

INVITAȚIE


Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de cazare și servicii de restaurant (cină)” 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 cazare și servicii de restaurant (cină)”
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: 20756 LEI fără TVA.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul.
8. Coduri CPV: 55300000-3(servicii de restaurant și de servire a mâncării), 55110000-4 (servicii de cazare la hotel)
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului- achiziția de servicii de cazare și servicii de restaurant (cină)
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.  Gabriel Bîrsan

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 workshop-ului *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 lansați 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:

Cazare cu mic dejun și cină pentru 18 invitați din țările riverane Mării Negre și experți din România:

- - cazarea în hotel timp de 4 nopți cu mic dejun inclus și cină pentru 14 persoane (camere cu 1 pat) în perioada 07.04.- 11.04.2014 = 14 camere x 4 nopți
- - cazarea în hotel timp de 4 nopți cu mic dejun inclus și cină pentru 6 persoane (camere cu 2 paturi) în perioada 07.04.- 11.04.2014 = 3 camere x 4 nopți
- - cazarea în hotel timp de 2 nopți cu mic dejun inclus și cină pentru 2 persoane (camere cu 2 paturi) în perioada 09.04.- 11.04.2014 = 1 cameră x 2 nopți

Cina va fi servită pentru zilele de 07.04.- 09.04.2014 inclusiv, între orele 19.00-22.00 cu excepția zilei de 07.04.2014 când cina se va servi până la ora 24.00, meniul trebuie să fie variat și să includă următoarele:

Ciorba de pasare/vacuta/porc	420 g
Piure de cartofi/ Cartofi taranesti la cuptor/pilaf cu legume	150 g
Copanele pane/ friptura de vita/porc/peste la gratar	200 g
Salata asortata	100 g
Paine	250 g
Prajitura	200 g
Apa minerala si suc natural	500g/500g

Caracteristici generale :

Hotelul trebuie să ofere condiții bune de cazare și masă pentru participanți, să dispună de un spațiu de servire a mesei (restaurant) suficient de mare pentru a permite asigurarea mesei în bune condiții.

ÎNTOCMIT,
Ing. Tudor Ionescu