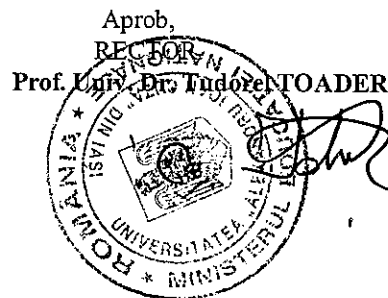




Nr.4518/AP/30.09.2019



## INVITAȚIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziționării prin **Procedură simplificată proprie**, vă rugăm ca, până la data de **01.10.2019 inclusiv**, să ne trimiteți oferta dumneavoastră pentru **Servicii organizare de seminarii**, care să includă serviciile și materialele prezentate mai jos:

**LOT - Pachet servicii organizare seminarii, pentru Seminarul Rectorilor universităților membre Coimbra Group și Utrecht Network, organizat în cadrul proiectului CNFIS-FDI-2019-0387 (VINCIT 3) conform specificațiilor:**

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cant
1	Servicii de cazare perioada <b>24-26 octombrie</b> , hotel 3* situat la o distanță de maxim 1,5 km de locul desfășurării manifestărilor, Universitate "Alexandru Ioan Cuza" din Iași, cu mic dejun inclus. (pentru maximum 30 de persoane * 2 nopți și 10 persoane * 3 nopți): <i>noapțile de cazare pot fi 23, 24, 25, 26 octombrie 2019</i> )		
	Camere regim single - 30 persoane * 2 nopți	Noapte cazare	60
	Camere regim single - 5 persoane * 3 nopți	Noapte cazare	15
	Camere regim double - 5 persoane * 3 nopți	Noapte cazare	15
2	Servicii de masa la restaurant situat la o distanță de maxim 1,5 km de locul desfășurării manifestărilor, Universitate "Alexandru Ioan Cuza" din Iași		
	Servire cina în data de 24.10.2019 cu meniul detaliat mai jos	Persoane	50
	Servire cina în data de 25.10.2019 cu meniul detaliat mai jos	Persoane	30
	Servire cina în data de 26.10.2019 cu meniul detaliat mai jos	Persoane	20
3	Servicii de catering – Pauza cafea în 24.10.2019 și 25.10.2019, la Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași, pentru max 50 persoane, care să conțină cafea, lapte condensat, ceai (fructe, verde, negru), zahăr, miere de albine, apă minerală/plată, suc natural, produse de patiserie de cel puțin 3 sortimente dulci și sărate, farfurii și pahare de unică folosință, șervețele, palete pentru mixare cafea, ceai	Pauze	2
4	Excursie cu autocar categoria I pentru 20 persoane pe ruta Iași (hotel – Gura Humorului – Manastirea Sucevița - Iași) - autocar dotat cu AC, instalație de sonorizare, scaune rabatabile	Buc	1
5	Servicii de masa la restaurant localizat la max. 10 km de Gura Humorului, pentru max. 20 persoane		
	Servire prânz în data de 26.10.2019 cu meniul detaliat mai jos	Personae	20
6	Pachet materiale pentru organizare eveniment cu urmatorul conținut: <i>pixuri – personalizate, Mape – personalizate, ecusoane</i>	buc	60

**Detalii tehnice:****Meniu 1 – cină 24.10.2019**

MENIU	Gramaj porție	Nr. porții
<b>Gustări</b>		
Platou de brânzeturi fine	250 g	25
Bruschete cu roșii și busuioc	150 g	25
<b>Fel principal</b>		
File de somon cu sos de soia pe pat de citrice aromate	150 g/ 50 g	50
Broccoli la cuptor	150 g	50
Chiflă	100 g	50
<b>Desert</b>		
Papanași cu dulceață și smântână	250 g	50
Apă plată/ minerală	500 ml	50

**Meniu 2 – cină 25.10.2019**

MENIU	Gramaj porție	Nr. porții
<b>Starter</b>		
	200 g	50
Specialitate de curcan cu semințe		
Roșii cherry cu brânză buko		
Vițel cu boabe de muștar		
Mușchiuleț de porc cu cimbrisor		
Coșuleț din parmesan cu crudități		
Frigăruie din somon, strugure și emental		
Toast cu cremă de brânză cu trufe		
<b>Fel principal</b>		
Mușchiuleț de porc pe pat de hribi, servit cu cartofi la cuptor și roșii cherry coapte	350 g	50
Chiflă	100 g	50
<b>Desert</b>		
Prăjitură mousse de ciocolată	100 g	50
Apă plată/ minerală	500 ml	50

**Meniu 3 – cină 26.10.2019**

MENIU	Gramaj porție	Nr. porții
<b>Gustări</b>		
Black Tiger sote cu salsa de avocado cu roșii în coșuleț de parmezan	250 g	50
Tian de pui cu ciupercuțe și piure de mazăre aromat		50
Triunghi de Camembert cu dulceață de ceapă caramelizată		50
<b>Fel principal</b>		
Mușchi de vită sous vide cu sparanghel	350 g	50
Sos de vin roșu		
Chiflă	100 g	50
<b>Desert</b>		
Lava cake cu înghețată de vanilie	120 g/50 g	50
Apă plată/ minerală		50

**Meniu 4 – prânz 26.10.2019**

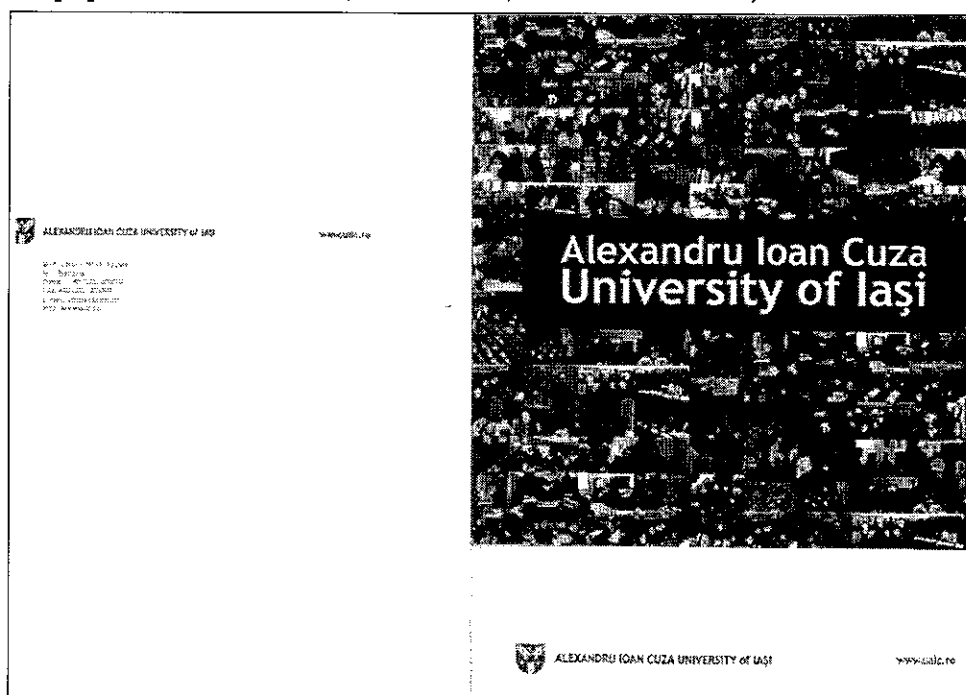
- Ciorbă de legume/Borș cu perișoare/Borș de fasole cu afumătură/Ciorba de burtă/ Ciorbă Rădăuțeană
- Tochitură moldovenească/ Friptură porc și pui la tavă/Pârjole moldovenești/ Sarmale moldovenești în oală de lut cu
- Piure/cartofi aurii/cartofi prăjiți/mămăliguță
- Salată de murături/Salată de sezon
- Pâine, Smântână, Ardei iute
  - Chec /Tartă cu fructe/Poale-n brâu
  - Apă minerală/plată
  - Cafea

**Materiale pentru organizare eveniment:**

- Pixuri tip SCHNEIDER K15, sau echivalent, culoare: albastru, personalizate cu două poziții (față/verso), print o singură culoare (alb)



- Mape personalizate color A4, carton lucios, cu identitatea UAIC, cu buzunar interior pentru documente



Copertile mapei

Detaliile pentru personalizare vor fi puse la dispoziția contractantului în termen de max. 5 zile de la semnarea contractului de ambele părți.

- Ecusoane: Suport ecuson, vertical, 73 x 105 mm, Grosime: 0,25 mm, Dimensiuni exterior: 80 x 125 mm, Dimensiuni print: 73 x 105 mm, prevăzut cu clapetă de siguranță și lănișor metalic, cromat pentru ecuson, lungime (deschis): 80cm

În ofertă vor fi incluse toate cheltuielile ce țin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locațiile, în datele și la orele solicitate. Program exact, numărul de persoane participante și necesarul de pachete cu materialele pentru eveniment va fi comunicat contractantului cu cel puțin 4 zile înainte de începerea evenimentului.

Oferta va conține prețul detaliat pentru fiecare reper din cadrul lotului, pentru toate reperatele din lot. Facturarea se va face pentru numărul exact de persoane participante la program, număr ce va fi comunicat prestatorului cu min 4 zile înainte de începerea programului.

Adjudecarea se va realiza conform criteriului prețului cel mai scăzut pe Lot (Pachet servicii organizare eveniment) la nivelul întregii oferte.

Oferta va fi însoțită de

- o copie a **Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului** din care să rezulte numele complet, sediul, persoanele autorizate/ administratorii și domeniul de activitate ce trebuie să includă și prestarea serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție;

- o copie a Licenței de turism și a poliței de asigurare pentru activitatea turistică

- o copie a Licența de transport și polița de asigurare pentru călători

**Termenul de plată:**

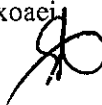
a) 30 de zile calendaristice de la data primirii facturii de către Autoritatea Contractantă, dacă recepția serviciilor este anterioară datei primirii facturii;

b) 30 de zile calendaristice de la data recepției serviciilor dacă Autoritatea Contractantă a primit factura la data recepției ori anterior acestei date.

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 fax la nr. 0232/201148, fie pe adresa de e-mail [ramona.creanga@uaic.ro](mailto:ramona.creanga@uaic.ro) (dacă dimensiunea e-mail-ului depășește 8M, atunci vor fi transmise 2 sau mai multe e-mail-uri). Pot fi folosite mai multe variante de transmitere a ofertei concomitent.

**Șef Serviciu Achiziții Publice**

Ing. Gabriela Alexoaei



**Intocmit,**

Ramona CREANGĂ

