



UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 28086
Data intrare/ieșire 02.11.2017

## INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați este interesată să achiziționeze *"Servicii de servire masă și coffee break în perioada 6-10 noiembrie 2017 (Curs de integrare culturală și lingvistică "UNITATE ÎN DIVERSITATE")"* 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 servire masă și coffee break în perioada 6-10 noiembrie 2017 (Curs de integrare culturală și lingvistică "UNITATE ÎN DIVERSITATE")"*

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: **3497.00 lei** (servire masă – 2752.00 lei (+ 9% TVA); coffee break – 745.00 lei (+ 9% 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 servire masă și coffee break în perioada 6-10 noiembrie 2017 (Curs de integrare culturală și lingvistică "UNITATE ÎN DIVERSITATE")"*

11. Data limită de depunere a ofertelor: **03.11.2017 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 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 *fonduri bugetare*, 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 BÎRSAN



DIRECTOR GENERAL ECONOMIC,  
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 servire masă și coffee break în perioada 6-10 noiembrie 2017 (Curs de integrare culturală și lingvistică “UNITATE ÎN DIVERSITATE”)*

### B. CERINȚE MINIME IMPUSE

#### I. Servicii de servire masă și coffee break

Date: 6-10 noiembrie 2017

Servicii:- **coffee break** in cadrul corpului B - 6-10 noiembrie 2017

- **servire masa** in cadrul unui restaurant clasificat la min. 3\*, prevazut cu mese si scaune pentru minim 25 persoane

#### 1. Coffee break, cod CPV 55520000-1

- Date: 6-10 noiembrie 2017
- Numar participanti: 25 persoane/zi
- Tip servire: buffet tip cocktail
- Numar servicii: 1 coffee break/zi x 5 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: 06 si 10 noiembrie 2017
- Numar participanti: 25 persoane/zi
- Tip servire: buffet suedez
- Numar servicii: 1 servire masa/zi x 2 zile
- Locul: in cadrul unui restaurant clasificat la min. 3\*, prevazut cu mese si scaune pentru minim 25 persoane
- 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 06 noiembrie 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 10 noiembrie 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 (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 (servicii de servire masă și coffee break).**

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 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,  
Conf.dr. Gina Aurora NECULA

