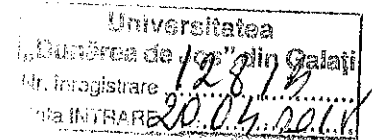




INVITAȚIE



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 PROGRES 129743)”**, 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 PROGRES 129743)”**.
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: *16129,00 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 PROGRES 129743)”**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: *24.04.2015, ora 13⁰⁰*
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. Gabriel BÎRSAN



Director General Investiții și Resurse Umane,
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Bianca HĂRĂBOR





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

CAIET DE SARCINI

Achiziție - „Servicii de catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferință” Proiect POSDRU PROGRES 129743/2014

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 02.05.2014 implementarea proiectului PROGRES – ID 129743.

Prin prezentul document, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, în calitate de Beneficiar în cadrul Proiectului PROGRES – ID 129743, invită operatorii economici interesați să depună o ofertă, aferentă achiziției de servicii de catering (coffee break + dejun) și închiriere sală conferință - proiect POSDRU PROGRES, ID 129743/2014, în conformitate cu cerințele minimale incluse în acest document, pentru organizare în data de 7 Mai 2015 a unei acțiuni cu experții și grupul țintă în vederea organizării evenimentului de publicitate și informare a proiectului.

I. Cerintele minimale privind „Servicii închiriere sala conferinta”:

Data: 07 mai 2015
Locație: în Galați
Capacitate sala: 250 pers.
Tip aranjament: teatru

Facilitati administrativ – tehnico - organizatorice:

Facilitati organizatorice sala:

- capacitate sala: 250 locuri
- garderoba
- spatiu secretariat dotat cu un pupitru, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea și înregistrarea participanților, informarea și îndrumarea acestora
- spatiu destinat activitatilor de catering pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea și a mesei, în imediata apropiere a salii de conferinta, la parterul complexului
- spatiu expozițional la intrarea in sala de conferinte pentru expunerea materialelor publicitare
- personal pentru amenajarea salii și a tuturor elementelor de logistica
- parcare gratuita



Facilitati tehnice sala:

- sa asigure alimentare neintrerupta cu energie electrica prin grup electrogen propriu
- sa aiba sistem de climatizare
- sa aiba sistem de videoproiectie si audio
- sa detina doua sisteme de prezentare, videoproiector de 8000 lumini
- plasma
- sa se asigure supravegherea permanente a functionarii aparaturii electronice cu personal calificat.

II - Servicii de catering-cerinte minime:

Data: 7 mai 2015

Locatia:sa existe un spatiu destinat activitatilor de catering pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea si a mesei, in imediata apropiere a salii de conferinta.

Servicii incluse in pachet trebuie sa contina **minim**:

II.1. Welcome-coffee:

Numar participanti: 250 persoane

Tip servire: buffet tip cocktail

Logistica asigurata:amenajare buffet cu mese si fete de masa, decorare buffet cu aranjamente florale, mese de cocktail, dispensere pentru cafea si ceai, pahare sticla, cesti cafea si ceai din portelan, farfurii desert din portelan, platouri inox/sticla/portelan si clesti inox, spatule, servetele, ospatari.

Structura meniului si cantitati produse / persoana:

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

II.2. Servicii de masa:

Numar participanti: 250 persoane

Tip servire: buffet tip cocktail

Logistica asigurata:amenajare buffet cu mese si fete de masa, decorare buffet cu aranjamente florale, mese de cocktail, platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox, chafing dish-uri pentru preparatele calde, farfurii 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, 80 g,
- ✓ apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml,
- ✓ bauturi racoritoare si nectaruri de fructe, 500 ml,
- ✓ cafea / lapte condensat, 100 ml.

Meniu 250 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 cocanta 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
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
Porchetta
Marocan chicken
Muschi de vita primavera

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



Salmone Wellington
File de salau lemon pfeffer
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
Caracatita St. Lucia
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
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac
Legume wok aromate cu ghimbir
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- carambola si physalis

PAINE:

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

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



BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)

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.

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 Inspectia 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.

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 Oehianu

