



Nr.3421/AP/08.06.2021

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziționării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **14.06.2021 inclusiv**, să ne trimiteți pe adresa de e-mail ramona.creanga@uaic.ro, oferta dumneavoastră pentru **Servicii pentru evenimente – Eveniment EURINT 2021 în cadrul proiectului Jean Monnet Network ENACTED nr. 2017-2625/100-100 din 06.10.2017**, care să includă serviciile și materialele prezentate mai jos.

Preambul:**Cod CPV - 79952000-2 Servicii pentru evenimente****Denumire eveniment: EURINT 2021****Perioada: 01.07.2021 – 03.07.2021****Lot 1 - Servicii de servire masă la restaurant / catering și recepția invitaților****Valoare estimată : 7000 lei TVA inclus****1. Prânz tip bufet suedez 02.07.2021, 50 persoane – regim catering la Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași, Corp I****Meniu:**

<u>Prânz tip bufet suedez – Ora 13.00</u>	Corpul I UAIC		
<i>Gustare rece</i>		gramaj	Nr portii
Canapele cu gorgonzola cu alune		30g	50
Canapele cu pastrav afumat		30g	50
Canapele cu rillette de rata		30g	50
Canapele cu roast beef si hrean		30g	50
Pate de casa		30g	50
Curcan picant		30g	50
Arancini cu piept de curcan		30g	50
Arancini cu brie		30g	50
Arancini bolognese		30g	50
Salate - diverse sortimente		100 g	50
<i>Gustare calda</i>			
Sarmalute asortate cu mamaliguță		250g/200g	25
File de pastrav cu legume la gratar		150g/150g	25
Chifla			50
<i>Desert</i>			
Minitarte cu vanilie si fructe		50g	50

2. Prânz tip bufet suedez 03.07.2021, 30 persoane – regim catering la Universitatea "Alexandru Ioan Cuza" din Iași Corp I**Meniu:**

<u>Prânz tip bufet suedez – Ora 12.30</u>	Corpul I UAIC		
<i>Gustare rece</i>		gramaj	Nr portii
Canapele cu gorgonzola cu alune		30g	50
Canapele cu pastrav afumat		30g	50
Canapele cu rillette de rata		30g	50
Canapele cu roast beef si hrean		30g	50



Pate de casa		30g	50
Curcan picant		30g	50
Arancini cu piept de curcan		30g	50
Arancini cu brie		30g	50
Arancini bolognese		30g	50
Canapele cu branza picanta		30g	50
Canapele cu salata de vinete		30g	50
Canapele cu piept de rata afumat si smochine		30g	50
Canapele cu somon afumat		30g	50
Salate - diverse sortimente		100 g	50
Desert			
Prajituri asortate		50g	50

3. Cină 01.07.2021, 20 persoane - la locația furnizorului sau in sistem catering la Hotelul unde vor fi cazati participantii

Locație – Restaurant cu o sală interioară cu o capacitate de minim 20 de locuri, situat în proximitatea Universității pentru acces facil al participanților (aprox. 1500 m față de corpul A adica cca 20 minute mers pe jos. Dacă restaurantul se află mai departe se va asigura transportul participanților cu mijloace de transport persoane autorizate categoria I (exclus taximetre), dar durata traseului nu va fi mai mare de 20 minute. La solicitarea persoanelor participante, se va asigura cina în regim catering la Hotelul unde vor fi cazate, fără costuri suplimentare.

Meniu cină

Denumire	Gramaj/Portie	Nr. portii
Pui vienez	400g	20
Salata rosii cu branza feta	200g	20
Savarina	240g	20
Apa minerala/plata	500ml	20

Ofertantul va asigura primirea participanților și înregistrarea acestora pe tabelele de prezență puse la dispoziție de solicitant. Va asigura distribuția materialelor informative și directionarea invitatilor catre diferitele secțiuni ale evenimentului.

Lot 2 - Servicii de servire masă la restaurant

Valoare estimată : 5000 lei TVA inclus

1. Cina Festiva la restaurant / terasa sistem bufet suedez în data de 02.07.2021, 50 persoane

Locație – Restaurant cu o sală interioară și terasă cu o capacitate de minim 50 de locuri fiecare.

Meniu:

Cină festivă – bufet suedez	Gramaj	Nr portii
Platouri cu gustare rece	400 g	50
Rulada de porc umpluta cu legume caramelizate	0.06	
Rulada de pui cu morcov baby	0.06	
Castravete cu crema de branza si verdeturi	0.06	
Choux cu pate de casa	0.06	
Branzeturi asortate (telemea, cas, urda)	0.15	
Asortiment de semipreparate traditionale (cotlet, muschiulet, piept porc)	0.15	
Bulete de casacaval	0.05	
Masline negre si verzi	0.06	
Asortiment de legume proaspete	0.10	
Preparat de baza		



Ceafa la cuptor in sos de vin, cartofi cu rozmarin si salata de sfecla - alternativ pui/ peste	300 g	50
Asortiment chifle	buc	50
Muraturi asortate	50-100 g	50
Desert		
Prajituri asortate	100 g	50
Bar		
Cafea	buc	50
Apa minerala carbogazoasa/plata 500 ml	buc	50
Suc 500 ml	buc	50

Observatii:

- Numărul exact de participanți și orele de început vor fi comunicate cu aproximativ 2 zile înainte de eveniment.
 - Ofertantii vor asigura că produsele oferite sunt realizate conform rețetarului și se regăsesc în meniurile sale. La oferta se vor depune și fotografiile cu mise-en place-ul produselor pentru evaluare.
 - Servire 2 ospățari pe toata perioada de derulare a evenimentului (Lot 1 si Lot 2), pentru fiecare zi în parte.
 - Se va asigura menținerea platourilor la o temperatură constantă, adecvată consumului, în funcție de tipul mâncării – rece sau cald.
 - Ofertantul va pune la dispoziție: mese pentru mâncare + mese suplimentare pentru servire (fără scaune în cazul serviciilor de catering din cadrul lotului 1); farfurii din porțelan/ceramică (fără farfurii de unica folosință); tacâmuri inox; pahare de sticlă; vor fi disponibile un număr suplimentar de aprox. 30% farfurii și tacâmuri față de numărul de persoane ce va fi confirmat înainte de eveniment; șervețele; servirea va fi asigurată de ospățari ai ofertantului fără costuri suplimentare
 - Prețul va fi oferit de prestatorul de servicii în lei fără TVA/participant, dar și total lei fără TVA.
 - 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.
 - Vor fi plătite doar meniurile efectiv consumate, în funcție de numărul de participanți comunicat.
 - Odată cu oferta, vor mai fi depuse:
 - Certificatul constatator emis de ONRC (capacitatea de exercitare profesională menționată în certificatul constatator emis de ONRC trebuie să aibă corespondență cu obiectul contractului);
 - O înregistrare/autorizare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant
- Criteriul de atribuire: "Prețul cel mai scăzut"/lot.
- Ofertele se pot transmite fie pentru un lot, fie pentru ambele loturi, pentru toate punctele din cadrul lotului.
- Termenul de plată: în maxim 30 de zile de la data recepției serviciilor în baza facturii și a procesului verbal de recepție.

Șef Serviciul Achiziții Publice
Ing. Gabriela Andrei



Întocmit,
Ramona CREANGĂ