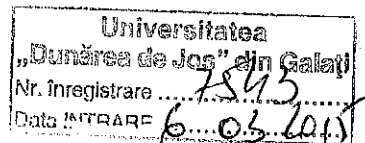


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



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 conferință - proiect POSDRU PERFORM, ID 138963/2014 - <<PERFORMANȚA SUSTENABILĂ ÎN CERCETAREA DOCTORALĂ ȘI POST DOCTORALĂ>>” 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 conferință - proiect POSDRU PERFORM, ID 138963/2014 - <<PERFORMANȚA SUSTENABILĂ ÎN CERCETAREA DOCTORALĂ ȘI POST DOCTORALĂ>>”
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție directă.
4. Pentru depunerea ofertei se va completa: - oferta tehnico- financiară.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată fără TVA: 8854 lei
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
1. Coduri CPV: conform caietului de sarcini anexat.
8. Tip contract: contract de servicii.
9. Obiectul contractului- achiziția 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>>”
10. Data limită de depunere a ofertelor: 9.03.2015 ora 16⁰⁰
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură.
12. Limba de redactare a ofertei: Română

13. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maximum 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. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.
16. Persoana de contact: Virginia Tăchiță, telefon 0336130115, e-mail: virginia.tachita@ugal.ro
17. 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.
18. 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 BÎRSAN

Director General Serviciu Resurse

Umane,

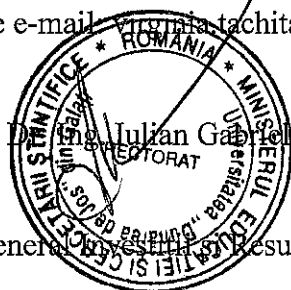
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ





Aprobat,

Rector

Prof. dr. ing.  Iulian 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 12-13 Martie 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” (cod CPV 70310000-7):

Data: 12 si 13 martie 2015

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



Locație: Galați, zonă centrală, cu o distanță de maxim 2 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Galați, strada Domnească nr.47.

Interval orar: 09⁰⁰ – 17⁰⁰

Capacitate sala: minim 60 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.
- aer conditionat,
- ecran de proiectie,
- flip-chart,
- videoproiector,
- laptotp,
- televizoare LED,
- instalatie de sonorizare cu 4 microfoane,
- conexiune internet wi-fi.

II. Cerintele minimale privind servicii catering (coffee break+ dejun) pentru 2 zile, respectiv 12 si 13 martie 2015 (cod CPV 55520000-1):

Tip servire: bufet suedez tip cocktail

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 și sarate, fursecuri, 200 g

B. Cerințe minimale privind meniul dejun / persoana / zi (continut și gramaj)

asortiment de gustari aperitiv, 300 g

asortiment de preparate vegetariene, 200 g

preparate de baza calde, din carne și pește, 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 și nectaruri de fructe, 500 ml

cafea / lapte condensate, 100 ml

Cerințe minimale privind Meniul din 12.03.2015 / 60 pers.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune

Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac și 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
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
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
Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta



Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri de fructe Santal

Cafea / lapte condensat

Cerințe minimale privind Meniul din 13.03.2015 / 60 pers.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Blini cu somon si capere

Rulada de fazan in crusta cocanta de alune

Rafaello de gorgonzola cu nuci

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

Clatite cu telina

Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

Ardei gras cu fasole batuta

Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal

Legume la gratar

Orez cu legume

Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan cu sos parmezan

Rulouri de vita cu ardei si bacon

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

Porchetta

Salmone Wellington

Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI

Legume wok aromate cu ghimbir



Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti,
piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE

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

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain
Dew)
Nectaruri de fructe Santal

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară – veterinară și siguranța alimentelor valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

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



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,

Opreanu Dragos Alexandru

