

## INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze « *Servicii de catering, necesare pentru workshop în proiectul Leonardo da Vinci iLab2 2012-1-PL1-LEO05-27430-P5* ».

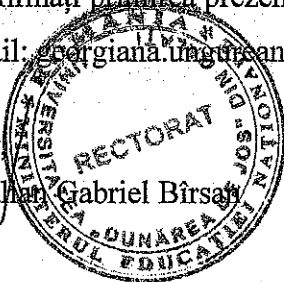
și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

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, necesare pentru workshop în proiectul Leonardo da Vinci iLab2 2012-1-PL1-LEO05-27430-P5* » conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Împărțirea pe lot-uri: nu
5. Valoarea estimată fără TVA: **2822,58 lei** pe întreg pachet.  
Se cere să se precizeze în ofertă, valorile, fără TVA, defalcate pentru fiecare etapă în parte, conform caietului de sarcini.
6. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pe întreg pachet.
7. Cod CPV: **55520000-1**
8. Tip contract: prestare de servicii.
9. Obiectul contractului: « *Servicii de catering, necesare pentru workshop în proiectul Leonardo da Vinci iLab2 2012-1-PL1-LEO05-27430-P5* »
10. Data limită de depunere a ofertelor: ..... 26.09.2014 ; ora 10<sup>00</sup> .....
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau pe adresa de e-mail [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro)
12. Limba de redactare a ofertei: Română

13. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din fonduri externe nerambursabile, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
15. Persoana de contact: Georgiana Ungureanu, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro
16. 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 direct / din catalogul dvs. din SEAP.
17. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro.

Rector

Prof. Univ. Dr. Ing. Iulian Gabriel Bîrsan



Director General Investiții și Resurse Umane

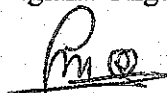
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ec. Georgiana Ungureanu



APROBAT,  
RECTOR

Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel Bîrsan

### CAIET DE SARCINI

#### A. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziția de „Servicii de catering pentru workshop in proiectul Leonardo da Vinci iLab2 2012-1-PL1-LEO05-27430-P5”

#### B. CERINȚE MINIME IMPUSE

##### 1. Servicii catering pentru 29 septembrie 2014, 20 persoane

Serviciu: pranz 29 septembrie, 2014, ora 12.00

Tip servire: bufet suedez

Numar persoane/zi: 20

Locul : Sala G305/Corpul G al Universității “Dunărea de Jos”, Strada Stiinței nr. 2, Galați

Structura meniu pranz : 2 pachete asortate (continut si gramaj):

Un pachet asortat sa includa : platou cu gustari aperitiv – 2700 grame ;  
platou cu gustari calde si fripturi - 2900 grame ;  
platou cu mini-prajituri asortate - 1000 grame ;  
chifle 10 buc.

Bauturi calde si reci : Apa minerala carbogazoasa, 500ml – 20 buc.

Apa minerala plata, 500ml – 20 buc.

Cafea , 150ml – 20 buc.

Ceai diferite arome, 200ml – 10 buc.

Zahar plic, 5 g – 40 buc.

Lapte condensat – 20 buc.

Bauturi racoritoare necarbonatate, 500ml – 10 buc.

Nectaruri de fructe, 500 ml – 10 buc.

Meniu pranz:

**Platouri cu gustari aperitiv:**

Crema de branza in crusta de verdeturi

Cozonacel din carne (pulpa si piept de pui, cascava, castraveti si gogosari murati)

Fasii din piept de pui cu susan

Rondele pate cu gogosari si masline

Muschi de porc impanat cu cabanos

Canapele de castraveti cu crema mozzarella

Cruditati (rosii si castraveti)

**Platouri cu gustari calde si fripturi:**

Friptura de porc marinata cu hrean  
Buchetele din piept pui cu ardei gras, invelite in bacon  
Carnaciori de porc la tava  
Ciuperci umplute  
Cartofi bavarezi (cartofi cu castraveti murati)  
Salata asortata de muraturi  
Castraveciori murati

**Platou cu mini-prajituri asortate**

Trufe de ciocolata  
Bomboane Raffaello  
Tartine cu fructe  
Tartine caramel cu alune  
Bomboane de ciocolata alba si neagra  
Minieclere

**Bauturi calde si reci:**

Apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml ; Cafea, 150 ml; Lapte condensat; Zahar plic; Ceaiuri diferite, 200 ml, bauturi racoritoare necarbonatate, 500ml ; nectaruri de fructe, 500 ml.

**Prestatorul va asigura logistica pentru serviciile de catering, constând în:** aranjament bufet logistica prezentare si servire: fata de masa, platouri, farfurii, tacamuri, cesti, pahare, servetele.

**2. Servicii catering pentru luna octombrie 20 persoane/zi**  
(data exactă și ora vor fi precizate ulterior)

Serviciu: pranz **octombrie, 2014**  
Tip servire: bufet suedez  
Numar persoane/zi: 20  
Locul : va fi precizat ulterior

Structura meniu pranz : 2 pachete asortate (continut si gramaj):

Un pachet asortat sa includa : platou cu gustari aperitiv – 2700 grame ;  
platou cu gustari calde si fripturi - 2900 grame ;  
platou cu mini-prajituri asortate - 1000 grame ;  
chifle 10 buc.

Bauturi calde si reci : Apa minerala carbogazoasa, 500ml – 20 buc.  
Apa minerala plata, 500ml – 20 buc.  
Cafea , 150ml – 20 buc.  
Ceai diferite arome, 200ml – 10 buc.  
Zahar plic, 5 g – 40 buc.  
Lapte condensat – 20 buc.  
Bauturi racoritoare necarbonatate, 500ml – 10 buc.  
Nectaruri de fructe, 500 ml – 10 buc.

Meniu pranz:

**Platouri cu gustari aperitiv;**

Crema de branza in crusta de verdeturi

Cozonacel din carne (pulpa si piept de pui, cascava, castraveti si gogosari murati)

Fasii din piept de pui cu susan

Rondele pate cu gogosari si masline

Muschi de porc impanat cu cabanos

Canapele de castraveti cu crema mozzarella

Cruditati (rosii si castraveti)

**Platouri cu gustari calde si fripturi;**

Friptura de porc marinata cu hrean

Buchetele din piept pui cu ardei gras, invelite in bacon

Carnaciori de porc la tava

Ciuperci umplute

Cartofi bavarezi (cartofi cu castraveti murati)

Salata asortata de muraturi

Castraveciori murati

**Platou cu mini-prajituri asortate**

Trufe de ciocolata

Bomboane Raffaello

Tartine cu fructe

Tartine caramel cu alune

Bomboane de ciocolata alba si neagra

Minieclere

**Bauturi calde si reci:**

Apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml ; Cafea, 150 ml; Lapte condensat; Zahar plic; Ceaiuri diferite, 200 ml, bauturi racoritoare necarbonatate, 500ml ; nectaruri de fructe, 500 ml.

**Prestatorul va asigura logistica pentru serviciile de catering, constând în:** aranjament bufet logistica prezentare si servire: fata de masa, platouri, farfurii, tacamuri, cesti, pahare, servetele.

**3. Servicii catering pentru luna octombrie 30 persoane/zi**

(data și ora vor fi precizate ulterior)

Serviciu: pranz octombrie, 2014

Tip servire: bufet suedez

Numar persoane/zi: 30

Locul : locația va fi precizată ulterior

Structura meniu pranz : 3 pachete asortate (continut si gramaj):

Un pachet asortat sa includa : platou cu gustari aperitiv – 2700 grame ;

platou cu gustari calde si fripturi - 2900 grame ;

platou cu mini-prajituri asortate - 1000 grame ;  
chifle 10 buc.

Bauturi calde si reci : Apa minerala carbogazoasa, 500ml – 30 buc.

Apa minerala plata, 500ml – 30 buc.

Cafea , 150ml – 30 buc.

Ceai diferite arome, 200ml – 15 buc.

Zahar plic, 5 g – 60 buc.

Lapte condensat – 30 buc.

Bauturi racoritoare necarbonatate, 500ml – 15 buc.

Nectaruri de fructe, 500 ml – 15 buc.

Meniu pranz:

**Platouri cu gustari aperitiv:**

Crema de branza in crusta de verdeturi

Cozonacel din carne (pulpa si piept de pui, cascava, castraveti si gogosari murati)

Fasii din piept de pui cu susan

Rondele pate cu gogosari si masline

Muschi de porc impanat cu cabanos

Canapele de castraveti cu crema mozzarella

Cruditati (rosii si castraveti

**Platouri cu gustari calde si fripturi:**

Friptura de porc marinata cu hrean

Buchetele din piept pui cu ardei gras, invelite in bacon

Carnaciori de porc la tava

Ciuperci umplute

Cartofi bavarezi (cartofi cu castraveti murati)

Salata asortata de muraturi

Castraveciori murati

**Platou cu mini-prajituri asortate**

Trufe de ciocolata

Bomboane Raffaello

Tartine cu fructe

Tartine caramel cu alune

Bomboane de ciocolata alba si neagra

Minieclere

**Bauturi calde si reci:**

Apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml ; Cafea, 150 ml; Lapte condensat; Zahar plic; Ceaiuri diferite, 200 ml, bauturi racoritoare necarbonatate, 500ml ; nectaruri de fructe, 500 ml.

**Prestatorul va asigura logistica pentru serviciile de catering, constând în:** aranjament bufet logistica prezentare si servire: fata de masa, platouri, farfurii, tacamuri, cesti, pahare, servetele. Plata se va face conform facturii fiscale emise de către prestator la care vor fi atașate procesele



**ROMÂNIA**  
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
NAȚIONALE

verbale de prestare a serviciilor. Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul **prețul cel mai scăzut** pentru întreg pachetul. Vor fi oferite toate serviciile. 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,  
ing. Elena Istrate