



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de organizare evenimente - închiriere sală conferință, servicii de catering (servire masă și coffee break) în cadrul proiectului CFIS-FDI-2017-0077”** și vă invităm să depuneți oferta tehnico-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: 0236 419 177

Fax: 0236 419 177

2. Denumire invitație: **„Servicii de organizare evenimente - închiriere sală conferință, servicii de catering (servire masă și coffee break) în cadrul proiectului CFIS-FDI-2017-0077”**

3. Modalitatea de desfășurare: procedură simplificată proprie.

4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: oferta tehnică și formularele atașate prezentei.

5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

6. Valoarea estimată totală **fără TVA: 12778.00 lei** (servire masă – 9909.00 lei (+ 9% TVA); coffee break – 1609.20 lei (+ 9% TVA); închiriere sală conferință – 1259.80 lei (+ 19% TVA).

7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul.

8. Coduri CPV: conform caietului de sarcini atașat.

9. Tip contract: contract de servicii.

10. Obiectul contractului - achiziția de **„Servicii de organizare evenimente - închiriere sală conferință, servicii de catering (servire masă și coffee break) în cadrul proiectului CFIS-FDI-2017-0077”**

11. Data limită de depunere a ofertelor: 23.10.2017, ORA 14:00

12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail - virginia.tachita@ugal.ro.

13. Limba de redactare a ofertei: Română

14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maximum 30 zile de la prestarea serviciilor, din *venituri proprii*, 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. 0336 130 115, e-mail virginia.tachita@ugal.ro

18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236 419 177 sau la adresa de e-mail - virginia.tachita@ugal.ro.

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel BIRSAN



DIRECTOR GENERAL ECONOMIE,
INVESTIȚII ȘI RELAȚII
INTERNAȚIONALE,
Ing. Cezar Ionuț BICHESCU

DIRECTOR ACHIZIȚII ȘI INVESTIȚII,
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 organizare evenimente - închiriere sală conferință, servicii de catering (servire masă și coffee break) în cadrul proiectului CFIS-FDI-2017-0077**

B. CERINȚE MINIME IMPUSE

I. Servicii închiriere sală conferință, cod CPV 70310000-7

Date / interval orare: 26 octombrie 2017 / interval orar 08:00 – 19:00

27 octombrie 2017 / interval orar 08:30 – 10:00

Localizare sala: hotel de min. 3* din municipiul Galati, situat in zona centrala a municipiului Galati, la o distanta de maxim 1 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos, intr-o zona usor accesibila cu mijloace de transport in comun

Capacitate sala: 100 locuri

Tip aranjament: teatru

Facilitati organizatorice sala:

- garderoba
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjați de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- spatiu distinct pentru fumatori;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sala:

- aer conditionat;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptotp;
- instalatie de sonorizare cu microfoane fixe si mobile;
- internet wi-fi;
- televizoare LED.

II. Servicii de catering (servire masă și coffee break)

Date: 25, 26 si 27 octombrie 2017

Servicii:- **coffee break** in cadrul spatiului exclusiv dedicat in cadrul salii de conferinte, prevazut cu mese de cocktail - 25, 26 si 27 octombrie 2017
- **servire masa** in cadrul unui restaurant clasificat la min. 3*, prevazut cu mese si scaune pentru minim 90 persoane, aflat in incinta hotelului in care se va desfasura evenimentul, in imediata apropiere a salii de conferinte - 26 si 27 octombrie 2017

1. Coffee break, cod CPV 55520000-1

- Date: 25, 26 si 27 octombrie 2017
- Numar participanti: 90 persoane/zi
- Tip servire: buffet tip cocktail
- Numar servicii: 1 coffee break/zi x 3 zile
- Logistica asigurata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa
 - decorare buffet cu aranjamente florale
 - minim 15 mese de cocktail
 - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox
 - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
 - farfurii desert din portelan
 - pahare din sticla
 - cesti cafea si cani ceai din portelan
 - spatule si servetele
 - ospatari calificati
- Structura meniului si cantitati produse / persoana:
 - ✓ cafea - 100 ml
 - ✓ asortiment de ceaiuri - 200 ml
 - ✓ lapte condensat; pliculete cu: zahar alb, zahar brun, indulcitor; miere de albine stick; lamaie feliata - nelimitat

- ✓ apa minerala plata si carbogazoasa - 500 ml (ambalata individual)
- ✓ bauturi racoritoare si nectaruri de fructe - 500 ml
- ✓ asortiment produse de patiserie-cofetarie - 100 g
- ✓ asortiment de fructe - 150 g

2. Servire masa, cod CPV 55300000-3

- Date: 26 si 27 octombrie 2017
- Numar participanti: 90 persoane/zi
- Tip servire: buffet suedez
- Numar servicii: 1 servire masa/zi x 2 zile
- Logistica asigurata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa
 - decorare buffet cu aranjamente florale
 - minim 15 mese de cocktail
 - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
 - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
 - farfuria gustare, farfuria fel de baza si farfuria desert din portelan
 - tacamuri din inox
 - pahare din sticla
 - servetele
 - ospatari calificati
- Structura meniu si cantitati produse / persoana:
(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):
 - ✓ asortiment de gustari aperitiv, 200 g
 - ✓ asortiment de preparate vegetariene, 150 g
 - ✓ preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g
 - ✓ garnituri, 250 g
 - ✓ salate, 150 g
 - ✓ desert, 150 g
 - ✓ fructe, 180 g
 - ✓ paine, 80 g
 - ✓ apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
 - ✓ bauturi racoritoare si nectaruri de fructe, 500 ml
 - ✓ cafea / lapte condensat, 100 ml

Meniu 26 octombrie 2017

Asortiment gustari aperitiv:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

Asortiment preparate vegetariene:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si 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

Paine:

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

Bauturi:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri de fructe Santal
Cafea / lapte condensat

Meniu 27 octombrie 2017

Asortiment gustari aperitiv:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
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 chivas

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
Smochine in prosciutto

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
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

Paine:

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

Bauturi:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase

Nectaruri de fructe Santal
Cafea / lapte condensat

Nota:

- Cantitatile specificate sunt gramaje finite, dupa procesarea termica a preparatelor.
- Ofertantul trebuie sa detina autorizatie sanitar-veterinara si siguranta alimentelor, valabila la data limita de depunere a ofertei (se va prezenta copie conform cu originalul).
- Ofertantul va prezenta certificatul de clasificare (copie conform cu originalul) al hotelului si restaurantului propuse in cadrul ofertei.

Contractantul va asigura logistica pentru serviciile de catering (servire masă și coffee break), 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.

Contractantul va asigura întreg pachetul de servicii [închiriere sală conferință, servicii de catering (servire masă și coffee break)] 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 oferitate toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

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,
Marius Bodor

