

INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	12431
Data înregistrării	3 005/2018

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de organizare evenimente de informare și servicii conexe; Servicii de organizare seminarii ce cuprind: servicii de închiriere sală de conferințe , servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea, servicii de restaurant (catering) – Prânz, în spațiile proprii din Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea” în cadrul proiectului de cercetare *Antreprenoriat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes) finanțat din POCU/82/3/7/103962*”, 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 organizare evenimente de informare și servicii conexe; Servicii de organizare seminarii ce cuprind: servicii de închiriere sală de conferințe , servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea, servicii de restaurant (catering) – Prânz, în spațiile proprii din Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea” în cadrul proiectului de cercetare *Antreprenoriat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes) finanțat din POCU/82/3/7/103962*”, conform caietului de sarcini.**
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură simplificată proprie.**
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: da.
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **41641 lei, defalcată astfel: Lot 1 – 12201 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru pauza de cafea 1192 lei, pentru prânz max. 11009 lei, Lot 2 - 7360 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 1260 lei, pentru pauza de cafea max. 596 lei, pentru prânz max. 5504 lei, Lot 3 - 7360 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 1260 lei, pentru pauza de cafea max. 596 lei, pentru prânz max. 5504 lei, Lot 4 - 7360 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 1260 lei, pentru pauza de cafea max. 596 lei, pentru prânz max. 5504 lei, Lot 5 - 7360 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 1260 lei, pentru pauza de cafea max. 596 lei, pentru prânz max. 5504 lei.**
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: 70310000-7, 55520000-1, 55300000-3.
9. Tip contract: prestare de servicii.
10. Obiectul contractului: **„Servicii de organizare evenimente de informare și servicii conexe; Servicii de organizare seminarii ce cuprind: servicii de închiriere sală de conferințe ,**

servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea, servicii de restaurant (catering) – Prânz, în spațiile proprii din Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea” în cadrul proiectului de cercetare *Antreprenariat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes) finanțat din POCU/82/3/7/103962*”.

11. Data limită de depunere a ofertelor: 07.06.2018 ora 14⁰⁰
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 mihaela.bratu@ugal.ro.
13. Limba de redactare a ofertei: Română.
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestare și semnarea procesului verbal de recepție al serviciilor, din fonduri POCU/82/3/7/103962, 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: Bratu Mihaela, tel. 0336130115, e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro.

Prof. univ. dr. in. ~~Ilie Gabriel~~ BÎRSAN

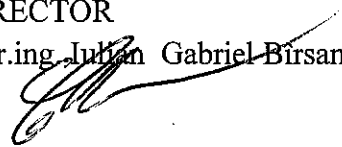
Director achiziții și investiții,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Mihaela BRATU



APROBAT,
RECTOR

Prof.univ.dr.ing. Julian Gabriel Birsan



CAIET DE SARCINI

1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați achiziționează:

- *Servicii de organizare evenimente de informare și servicii conexe;*
- *Servicii organizare seminarilor cuprinzând:*
 - *servicii de închiriere sală de conferințe*
 - *servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea*
 - *servicii de restaurant (catering) – Prânz*

în vederea implementării proiectului „Antreprenoriat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes)” finanțat din POCU/82/3/7/103962.

În cadrul acestui proiect, autoritatea contractantă va organiza 6 seminarii de informare și anume: două seminarii de informare în spațiile proprii din Galați, str. Garii nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și câte un seminar de informare în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea.

2. CERINȚE GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economic, propunerea tehnico-financiară.

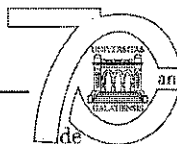
În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Se interzice indicarea în documentația a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”.

În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind 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 minime din caietul de sarcini.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

3 DESCRIEREA SERVICIILOR

- LOT I: Servicii organizare a două seminarii în localitatea Galați, cuprinzând:

- servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea**
- servicii de restaurant (catering) – Prânz**

În cadrul acestui proiect se vor organiza două seminarii de informare în spațiile proprii din Galați, str. Garii nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor la care vor participa câte 100 de persoane/seminar.

Servirea prânzului și a pauzei de cafea se va face în incinta Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din str. Gării nr. 61-63 Galați, pentru 200 prânzuri (2 seminarii x 100 participanți x 1 prânz) și 200 pauze de cafea (2 seminarii x 100 participanți x 1 pauză cafea).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 200 prânzuri și maxim 200 pauze de cafea.

Seminariile se vor organiza în zilele de **27 iunie 2018 și 04 iulie 2018**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰.

Pauza de cafea va fi servită la ora 11⁰⁰ și prânzul va fi servit la ora 14⁰⁰.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și pauza de cafea este de maxim 100/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării fiecărui seminar.

Componența minimală a meniurilor pentru pauza de cafea și prânz

A. Structura meniu pauză de cafea / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.



Se va asigura 1 pauză de cafea/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu prânz/persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 5 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparare de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
- Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.
- Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

- LOT II: Servicii organizare un seminar în orașul Focșani, cuprinzând:

- servicii de închiriere sală de conferințe
- servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea
- servicii de restaurant (catering) – Prânz

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Focșani la care vor participa 100 de persoane.

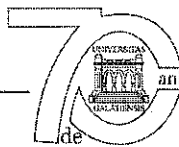
Servirea prânzului și a pauzei de cafea se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 100 prânzuri (1 seminar x 100 participanți x 1 prânz) și 100 pauze de cafea (1 seminar x 100 participanți x 1 pauză cafea).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 100 prânzuri și maxim 100 pauze de cafea.

Seminarul va fi organizat în data de **6 iulie 2018**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰.

Pauza de cafea va fi servită la ora 11⁰⁰ și prânzul va fi servit la ora 14⁰⁰.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și pauza de cafea este de maxim 100.



Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

- Sala de conferințe, pentru data de 6 iulie 2018 în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰, în localitatea Focșani, cu o capacitate de minim 100 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaietul acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării pauzelor de cafea, cu asigurarea serviciului adecvat de servire pentru 100 de participanți. Spațiul pentru servirea pauzelor de cafea va fi destinat exclusiv organizării pauzelor de cafea pentru acest eveniment;
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
- Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.

Componența minimală a meniurilor pentru pauza de cafea și prânz

A. Structura meniu pauză de cafea / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 pauză de cafea/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu prânz/persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 5 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

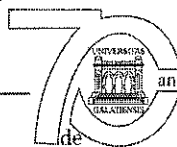
Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)



Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.

Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

- LOT III: Servicii organizare un seminar în orașul Buzău, cuprinzând:

- servicii de închiriere sală de conferințe
- servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea
- servicii de restaurant (catering) – Prânz

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Buzău la care vor participa 100 de persoane.

Servirea prânzului și a pauzei de cafea se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 100 prânzuri (1 seminar x 100 participanți x 1 prânz) și 100 pauze de cafea (1 seminar x 100 participanți x 1 pauză cafea).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 100 prânzuri și maxim 100 pauze de cafea.

Seminarul va fi organizat în data de **22 iunie 2018**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰.

Pauza de cafea va fi servită la ora 11⁰⁰ și prânzul va fi servit la ora 14⁰⁰.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și pauza de cafea este de maxim 100.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

- Sala de conferințe, pentru data de 22 iunie 2018 în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰, în localitatea Buzău, cu o capacitate de minim 100 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaierea acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării pauzelor de cafea, cu asigurarea serviciului adecvat de servire pentru 100 de participanți. Spațiul pentru servirea pauzelor de cafea va fi destinat exclusiv organizării pauzelor de cafea pentru acest eveniment;
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;



- Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitearea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.

Componența minimală a meniurilor pentru pauza de cafea și prânz

A. Structura meniu pauză de cafea / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 pauză de cafea/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu prânz/persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 5 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparat de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.

Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).



- LOT IV: Servicii organizare un seminar în orașul Constanța, cuprinzând:**
- servicii de închiriere sală de conferințe
 - servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea
 - servicii de restaurant (catering) – Prânz

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Constanța la care vor participa 100 de persoane.

Servirea prânzului și a pauzei de cafea se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 100 prânzuri (1 seminar x 100 participanți x 1 prânz) și 100 pauze de cafea (1 seminar x 100 participanți x 1 pauză cafea).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 100 prânzuri și maxim 100 pauze de cafea.

Seminarul va fi organizat în data de **29 iunie 2018**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰.

Pauza de cafea va fi servită la ora 11⁰⁰ și prânzul va fi servit la ora 14⁰⁰.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și pauza de cafea este de maxim 100.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

- Sala de conferințe, pentru data de 29 iunie 2018 în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰, în localitatea Constanța, cu o capacitate de minim 100 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaierea acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării pauzelor de cafea, cu asigurarea serviciului adecvat de servire pentru 100 de participanți. Spațiul pentru servirea pauzelor de cafea va fi destinat exclusiv organizării pauzelor de cafea pentru acest eveniment;
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
- Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.

Componența minimală a meniurilor pentru pauza de cafea și prânz

A. Structura meniu pauză de cafea / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;



Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 pauză de cafea/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu prânz/persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 5 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.

Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

- LOT V: Servicii organizare un seminar în orașul Tulcea, cuprinzând:

- servicii de închiriere sală de conferințe
- servicii de restaurant (catering) – Pauză de cafea
- servicii de restaurant (catering) – Prânz

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Tulcea la care vor participa 100 de persoane.



Servirea prânzului și a pauzei de cafea se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 100 prânzuri (1 seminar x 100 participanți x 1 prânz) și 100 pauze de cafea (1 seminar x 100 participanți x 1 pauză cafea).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 100 prânzuri și maxim 100 pauze de cafea.

Seminarul va fi organizat în data de **13 iulie 2018**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰.

Pauza de cafea va fi servită la ora 11⁰⁰ și prânzul va fi servit la ora 14⁰⁰.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și pauza de cafea este de maxim 100.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

- Sala de conferințe, pentru data de 13 iulie 2018 în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰, în localitatea Tulcea, cu o capacitate de minim 100 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaierea acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării pauzelor de cafea, cu asigurarea serviciului adecvat de servire pentru 100 de participanți. Spațiul pentru servirea pauzelor de cafea va fi destinat exclusiv organizării pauzelor de cafea pentru acest eveniment;
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
- Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.

Componenta minimală a meniurilor pentru pauza de cafea și prânz

A. Structura meniu pauză de cafea / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

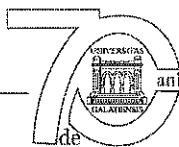
Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 pauză de cafea/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.



B. Structura meniu prânz/persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 5 sortimente);
Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.
Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

4. CERINTE OBLIGATORII:

-RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:

- Factură fiscală;
- Proces verbal de prestare a serviciilor.

-PLATA SERVICIILOR

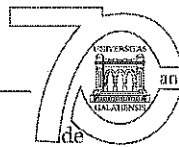
Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea Dunărea de Jos, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor.

-CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.

-PREVEDERI CONTRACTUALE

Atribuirea contractului se va face utilizând criteriul de atribuire prețului cel mai scăzut.



Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. *Se vor oferta toate serviciile. Nu se accepta oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.*

SE POT DEPUNE OFERTE PENTRU UNUL SAU MAI MULTE LOTURI.

Notă: Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul/compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Expert achiziții
Ing. Romeu Horghidan