



Nr. 2061/AP/31.05.2017

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziționării prin **Procedură Simplificată Proprie** vă rugăm ca, până la data de **06.06.2017, ora 12.00** să ne trimiteți oferta dumneavoastră pentru **Servicii de catering pentru Stațiunea Biologică Marină "Prof. Dr. I. Borcea" din Agigea, Jud. Constanța**, care să includă serviciile și materialele prezentate mai jos.

Preambul:

Locul de prestare: serviciile de catering vor fi prestate la **Stațiunea Biologică Marină "Prof. Dr. I. Borcea" din Agigea, Jud. Constanța**

Data de derulare a contractului: 27.06.2017 – 31.08.2017 (+ 30 de zile termen de plată)

Număr de persoane / zi: Micul dejun și prânzul vor fi asigurate pentru un număr minim de 10 până la 40 de persoane pe zi. Cina va fi asigurată pentru un număr minim de 5 până la 30 de persoane pe zi.

Valoarea estimată: 51834,86 lei fără TVA (valoarea TVA pentru serviciile de catering este de 9%). În cazul în care va fi necesar, Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași va putea să suplimenteze valoarea contractului cu până la 30%.

Asigurare servicii de catering:

- a) **Mic dejun** pentru un număr **minim de 10 până la 40 de persoane pe zi**, astfel:
Locul de prestare: **Stațiunea Biologică Marină "Prof. Dr. I. Borcea" din Agigea, Jud. Constanța**

Perioada și intervalul orar la care va fi servit Micul dejun: 27.06.2017 – 31.07.2017 (35 de zile), în intervalul orar 07.00 – 08.00.

Vor fi comandate 1 (una) sau mai multe variante de mic dejun în aceeași zi.

Meniuri de mic dejun – cantitățile sunt calculate pentru o persoană:

Meniu mic dejun varianta 1 :

- Brânză topită – 2 cuburi
- Unt porționat – 1 buc.
- Gem porționat – 1 buc.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Castravete – aprox. 50 gr.
- Mușchi țigănesc – 50 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

Meniu mic dejun varianta 2 :

- Telemea de vaci – 50 gr.
- Unt porționat – 1 buc.



- Gem porționat – 1 buc.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Castravete – aprox. 50 gr.
- Pastramă porc – 50 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

Meniu mic dejun varianta 3 :

- Omleta – 2 ouă + șuncă presată – 50 gr.
- Unt porționat – 1 buc.
- Cașcaval – 50 gr.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Pastramă porc – 50 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

Meniu mic dejun varianta 4 :

- 1 ou fiert.
- șuncă presată – 50 gr.
- Brânză topită – 1 cub
- Unt porționat – 1 buc.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Castravete – aprox. 50 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

Meniu mic dejun varianta 5 :

- 2 cremvuști fierți – 100 gr. + muștar
- Brânză topită – 1 cub
- Unt porționat – 1 buc.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

Meniu mic dejun varianta 6 :

- 1 pate de pui (mic)



- Unt porționat – 1 buc.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Castravete – aprox. 50 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

Meniu mic dejun varianta 7 :

- Pastramă porc – 50 gr.
- Unt porționat – 1 buc.
- Gem porționat – 1 buc.
- Cașcaval – 50 gr.
- 1 roșie – aprox. 70 gr.
- Ardei gras – aprox. 50 gr.
- Ceai – 1 plic
- Zahăr – 2 plicuri
- Lămâie – 10 gr.
- O chiflă – aprox. 125 gr.

- b) **Prânz** pentru un număr **minim de 10 până la 40 de persoane pe zi**, astfel:
Locul de prestare: Statiunea Biologică Marină "Prof. Dr. I. Borcea" din Agigea, Jud. Constanta
Perioada și intervalul orar la care va fi servit Prânzul: 27.06.2017 – 31.08.2017 (66 de zile), în intervalul orar 12.30 - 14.30.
Vor fi comandate 1 (una) sau mai multe variante de prânz în aceeași zi.

Meniuri de prânz – cantitățile sunt calculate pentru o persoană:

Meniu masa de Prânz varianta 1 :

- Ciorba de legume – 300g
- Pulpa dezosata la gratar -150g
- Salata de varza 150 g
- Pilaf de orez -300g
- Chifle 2- aprox. 125 gr./buc.

Meniu masa de Prânz varianta 2 :

- Ciorba de perisoare 40/300 g
- Sarmalute în foi de varza cu mamaliguta
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu masa de Prânz varianta 3 :

- Supa crema de legume cu crutoane – 50/300g
- Piept de pui la gratar 180 g
- Garnitura de mazare cu morcovi sote 200g



- Salata de castraveti murati
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu masa de Prânz varianta 4 :

- Ciorba de pui a la grec – 40/300g
- Snitel de porc – 120g
- Cartofi natur – 200g
- Salata de varza – 150 g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu masa de Prânz varianta 5 :

- Ciorba de legume – 300 g
- Copanele de pui cu susan 150 g
- Cartofi pai – 150 g
- Salata de varza – 150 g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu masa de Prânz varianta 6 :

- Ciorba de perisoare – 40/300g
- Snitel de pui – 150g
- Piure de cartofi – 250 g
- Salata de castraveti murati – 200g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu masa de Prânz varianta 7 :

- Supa de pui cu taitei de casa 40/300g
- Pulpa dezosata la gratar – 150g
- Pilaf de orez- 300g
- Salata de varza – 150 g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

- c) **Cină** aproximativ pentru un număr **minim de 5 până la 30 de persoane pe zi**, astfel:
Locul de prestare: Statiunea Biologică Marina "Prof. Dr. I. Borcea" din Agigea, Jud. Constanța

Perioada și intervalul orar la care va fi servită Cina: 01.08.2017 – 31.08.2017 (31 de zile), în intervalul orar 19.00 – 21.00.

Vor fi comandate 1 (una) sau mai multe variante de cină în aceeași zi.

Meniuri de Cină – cantitățile sunt calculate pentru o persoană:

Meniu Cină varianta 1 :

- Pulpa dezosata la gratar si mici - 150g + 45g
- Salata de varza – 150g
- Pilaf de orez cu legume 300g



- Chifle 2- aprox. 125 gr./buc.

Meniu Cină varianta 2 :

- Ceafa de porc la gratar si mici – 200g+45g
- Cartofi pai -150g
- Salata de varza – 150g
- Chifle 2 aprox. 125 gr./buc

Meniu Cină varianta 3 :

- Piept de pui la gratar si mici – 150g+45g
- Cartofi copti 200g
- Salata de castraveti murati 200g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu Cină varianta 4 :

- Snitel de porc – 150g
- Cartofi natur – 200g
- Salata de varza - 150g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu Cină varianta 5 :

- Copanele de pui cu susan -150g
- Cartofi pai – 150g
- Salata de varza – 150g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu Cină varianta 6 :

- Snitel de pui – 150g
- Piure de cartofi – 250g
- Salata de castraveti murati – 200g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Meniu Cină varianta 7 :

- Pulpa dezosata la gratar 150g
- Pilaf de orez – 300g
- Salata de varza – 150g
- 2 chifle aprox. 125 gr./buc

Prețul va fi exprimat astfel :

- Prețul pe fiecare poziție în parte în cadrul Meniului zilei (Mic Dejun, Prânz, Cină)
- Prețul unui Meniu – Mic dejun, Prânz și Cină, care trebuie să fie unic pentru fiecare categorie în parte, indiferent de varianta de meniu;
- Pretul total al ofertei, care se va calcula astfel :



$Pt = P.M.m.d. \times 35 \text{ zile} \times 40 \text{ (nr. Maxim persoane/zi)} + P.M.p \times 66 \text{ zile} \times 40 \text{ (nr. Maxim persoane/zi)} + P.M.c \times 31 \text{ zile} \times 30 \text{ (nr. Maxim persoane/zi)}$

unde:

Pt = preț total

P.M.m.d. = preț Meniu mic dejun

P.M.p. = preț Meniu prânz

P. M.c. = preț Meniu cină

Ofertantul **trebuie** să ofere posibilitatea, pe bază de anunțare anterioară, unei alternative la meniul în funcție de anumite restricții. Exemple: meniu vegetarian, meniu fără gluten etc.

Servicii suplimentare pentru Serviciile de catering, dar netaxate suplimentar:

- Servire 1 ospătar/bucătar pe toată perioada de derulare a contractului.
- Se va asigura menținerea tuturor porțiilor, indiferent de masă (mic dejun, prânz sau cina), la o temperatură constantă, adecvată consumului, în funcție de tipul mâncării – rece sau cald.
- Micul dejun, prânzul și Cina vor fi asigurate permanent – 7 zile din 7, în intervalul perioadei menționată pentru fiecare în parte.
- Dacă va fi necesar, servirea va fi asigurată în maxim 2 tranșe pentru un număr maxim de 30 de persoane pe fiecare tranșă, în intervalul orar menționat.

Numărul exact de participanți va fi comunicat cu 1 zi înainte.

Vor fi plătite **doar meniurile efectiv consumate, în funcție de numărul de participanți comunicat.**

Numărul minim/maxim de persoane/zi menționat pentru fiecare masă în parte (mic dejun, prânz sau cina) este menționat cu titlu informativ, iar Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași nu este obligată să ajungă la concurența acestor valori. În consecință, Universitatea nu poate fi obligată să comande/plătească până la atingerea numărului minim/maxim precizat.

În ofertă vor fi incluse toate cheltuielile ce țin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locația, în datele și la orele specificate în solicitare.

Adjudecarea se va realiza la nivelul întregii oferte. Oferta câștigătoare va fi declarată oferta cu prețul cel mai scăzut. În acest sens, se va completa Centralizatorul propunerii financiare ce este anexat prezentului document.

Se va prezenta o copie a certificatului constatator din care să rezulte că obiectul de activitate al ofertantului include prestarea serviciilor ce fac obiectul achiziției publice, precum și o înregistrare/autorizare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering.

Termenul de plată: în maxim 30 de zile de la procesul verbal de recepție a serviciilor. Recepția serviciilor se va face 1 dată la 2 (două) săptămâni.

În cazul în care va fi necesar, Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași va putea să suplimenteze cantitățile și valoarea contractului cu până la 30%.



UNIVERSITATEA „ALEXANDRU IOAN CUZA” din IAȘI

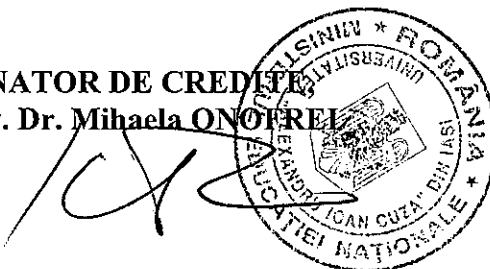
PER LIBERTATEM AD VERITATEM

Serviciul Achiziții Publice

www.uaic.ro

Oferta se transmite: fie la Registratura Universității ”Alexandru Ioan Cuza” din Iași, adresa B-dul Carol I nr. 11, Iași, program de lucru cu publicul zilnic între orele 07.30 – 16.00, fie prin prin fax la nr. 0232/201148, fie pe adresa de e-mail dan.tvetcu@uaic.ro (dacă dimensiunea e-mail-ului depășește 8M, atunci vor fi transmise 2 sau mai multe e-mail-uri)

ORDONATOR DE CREDITE
Prof. univ. Dr. Mihaela ONOFREI



Șef Serviciu Achiziții Publice
Ing. Gabriela Alexoaei

Intocmit,
Jr. Dan TVETCU

ADRESA: România, Iași, Bd. Carol I, nr.11, Corpul J
TELEFON: 0232201102 int.:2487
FAX: 0232201117, 0232201148

EMAIL: dan.tvetcu@uaic.ro
Cod fiscal: 4701126