

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE**

În vederea achiziționării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **05.05.2022 inclusiv**, să ne trimiteți pe adresa de e-mail ramona.creanga@uaic.ro, oferta dumneavoastră pentru **Servicii organizare eveniment – Conferința EURINT 2022 în cadrul proiectului JM EURES** care să includă serviciile și materialele prezentate mai jos.

Preambul:**Cod CPV - 79952000-2** Servicii pentru evenimente**Denumire eveniment: Conferința EURINT 2022****Perioada: 20.05.2022 – 21.05.2022****Valoarea estimativa a serviciilor detaliate: 9.000,00 lei cu 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****Data 19.05.2022****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 față de corpul A adică 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.

<u>Meniu Cina</u>		
<u>Produs</u>	<u>UM</u>	<u>Cantitatea</u>
<u>Platou 1</u> cu conținut minim: telemea, roșii cherry, carnați porc vita picanti afumati, slaninuta afumata, cotlet porc afumat, muschiulet montana, salam sinaia feliat, ardei gras grill, ceapa rosie curatata – minim 1800 g	Buc	1
<u>Platou 2</u> cu conținut minim: 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 – minim 1800 g	Buc	2
<u>Platou 3</u> cu conținut minim: brânză burduf, cârnăciori, ceafă de porc, cotlet de porc, cartofi țărănești, pârhoale moldovenești, ardei copti, condimente , castraveti in otet – minim 1800 g	Buc	2
<u>Platou 4</u> cu conținut minim: branza cu mucegai, mere, salată verde, miez de nuca, pere, emmentaler, branza cedar, camembert, masline marinate, struguri, salata capresse, caise confiate – minim 1100 g	Buc	1
<u>Platou 5</u> cu conținut minim: 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 – minim 1900 g	Buc	1
<u>Platou 6</u> cu conținut minim: 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 – minim 1250 g	Buc	1
Prăjituri asortata cu crema (minim. Nuca - Mascarpone, Iaurt - Zmeura, Ciocolată) – min 50g/portie	Portii	20

2. Servicii de catering

Data 20.05.2022

Nr. Persoane: aproximativ 40

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

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

3. Servicii de catering

Data 21.05.2022

Nr. Persoane: aproximativ 30

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

Prânz tip bufet suedez – Ora 12.30		
	Gramaj minim	Nr portii
Canapele cu gorgonzola cu alune	30 g	30
Canapele cu pastrav afumat	30 g	30
Canapele cu rilette de rata	30 g	30
Canapele cu roast beef si hrean	30 g	30
Pate de casa	30 g	30
Curcan picant	30 g	30
Arancini cu piept de curcan	30 g	30
Arancini cu brie	30 g	30
Arancini bolognese	30 g	30
Salate - diverse sortimente (legume de sezon, morcov/ telina/ gogosari/ rosii / castraveti	100 g	30
<i>Gustare calda</i>	Gramaj minim	Nr portii
Sarmalute asortate cu mamaliguță	250g/200g	15
File de pastrav cu legume la gratar	150g/150g	15
Chifla	buc	30
<i>Desert</i>		
Minitarte cu vanilie si fructe	50 g	30

Note:

1. Ofertantul va asigura primirea participanților și înregistrarea acestora pe tablele de prezență puse la dispoziție de solicitant. Va asigura distribuția materialelor informative și direcționarea invitaților către 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. La oferta se vor depune și fotografiile cu mise-en place-ul produselor 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); farfuri din porțelan/ceramică (fără farfuri de unica folosință); tacâmuri inox; pahare de sticlă; vor fi disponibile un număr suplimentar de aprox. 30% farfuri și tacâmuri față de numărul de persoane ce va fi confirmat înainte de eveniment; servetele; 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 locația, în datele și la orele specificate în solicitare.

- Ofertele se pot transmite fie pentru toate serviciile din invitația de participare

- **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 veterinară 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 verbal de recepție.

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

Criteriul de atribuire: "Prețul cel mai scăzut"/întreaga ofertă.

Șef Serviciu Achiziții Publice

Ing. Gabriela Alexoaei

Întocmit,
Ramona CREANGĂ

