Mere în aluat cu înghețată  
Clătite cu dulceață  
Clătite cu cremă de ciocolată

**ASORTIMENT DE FRUCTE**

Banane  
Nectarine  
Portocale  
Capsuni  
Mere

**PAINE**

Specialități panificație  
Paine la tava  
Paine la tava cu semințe

**BAUTURI**

Apa minerală carbogazoasă / plată  
Bauturi răcoritoare carbogazoase (Pepsi/Mirinda/Mountain Dew)  
Nectaruri de fructe  
Cafea / lapte condensat



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



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.

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.

**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.

Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, se va citi "sau echivalent".

Întocmit,  
**Ec. Raluca Ochianu**

