

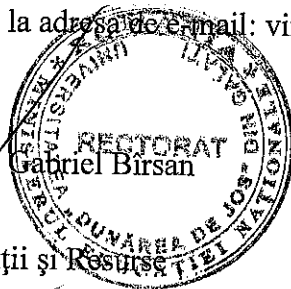
INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de catering și servicii de închiriere sală conferințe pentru lansarea proiectului PROGRES - << Susținerea egalității de șanse și promovarea profesională a femeilor>>”**, 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 și servicii de închiriere sală conferințe pentru lansarea proiectului PROGRES - << Susținerea egalității de șanse și promovarea profesională a femeilor>>”**
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: **19838,71 LEI fără TVA.**
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul.
8. Coduri CPV: conform caietului de sarcini anexat.
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului- achiziția de **“Servicii de catering și servicii de închiriere sală conferințe pentru lansarea proiectului PROGRES - << Susținerea egalității de șanse și promovarea profesională a femeilor>>”**
11. Data limită de depunere a ofertelor: **16.06.2014, ORA 11:00**
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 cumpărarea 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

Rector,
Prof. Univ. Dr. Ing. Julian Gabriel Birsan



Director General Investiții și Resurse

Umane
Ing. Cezar NICHESCU

Șef Serviciu Achiziții
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

APROBAT,
RECTOR

Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel Bîrsan

CAIET DE SARCINI

A. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziția de "Servicii de catering și servicii de închiriere sală conferințe pentru lansarea proiectului PROGRES <<Susținerea egalității de șanse și promovarea profesională a femeilor >> -", cod proiect: POSDRU/ 144/6.3/S/129743

B. CERINȚE MINIME IMPUSE

1. Servicii închiriere sală conferință

Locația sălii: pe raza municipiului Galați

Data: 19, 20 și 21 iunie 2014

Interval orar: 09:00 – 17:00

Suprafata sala: min. 190 mp/sala

Capacitate sala: min. 150 pers.

Tip aranjament: teatru

Facilitati organizatorice sala:

- garderoba; spatiu secretariat dotat cu un pupitru, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților , informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii; spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea; terasa panoramica; personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica; parcare gratuita (in limita disponibilitatii)

Facilitati tehnice sala: aer conditionat; ecran de proiectie; flip-chart; videoproiector; laptop; televizoare; instalatie de sonorizare; internet wi-fi.

2. Servicii catering pentru 3 zile (19, 20 și 21 iunie 2014)

1. 19 iunie 2014, 80 persoane

Serviciu: cina

Tip servire: bufet suedez

Numar persoane/zi:80

Structura meniu cina / persoana (continut si gramaj):

asortiment de aperitive, gustari calde si reci, 350 g; preparate de baza calde, din carne, peste, 250 g; garnituri, 250 g; salate, 200 g; desert, 200 g; fructe, 250 g; paine, 80 g; apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml; bauturi racoritoare si nectaruri de fructe, 500 ml.

Meniu cina 19 iunie 2014: Asortiment aperitive,
gustari calde si reci:

Rulouri din piept de pui cu branza si nuci

Fasii din pui cu fulgi de porumb

Ficatei de pui la plita
Chiftelute piept pasare cu susan
Minisnitele din piept de pasare
Cascaval pane

Preparate de baza calde:

Muschi de porc Minestrone; Pui marinat cu ciuperci in foietaj; Minipiept pui gratinat; Pulpa de vita la tava in sos de vin; Garnituri: Dovlecei la gratar, Ciuperci la gratar, Crochete duchesse, Salate: Salata de cruditati, Salata de rosii si castraveti verzi, Salata Greceasca; Desert si fructe: Fructe asortate, Miniprajituri asortate; Paine: Chifle; Bauturi: Nectaruri de fructe, Apa minerala carbogazoasa / plata, Bauturi racoritoare carbogazoase.

2. 20 iunie 2014, 150 persoane /zi

Servicii: pauza cafea si dejun
Tip servise: bufet suedez tip cocktail
Numar servicii: 1 pauza cafea + 1 dejun / zi x 2 zile
Numar persoane/zi: 150

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

Cafea, 150 ml; Lapte condensat; Zahar plic; Ceaiuri diferite cu lamaie, 200 ml; Produse de patiserie dulci si sarate, fursecuri, 100 g; Apa minerala carbogazoasa / plata, 500 m l.

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; fructe, 180 g; desert, 100 g; paine, 80 g; bauturi racoritoare, 500 m l; cafea / lapte condensate, 100 ml; apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml.

Meniu dejun 20.06.2014 / 150 pers.

Asortiment aperitive, gustari calde si reci: Rulouri din piept de pasare cu ficatei; Terina de pui; Muschi de porc umplut cu cabanos; Platouri cu branzeturi asortate; Rulou din pulpa de pui cu cas; Baghete din piept de pasare cu susan; Preparate de baza calde: Piept de pui la gratar; Muschi porc gratinat; Frigarui din piept de pui cu legume; Ficatei de pasare parizieni; Frigarui din piept de pui cu legume; File de cod parizian. Garnituri: Rizotto cu legume; Ciuperci umplute; Cartofi crispy; Salate: Salata de varza alba / varza rosie; Salata Caesar; Salata de castraveti la otet. Desert si fructe: Fructe asortate; Minitarte asortate; Paine: Chifle; Bauturi: Nectaruri de fructe; Apa minerala carbogazoasa / plata; Cafea / lapte condensat.

3. 21.06.2014 - 80 pers./zi

Servicii: pauza cafea si dejun

Tip servire: bufet suedez tip cocktail

Numar servicii: 1 pauza cafea + 1 dejun / zi x 2 zile

Numar persoane/zi: 80

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

Cafea, 150 ml

Lapte condensat

Ceaiuri diferite cu lamaie, 200 ml

Zahar plic

Apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml

Produse de patiserie dulci si sarate, fursecuri, 100 g

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; fructe, 180 g; desert, 100 g; paine, 80 g; bauturi racoritoare, 500 ml; cafea / lapte condensate, 100 ml; apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml.

Propunere meniu dejun 21.06.2014 / 80 pers.:

Asortiment aperitive, gustari calde si reci: Fasii din pui pariziene cu susan; Rulouri din piept de pui cu legume; Muschiulet de porc in fulgi de porumb; Ficai de pasare parizieni; Cozonacel din carne; Pateuri cu ton si ciuperci; Preparate de baza calde: Piept de pui gratinat; Frigarui sate cu cod; Ceafa de porc la gratar; Pulpe dezosate de pui gratinate; Frigarui din muschi de porc cu legume; Garnituri: Cartofi picanti; Dovlecei parizieni; Legume Mexicane; Salate: Salata de rosii si castraveti verzi; Salata de ardei copti; Salata de varza alba si varza rosie cu castraveti si porumb; Desert si fructe: Placinte asortate (branza cu stafide, mere cu nuci, dovleac); Fructe asortate; Paine: Chifle; Bauturi: Nectaruri de fructe; Cafea / lapte condensat; Apa minerala carbogazoasa / plata.

Prestatorul va asigura logistica pentru serviciile de catering, constând în: 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.

Prestatorul va asigura întreg pachetul de servicii (serviciile de catering și serviciile de închiriere sală de conferințe) în aceeași locație.

Plata se va face conform facturii fiscale emise de către prestator la care vor fi atașate procesele verbale de prestare a serviciilor. Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilita pe criteriul **prețul cel mai scăzut** pentru întreg pachetul. Vor fi oferite toate serviciile. Nu se



ROMÂNIA
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALE

acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului.

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,
Ec. Raluca Ochianu