

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de catering necesare organizării Workshop-ului cu tema <<Literatură și exil>>”** 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 organizării Workshop-ului cu tema <<Literatură și exil>>”**

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: 1451,61 *LEI fără TVA*;

7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.

8. Coduri CPV: conform caietului de sarcini anexat.

9. Tip contract: contract de servicii.

10. Obiectul contractului- achiziția de **“Servicii de catering necesare organizării Workshop-ului cu tema <<Literatură și exil>>”**

11. Data limită de depunere a ofertelor:*24.06.2014*.....

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

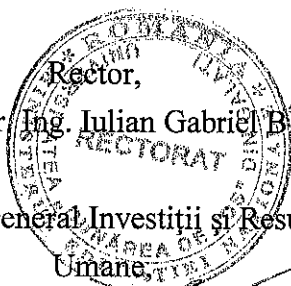
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din *fonduri externe nerambursabile*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.

15. Moneda în care se transmite oferta de preț : lei

16. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.

17. Persoana de contact: Virginia Tăchiță, tel. 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

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

APROBAT,
RECTOR

Prof. univ. dr. ing.  Gabriel Birsan

CAIET DE SARCINI

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

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

În acest sens orice oferta 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.

Servicii de catering (CPV - 55520000-1)

Pentru buna desfășurare a workshop-ului *Literatură și exil*, care se va desfășura în data de 4 iulie 2014 la Facultatea de Litere (Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism), din cadrul proiectului “Performanță sustenabilă în cercetarea doctorală și postdoctorală – PERFORM”, Id 138963, unde sunt invitate 30 persoane, este necesară achiziționarea serviciilor de catering, constând în:

Bufet suedez tip cocktail (1 pauza cafea + 1 dejun / zi)

Logistica pauza cafea:

aranjament buffet si mese cocktail; logistica prezentare si servire: cafetiere, platouri inox, cesti inox, pahare sticla, cesti cafea si ceai portelan, farfurii desert portelan, spatule, servetele, ospatari

Structura meniu pauza cafea / persoana /zi (continut si gramaj):

Cafea, 150 ml

Lapte condensat

Ceaiuri diferite cu lamaie, 150 ml

Zahar plic

Apa minerala carbogazoasa / plata, 300 ml

Bauturi racoritoare, 250 ml

Produse de patiserie dulci si sarate, fursecuri,
100 g

Logistica dejun: aranjament buffet si mese cocktail; logistica prezentare si servire: platouri inox, clesti inox, chafing-dish-uri, pahare sticla, farfurii gustare, fel de baza si desert portelan, servetele; ospatari

Structura meniu dejun / persoana /zi (continut si gramaj):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, 300 g
- preparate de baza calde, din carne, peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- salate, 150 g
- desert, 100 g
- fructe, 180 g
- paine, 80 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, 500 ml
- cafea / lapte condensate, 100 ml

Propunere meniu dejun:

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Terina de pui
Rulouri din piept de pasare cu ficatei
Platouri cu branzeturi asortate
Muschi de porc umplut cu cabanos
Baghete din piept de pasare cu susan
Rulou din pulpa de pui cu cas

Preparate de baza calde:

Muschi porc gratinat
Piept de pui la gratar
Frigarui din piept de pui cu legume
Ficatei de pasare parizieni
File de cod parizian

Garnituri:

Ciuperci umplute
Rizotto cu legume
Cartofi crispy

Salate:

Salata Caesar
Salata de varza alba / varza rosie
Salata de castraveti la otet

Desert si fructe:

Minitarte asortate
Fructe asortate

Paine:

Chifle

Bauturi:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Nectaruri de fructe

Cafea / lapte condensat

Plata se va face conform facturii fiscale emise de către prestator, la care va fi atașat procesul verbal de prestare a serviciilor. Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul **prețul cel mai scăzut**.

NOTĂ: Acolo unde apar specificații tehnice/fotografii 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”.

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,
Conf. univ. dr. Alina Crihană

