



Nr. 5659/AP/21.09.2021

Aprobat
RECTOR
Prof. Univ. Dr. Tudorel TOADER

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

În vederea achiziționării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **24.09.2021 inclusiv**, să ne trimiteți pe adresa de e-mail ramona.creanga@uaic.ro, oferta dumneavoastră pentru **Servicii organizare eveniment – Conferința de încheiere a proiectului – Advancing ground-breaking research in regional growth and development theories, through a resilience approach: towards a convergent, balanced and sustainable European Union- ReGrowEU, PN-III-P4-ID-PCCF-2016-0166**, care să includă serviciile și materialele prezentate mai jos.

Preambul:**Cod CPV - 79952000-2** Servicii pentru evenimente**Denumire eveniment:** Conferința de încheiere a proiectului **ReGrowEU****Perioada:** 07.10.2021 – 10.10.2021**Valoarea estimativa a serviciilor detaliate:** 24000 lei cu TVA inclus**LOT 1 Valoare estimata 11000 lei TVA inclus**

1. Servicii de servire masă la restaurant / catering/ (fie la locatia furnizorului sau in sistem catering la Hotelul unde vor fi cazati participantii) cină - 2 seri

Data 07.10.2021 și 10.10.2021**Nr. persoane: aproximativ 20**

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 fața 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 Cina		
Produs	Gramaj minim	Cantitatea
Platou 1 (telemea, roșii cherry, carnati porc vita picanti afumati, slaninuta afumata, cotlet porc afumat, muschiulet montana, salam sinaia feliat, ardei gras grill, ceapa rosie curatata)	1800 g	1
Platou 2 (cașcaval, branza feta, branza cu mucegai, kiwi, mere, salată verde, telemea, roșii cherry, masline verzi umplute cu gogoșari, bulete de branza de vaci, salata capresse)	1800 g	2
Platou 3 (brânză burduf, cârnăciori, ceafă de porc, cotlet de porc, cartofi țărănești, pârhoale moldovenești, ardei copti, condimente , castraveti in otet)	1800 g	2
Platou 4 (branza cu mucegai, mere, salată verde, miez de nuca, pere, emmentaler, branza cedar, camembert, masline marinate, struguri, salata capresse, caise confiate)	1100 g	1
Platou 5 (tacos de sfecla cu crema de branza, buratta cu pesto, piersici cu mozzarella, busuioc si prosciutto, trufe de branza de capra cu merisoare si fistic, ardei umpluti cu branza feta, mousse de avocado cu feta in cosulet de parmezan)	1900 g	1
Platou 6 (ardei gras, castraveți verzi, salată verde, fulgi de migdale, piept de curcan, rucola, roșii uscate, salata capresse, salata de cruditati , vrabioara de vita, specialitate de branza, baby spanac)	1250 g	1

Prăjituri asortata cu crema (minim. Nuca - Mascarpone, Iaurt - Zmeura, Ciocolată)	50 g	20 porții
--	------	------------------

2. Servicii de catering

Data 08.10.2018

Nr. Persoane: aproximativ 70

Locație - Corpul A al Universității "Alexandru Ioan Cuza" din Iași

Prânz tip bufet suedez – Ora 13.00	Gramaj minim	Nr portii
<i>Gustare rece</i>		
Canapele cu gorgonzola cu alune	30g	70
Canapele cu pastrav afumat	30g	70
Canapele cu rillette de rata	30g	70
Canapele cu roast beef si hrean	30g	70
Pate de casa	30g	70
Curcan picant	30g	70
Arancini cu piept de curcan	30g	70
Arancini cu brie	30g	70
Arancini bolognese	30g	70
Salate - diverse sortimente (legume de sezon, morcov/ telina/ gogosari/ rosii / castraveti	100 g	70
<i>Gustare calda</i>		
Sarmalute asortate cu mamaliguță	250g/200g	40
File de pastrav cu legume la gratar	150g/150g	40
Chifla		50
<i>Desert</i>		
Minitarte cu vanilie si fructe	50g	70

3. Servicii de catering coffee break – 2 pauze/zi

Data 08.10.2018

Nr. Persoane: aproximativ 70

Locație - Corpul A al Universității "Alexandru Ioan Cuza" din Iași

Pauza cafea – 2 x 1 zile	Gramaj minim	Nr portii
Cafea	50 ml	100
Ceai	50 ml	50
Apa plata/minerala	500 ml	100
Sucuri gama cola/ prigat	500 ml	70
Minipateuri sarate	50 g	70
Minipateuri dulci	50 g	70
Pahare /zahar, servetele,		200

LOT 2 Valoare estimata 13000 lei TVA inclus

Cina Festiva la restaurant / terasa sistem bufet suedez

Nr. personae: aproximativ 70

Data 08.10.2021

Locație – Restaurant cu o sală interioară și terasă cu o capacitate de minim 70 de locuri fiecare.

Cina - Ora: 20.00	Gramaj/Portie min	Nr. portii
<i>Gustare rece</i>		
Rulada de porc umpluta cu legume caramelizate	30 g	70
Rulada de pui cu morcov baby	30 g	70
Castravete cu crema de branza si verdeturi	30 g	70
Choux cu pate de casa	30 g	70

Branzeturi asortate (telemea, cas, urda)	75 g	70
Asortiment de semipreparate traditionale (cotlet, muschiulet, piept porc)	75 g	70
Bulete de casacaval	30 g	70
Masline negre si verzi	30 g	70
Asortiment de legume proaspete	75 g	70
Salata de vinete cu rosii	30 g	20
<u>Bufet cu posibilitate servire pe terasa</u>		
<u>Gustare Calda</u>		
Gulas facut la ceaun cu pirostrii	300 g	70
Sarmalute in foii de vita si varza cu bacon si ardei	300 g	35
„Bulz la cuptor	100 g	35
Muraturi asortate	100 g	50
<u>Preparat de baza</u>		
Cotlet de porc in crusta	200 g	35
Placinta de cartofi si piure de sfecla rosie	100/50 g	35
<u>Peste</u>		
Rulouri de pastrav cu legume	200 g	50
<u>Desert</u>		
Prajituri asortate	70 g	70
Apa plata/minerala	500 ml	140
Suc gama cola, fanta etc.	500 ml	140
Cafea	75 ml	70

Note:

1. 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.
2. Numărul exact de participanți și orele de început vor fi comunicate cu aproximativ 2 zile înainte de eveniment.
3. Ofertantii vor asigura că produsele oferite sunt realizate conform rețetarului și se regăsesc în meniurile sale. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita fotografii cu mise-en place-ul produselor oferite pentru evaluare.
5. Se va asigura menținerea platourilor la o temperatură constantă, adecvată consumului, în funcție de tipul mâncării – rece sau cald.
6. 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 sticla; 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 ospătari ai ofertantului fără costuri suplimentare.

Condiții de participare:

- 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 locatia, in datele si la orele specificate in solicitare.

- Ofertele se pot transmite fie pentru un lot, fie pentru ambele loturi, pentru toate punctele din cadrul lotului.

- Odată cu oferta, vor mai fi depuse:

- copie a Certificatului constatator emis de ONRC (capacitatea de exercitare profesională menționată în certificatul constatator emis de ONRC trebuie să aibă corespondență cu obiectul contractului);

- copie a documentului de înregistrare/autorizare sanitar veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea desfășurată în corespondență cu obiectul contractului.

Condiții de plată:

- Termenul de plată: în maxim 30 de zile de la data recepției serviciilor în baza facturii și a procesului verba de recepție.

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

Criteriul de atribuire: "Prețul cel mai scăzut"/lot.

Șef Serviciu Achiziții Publice
Ing. Gabriela Alexoaei



Întocmit,
Ramona CREANGĂ

