

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de catering (masă de prânz, coffe break, masă festivă)” 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 (masă de prânz, coffe break, masă festivă)”
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: 8600 LEI fără TVA.
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 (masă de prânz, coffe break, masă festivă)
11. Data limită de depunere a ofertelor:31.03.2014.....
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: fonduri externe nerambursabile.
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. Iulian Gabriel Birsan

Director General Investiții și Resurse Umane
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

Aprobat,
Rector
Prof. dr. ing. Iulian Gabriel Bîrsan

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 către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerintele impuse vor fi considerate minimale.

În acest sens orice ofertă 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.

Pentru buna desfășurare a workshopul-ui *Detecting presence and distribution of young sturgeons in the Black Sea coastal waters* din cadrul proiectului nr. 18/22.04.2013, „*Evaluarea supraviețuirii și răspândirii în Marea Neagră a puilor de sturion din speciile amenințate critic lansate în Dunărea Inferioară*”, finanțat prin Programul Operațional de Pescuit unde sunt invitați experți din țările riverane Mării Negre și experți din România, sunt necesare achiziționarea următoarelor servicii:

Pentru : 35 persoane sunt necesare :

- Masa de prânz (3 zile x 35 persoane) în perioada 08.04-10.04.2014
- Coffee break(3 zile x 35 persoane x 2serv pe zi) în perioada 08.04-10.04.2014
- Masă festivă închidere workshop în data de 10.04.2014

Caracteristici generale :

a) Servicii de masă și pauze de cafea pentru toti participanții

- pentru perioada în care se va desfășura evenimentul se va asigura personal și logistic necesar pentru buna desfasurare :

Servicii catering 08.04.2014

COFFEE BREAK- str.Domnească, nr.47, corp U, ora 10:45

- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| - cafea | 80ml / pers |
| - ceai verde, ceai de fructe | 150ml / pers |
| - apă minerală / plată tip Bilbor | 500ml / pers |
| - nectar mere / portocale tip Granini | 200ml / pers |
| - patiserie asortată | 100g / pers |

LUNCH- str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 13:30

- | | |
|--------------------------------------|------------|
| - fingers de pui în crustă de porumb | 50g/ pers |
| - chifteluțe cu susan | 50g / pers |
| - ruladă de pui | 50g / pers |
| - ciuperci gratinate | 50g / pers |

- cartofi wedges cu rozmarin 50g / pers
- mini caprese cu sos pesto 50g / pers
- ardei gras cu ton 50g / pers
- ficatei în bacon 50g / pers
- pâine 80g / pers

DRINKS

- apă minerală / plată tip Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale tip Granini 200ml / pers

DESERT

- mini prăjituri asortate 100g / pers

COFFEE BREAK- str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 16:00

- cafea 80ml / pers
- ceai verde, ceai de fructe 150ml / pers
- apă minerală / plată tip Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale tip Granini 200ml / pers
- patiserie asortată 100g / pers

Servicii catering 09.04.2014

COFFEE BREAK str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 11:00

- cafea 80ml / pers
- ceai verde, ceai de fructe 150ml / pers
- apă minerală / plată tip Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale tip Granini 200ml / pers
- patiserie asortată 100g / pers

LUNCH- str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 13:00

- crochete de pui 50g / pers
- bruschete cu roșii 50g / pers
- salată de vinete cu ceapă roșie 50g / pers
- mozzarella fingers 50g / pers
- mini șnițel vienez 50g / pers
- kebab de pui 50g / pers
- cartofi wedges 50g / pers
- caș cu struguri 50g / pers
- pâine 80g / pers

DRINKS

- apă minerală / plată tip Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale tip Granini 200ml / pers

DESERT

- negresa 100g / pers

COFFEE BREAK str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 16:00

- cafea 80ml / pers

- ceai verde, ceai de fructe 150ml / pers
- apă minerală / plată tip Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale tip Granini 200ml / pers
- patiserie asortată 100g / pers

Servicii catering 10.04.2014

COFFEE BREAK- str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 11:00

- cafea 80ml / pers
- ceai verde, ceai de fructe 150ml / pers
- apă minerală / plată Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale Granini 200ml / pers
- patiserie asortată 100g / pers

LUNCH- str. Basarabiei, corp Q, Departament ASMC, ora 13:00

- degețele de pui cu susan 50g / pers
- bruschete cu bacon 50g / pers
- brânzeturi asortate 50g / pers
- cartofi țigănești 50g / pers
- ciub de castravete cu brânză 50g / pers
- rulada de curcan 50g / pers
- roșii cherry cu mozzarella 50g / pers
- inele de ceapă pane 50g / pers
- pâine 80g / pers

DRINKS

- nectar mere / portocale tip Granini 200ml / pers
- apă minerală / plată tip Bilbor 500ml / pers

COFFEE BREAK Faleza inferioara, vas Colegiu, ora 16:00

- cafea 80ml / pers
- ceai verde, ceai de fructe 150ml / pers
- apă minerală / plată Bilbor 500ml / pers
- nectar mere / portocale Granini 200ml / pers
- patiserie asortată 100g / pers

Cină festivă Faleza inferioara, vas Colegiu, ora 18:00

STARTERS

- icre de stiucă 50g / pers
- zacuscă de pește 100g / pers
- chifteluțe știucă 80g / pers
- file pește afumat 60g / pers
- ceapă verde 30g / pers
- ridichi 30g / pers
- pâine 80g / pers

SECOND DISH

- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| - crap în crustă | 200g / pers |
| - mujdei de usturoi cu roșii | 80g / pers |
| - mămăliguță | 100g / pers |
| <i>DESERT</i> | |
| - plăcintă cu brânză și stafide | 100g / pers |
| <i>DRINKS</i> | |
| - nectar mere / portocale tip Granini | 200ml / pers |
| - apă minerală / plată tip Bilbor | 500ml / pers |
| - cafea | 80ml / pers |

ÎNTOCMIT,
Ing. Tudor Ionescu

