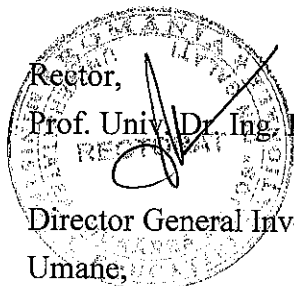


INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de catering pentru organizare meeting în cadrul proiectului european FP7 SMARTYards”**, 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 pentru organizare meeting în cadrul proiectului european FP7 SMARTYards”
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: 3326,00 LEI.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul.
8. Coduri CPV: 55520000-1.
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului- achiziția de “Servicii de catering pentru organizare meeting în cadrul proiectului european FP7 SMARTYards”
11. Data limită de depunere a ofertelor: 26.09.2014, ORA 12:00
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 maximum 30 de zile de la prestarea serviciilor, din *fonduri din activitatea de cercetare*, 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



Rector,

Prof. Univ. Dr. Ing. Iulian Gabriel BÎRSAN

Director General Investiții și Resurse

Umane,

Ing. Cezar BUCHESCU

Șef Serviciu Achiziții,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

APROBAT
RECTOR

Prof. univ. dr. ing. Julian Gabriel Bîrsan

CAIET DE SARCINI

A. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziția de „Servicii de catering pentru meeting in proiectul FP7-SMARTYARDS”

B. CERINȚE MINIME IMPUSE

1. Servicii catering pentru 3 zile (07, 08 si 09 octombrie 2014)

1. 07 octombrie 2014, 25 persoane/zi

Serviciu: pranz 07 octombrie, 2014

Tip servire: la masa

Numar persoane/zi: 25

Structura meniu pranz / 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 pranz:

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Rulouri din piept de pui cu branza si nuci

Chiftelute piept pasare cu susan

Minisnitele din piept de pasare

Cascaval pane

Preparate de baza calde:

Muschi de porc Minestrone; Pulpa de vita la tava in sos de vin; Peste prajit sau saramura;

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.

Servicii: pauza cafea 07 octombrie, 2014:

Tip servire: bufet suedez tip cocktail

Numar servicii: 3 pauze cafea / zi

Numar persoane/zi: 25

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 ml.

2. 08 octombrie 2014, 25 persoane/zi

Serviciu: pranz **08 octombrie, 2014**

Tip servire: la masa

Numar persoane/zi: 25

Structura meniu pranz / 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 pranz:

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Rulouri din piept de pui cu branza si nuci

Chiftelute piept pasare cu susan

Minisnitele din piept de pasare

Cascaval pane

Preparate de baza calde:

Muschi de porc Minestrone; Pulpa de vita la tava in sos de vin; Peste prajit sau saramura; 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.

Servicii: pauza cafea **08 octombrie, 2014:**

Tip servire: bufet suedez tip cocktail

Numar servicii: 3 pauze cafea / zi

Numar persoane/zi: 25

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 ml.

Serviciu: cina **08 octombrie 2014**

Tip servire: la masa

Numar persoane/zi: 25

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:

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Rulouri din piept de pui cu branza si nuci

Chiftelute piept pasare cu susan

Minisnitele din piept de pasare

Cascaval pane

Preparate de baza calde:

Muschi de porc Minestrone; Pulpa de vita la tava in sos de vin; Peste prajit sau saramura; 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.

3. 9 octombrie 2014, 25 persoane/zi

Serviciu: pranz **09 octombrie, 2014**

Tip servire: la masa

Numar persoane/zi: 25

Structura meniu pranz / 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 pranz:

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Rulouri din piept de pui cu branza si nuci

Chiftelute piept pasare cu susan

Minisnitele din piept de pasare

Cascaval pane

Preparate de baza calde:

Muschi de porc Minestrone; Pulpa de vita la tava in sos de vin; Peste prajit sau saramura; 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.

Servicii: pauza cafea **09 octombrie, 2014:**

Tip servire: bufet suedez tip cocktail

Numar servicii: 3 pauze cafea / zi

Numar persoane/zi: 25

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 ml.

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 pachetul de servicii (serviciile de catering) în aceeași locație, iar pranzul si cina la sediul propriu (restaurant).

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 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,
Prof.dr.ing. Ionel Chirica

