



Nr.4895/AP/20.11.2018

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziționării prin **Procedură Simplificată Proprie** vă rugăm ca, până la data de **26.11.2018 inclusiv (ora 23.59)**, să ne trimiteți oferta dumneavoastră pentru **Servicii de catering** pentru Workshop BringITon! în cadrul proiectul **“EBSIS, Program H2020, Twinning, GA 692178/2015”** care să includă serviciile și materialele prezentate mai jos.

Preambul:

Denumire eveniment: Workshop BringITon! în cadrul proiectul **“EBSIS, Program H2020, Twinning, GA 692178/2015”**

Perioada: 13-14 decembrie 2018

Participanți – aproximativ 80 de persoane

Locație – „Sala Pașilor pierduți” a **Universității “Alexandru Ioan Cuza ” din Iași, B-dul Carol I nr. 11, Iași**

Valoarea estimată: 7.500,00 lei cu TVA

SERVICII:**I. Pauze de cafea:**

13 decembrie 2018 (2 pauze) – orele 10:30 și 16:30 (aproximativ 80 persoane)

14 decembrie 2018 (1 pauză) – ora 10:00 (aproximativ 80 persoane)

II. Masă de prânz (bufet suedez)

13 decembrie 2018 – ora 13:00 (aproximativ 80 persoane)

III. Cocktail (bufet suedez)

13 decembrie 2018 – ora 19:00 (aproximativ 40 persoane)

I. Pauze de cafea - 3 pauze de cafea pentru aprox. 80 persoane:

- 2 pauze - 13 decembrie 2018 – orele 10:30 și 17:00, Sala Pașilor Pierduți

- 1 pauză - 14 decembrie 2018, ora 10:00, Sala Pașilor Pierduți

Detalii**I. Pauze de cafea:****Cantități per pauză**

- Cafea pentru 70 persoane
- Lapte cafea – 90 buc
- Pahare cafea din carton cu toarta (150 ml) – 80 buc
- Ceai pentru 30 persoane
- Pahare ceai din carton (300 ml) – 40 buc
- Zahar – 100 plicuri
- Lingurite din plastic - 100 buc
- Termos cafea
- Termos ceai
- Servetele – 100 buc



- Farfurii de unica folosinta – 90 buc

Patiserie

- 3 kg x Patiserie asortată dulce
- 3 kg x Patiserie asortată sărată
- 2 kg x Saleuri mac/susan

Apa plata (500 ml) – 35 buc

Apa minerala (500 ml) – 35 buc

II. Prânz (bufet suedez) - aproximativ 80 persoane - 13 decembrie 2018 , ora 13:00, Sala Pașilor Pierduți**(Platou 1) 1000gr – 4 buc**

- Snitel din piept de pui – 200g
- Fasii din piept de pui cu susan – 150g
- Snitel de porc – 200g
- Bulete de cascaval – 150g
- Rulada din piept de pui – 200g
- Gogosari in otet – 100g

(Platou 2) 1500gr – 4 buc

- Cascaval – 100g
- Parmezan – 100g
- Mozzarella – 100g
- Sunca de pui – 100g
- Muschi File – 150g
- Prosciutto – 150g
- Rosii – 150g
- Castraveti – 150g
- Struguri – 150g
- Vinete – 150g
- Ciuperci – 100g
- Branza feta – 100g

(Platou 3 - post) 1100gr – 6 buc

- Piftetele de cartofi – 250g
- Dovlecei pane – 250g
- Cartofi gratinati – 250g
- Ciuperci pane – 200g
- Gogosari in otet – 150g

(Platou 4 - post) 1000gr – 5 buc

- Bruschete cu ciuperci – 150g
- Bruschete cu rosii – 150g
- Bruschete cu masline - 150g
- Salata de vinete – 200g
- Ciuperci umplute cu legume – 150g
- Tartine cu ardei copti – 200g

Paine (focaccia, bulci) – 80 buc

Apă plată (500 ml) – 10 buc

Apă minerală (500 ml) – 10 buc

**Servicii suplimentare :**

- Servire 1 ospătar pe toata perioada de desfășurare a evenimentului
- Accesorii servire: 90 farfurii, 90 furculițe, 90 cuțite (**tacâmurile să nu fie din plastic**), șervețele de masă – 100 buc, fețe de masă

III. Cocktail (bufet suedez) - aproximativ 40 persoane - 13 decembrie 2018, ora 19:00, Sala Pașilor Pierduți**(Platou 1) 2100gr – 2 buc**

- Cartofi copti umpluti - 300 gr
- Pulpe de pui dezosate - 400 gr
- Coaste porc la cuptor - 400 gr
- Carnaciori - 300 gr
- Parjolute - 300 gr
- Castraveti murati - 200 gr
- Gogosari in otet - 200 gr

(Platou 2) 1200gr – 2 buc

- Cașcaval - 150 gr
- Mozzarella - 150 gr
- Gorgonzola - 150 gr
- Brânză feta - 150 gr
- Parmesan - 150 gr
- Roșii cherry - 150 gr
- Fructe confiate - 150 gr
- Nuci - 50 gr
- Struguri - 100 gr

(Platou 3) 1800gr – 2 buc

- Rulada de pui cu legume - 200 gr
- Rulada de ciuperci -200 gr
- Tartine cu anchois și ardei copt -200 gr
- Bruschete asortate - 400 gr
- Prosciutto cu pepene galben - 150 gr
- Mozzarella - 150 gr
- Rulouri de somon afumat cu brânză de capră - 300 gr
- Ardei umpluți cu brânză - 200 gr

(Platou 4 - post) 2000 gr - 3 buc

- Sărmăluțe de post - 1000 gr
- Ardei iute - 100 gr
- Smântână - 300 gr
- Mămăliguță - 600 gr

(Platou 5 - post) 1600 gr - 2 buc

- Tartine cu zacuscă - 300gr
- Dovlecei pane de post - 250gr
- Broccoli sote - 250 gr
- Salată de vinete - 300 gr
- Pastă de măsline - 100 gr
- Fasole bătută - 200 gr



Chiftele de legume - 200 gr

Paine (focaccia, bulci) – 50 buc
Prajituri asortate - 3.5 kg
Apă plată (500 ml) – 20 buc
Apă minerală (500 ml) – 20 buc
Sucuri acidulate si neacidulate (500 ml) - 40 buc

Servicii suplimentare :

- Servire 1 ospătar pe toata perioada de desfășurare a evenimentului
- Accesorii servire: 50 farfurii, 50 furculițe, 50 cuțite (**farfuriile și tacamurile sa nu fie din plastic**), șervețele de masă – 80 buc, fețe de masă, 50 pahare (sticla)
- menținerea platourilor la o temperatură constantă, adecvată consumului, în funcție de tipul produselor ce urmează a fi servite – rece sau cald;

În ofertă vor fi incluse toate cheltuielile ce țin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locatia, în zilele 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.

Se va prezenta:

- copie a certificatului constatator din care să rezulte că obiectul de activitate al ofertantului include prestarea serviciilor ce fac obiectul achiziției publice,
- copie a documentului de înregistrare/autorizare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering,
- dovada deținerii unui mijloc de transport alimente autorizat sanitar-veterinar pentru transportul produselor solicitate.

Termenul de plată: în maxim 30 de zile de la recepția serviciilor.

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 08.00 – 16.00, fie prin poșta fax la nr. 0232/201148, fie pe adresa de e-mail ramona.creanga@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,
Ramona CREANGĂ