



## I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli în cadrul „Program eficient de pregătire practică a studenților în domeniul protecției și monitorizării mediului” – Promediu, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/90/6.13/6.14/107814** și vă invităm să depuneți ofertă tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați  
Cod de identificare: 3127522  
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România  
Telefon: 0236419177  
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli în cadrul „Program eficient de pregătire practică a studenților în domeniul protecției și monitorizării mediului” – Promediu, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/90/6.13/6.14/107814**
3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie.
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate.
5. Împărțirea pe lot-uri: da
6. Valoarea estimată totală fără TVA **22158,00 lei**, defalcată astfel:  
✓ **Lot 1 – Servicii de organizare eveniment – catering (coffee break și prânz) și închiriere săli pentru Workshop de o zi cu 100 participanți:**

✓ Servicii de închiriere sală workshop	2050,00
Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 100 persoane/zi	1262,00
Servicii de organizare evenimente - catering (prânz) pentru 100 persoane/zi	5714,00
<b>TOTAL fără TVA</b>	<b>9027,00</b>

✓ Lot 2 - *Servicii de organizare eveniment – catering (coffee-break și prânz) pentru workshop de o zi cu 50 participanți:*

Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 50 persoane/zi	631,00
Servicii de organizare evenimente - catering (prânz) pentru 50 persoane/zi	2857,00
<b>TOTAL fără TVA</b>	<b>3488,00</b>

✓ Lot 3 - *Servicii de organizare eveniment – catering (coffee-break și brunch) pentru un seminar cu 40 participanți:*

Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 40 persoane/zi	313,00
Servicii de organizare evenimente - catering (brunch) pentru 40 persoane/zi	1524,00
<b>TOTAL fără TVA</b>	<b>1837,00</b>

✓ Lot 4 - *Servicii de organizare eveniment – catering (coffee-break și brunch) pentru 5 seminarii a câte 30 participanți/zi:*

Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 30 persoane/zi	1173,00
Servicii de organizare evenimente - catering (brunch) pentru 30 persoane/zi	5714,00
<b>TOTAL fără TVA</b>	<b>6887,00</b>

✓ Lot 5 - *Servicii de organizare eveniment – catering (coffee-break și brunch) pentru 2 seminarii a câte 10 participanți/zi:*

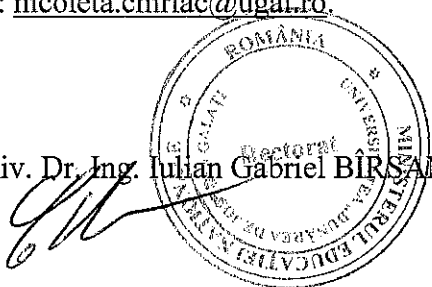
Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 10 persoane/zi	157,00
Servicii de organizare evenimente - catering (brunch) pentru 10 persoane/zi	762,00
<b>TOTAL fără TVA</b>	<b>919,00</b>

7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut
8. Cod CPV: 55520000-1, 70310000-7
9. Tip contract: prestare servicii

10. Obiectul contractului **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli în cadrul „Program eficient de pregătire practică a studenților în domeniul protecției și monitorizării mediului” – Promediu, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/90/6.13/6.14/107814**
11. Data limită de depunere a ofertelor: 23.01.2019, ora 14<sup>00</sup>
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau pe adresa de e-mail [nicoleta.chiriac@ugal.ro](mailto:nicoleta.chiriac@ugal.ro)
13. Limba de redactare a ofertei: română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face cu OP în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din Contract nr. 47708/2.07.2018, Cheltuieli cu servicii pentru organizarea de evenimente și cursuri de formare, în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Nicoleta Onofrei, tel. 0336130115, e-mail: [nicoleta.chiriac@ugal.ro](mailto:nicoleta.chiriac@ugal.ro)
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236419177 sau pe adresa de e-mail: [nicoleta.chiriac@ugal.ro](mailto:nicoleta.chiriac@ugal.ro).

Rector,

Prof. Univ. Dr. Ing. Iulian Gabriel BIRȘAN



Director al Direcției achiziții și investiții

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Nicoleta Onofrei



APROBAT,  
RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel Birsan

### CAIET DE SARCINI

**Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli în cadrul „Program eficient de pregătire practică a studenților în domeniul protecției și monitorizării mediului” – Promediu, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/90/6.13/6.14/107814**

#### I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, achiziționează **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli în cadrul „Program eficient de pregătire practică a studenților în domeniul protecției și monitorizării mediului” – Promediu, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/90/6.13/6.14/107814** pentru perioada 04.02.2019 – 20.12.2019.

#### II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, intenționează să *achiziționeze*:

- *servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch);*
- *Servicii de închiriere săli.*

#### III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de

obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (se va completa formularul nr. 1). Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

#### V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1	Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break)	55520000-1
2	Servicii de organizare evenimente – catering (prânz)	55520000-1
3	Servicii de organizare evenimente – catering (brunch)	55520000-1
4	Servicii de închiriere săli	70310000-7

*Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli în cadrul „Program eficient de pregătire practică a studenților în domeniul protecției și monitorizării mediului” – Promediu, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU/90/6.13/6.14/107814 pentru perioada 04.02.2019 – 20.12.2019.*

#### Se acceptă oferte pentru unul sau mai multe loturi.

Serviciile de organizare evenimente – catering (coffee-break, prânz, brunch) și închiriere săli se achiziționează astfel:

#### **LOT I - Servicii de închiriere săli, servicii de prânz și coffee break pentru un workshop de o zi cu 100 persoane:**

1. Servicii de închiriere sală workshop în localitatea Galați;
2. Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 100 persoane/zi;
3. Servicii de organizare evenimente – catering (prânz) pentru 100 persoane/zi.

#### **✓ Servicii de închiriere sală workshop în localitatea Galați**

- Închiriere sală de workshop cu suprafața minimă de 140 mp și capacitate de minim 100 locuri pe scaune așezate în format teatru;
- Perioada: 1 zi în perioada 04.02.2019 – 20.12.2019;
- Localizare: sala de workshop va fi asigurată de operatorul economic, la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați (str. Domnească nr. 47);
- Facilități organizatorice săli de conferință:
  - garderobă,
  - spațiu secretariat dotat cu masa și scaune, la intrarea în sălile de conferințe, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii,
  - sala să fie izolată fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere,
  - spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzei de cafea,
  - spațiu distinct pentru fumători,

- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică,  
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

- Facilități tehnice sală de workshop:
  - aer condiționat,
  - ecran de proiecție,
  - flip-chart + consumabile,
  - videoproiector,
  - laptop,
  - instalație de sonorizare cu microfoane,
  - internet wi-fi,
  - prezidiu și pupitru speaker.

Amenajarea sălii și a tuturor elementelor menționate mai sus va fi realizată cu o zi înainte și va fi verificată de către beneficiar.

În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, vor fi menționate suprafața exactă și locația sălii.

✓ **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 100 persoane/zi**

Locul de prestare: spațiul exclusiv destinat activităților de catering din cadrul sălii de workshop cu suprafața minimă de 140 mp și capacitate de minim 100 locuri.

Tip servire: **bufet tip cocktail**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu fețe de masă,
- plătouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- farfurii desert și fructe din porțelan,
- pahare din sticlă,
- cești cafea și căni ceai din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai)
- spatule, șervetele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura **menu coffee-break/persoană/zi:**

- Cafea - 100 mL,
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL,
- Lapte condensat,
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat,
- Apă minerală carbogazoasă / plată - 500 mL,
- Băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 mL
- Produse de patiserie – cofetărie – 150 g.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

✓ **Servicii de organizare evenimente – catering (prânz) pentru 100 persoane / zi**

Locație: Restaurant clasificat conform Ordinului nr. 61/1999 pentru aprobarea Normelor metodologice și a criteriilor privind clasificarea structurilor de primire turistice, situat în aceeași clădire cu sala de conferință, aflat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați (str. Domneasca nr. 47).

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese.

Tip servire: **buffet suedez**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- mese cu fețe de masă și scaune,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan,
- tacâmuri din inox,
- pahare din sticlă,
- cești cafea din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

**Structura meniu prânz/persoana (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime)**

- Asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește – 300 g/persoană (minim 6 sortimente);
- Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Bar de salate aperitiv, 150 g (minim 3 sortimente);
- Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Salate de însoțire și sosuri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Desert – 250 g/persoană (minim 6 sortimente);
- Fructe – 150 g/persoană (minim 4 sortimente);
- Pâine – 50 g/persoană;
- Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 mL/persoană;
- Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 mL/persoană;
- Cafea 100 mL;
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL;
- Lapte condensat;
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

**Data și ora desfășurării workshop - ului vor fi comunicate contractantului cu minimum 10 zile calendaristice înainte de eveniment.**

**LOT II: Servicii de prânz și coffee break pentru un workshop de o zi cu 50 persoane/zi**

1. Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 50 persoane/zi.
2. Servicii de organizare evenimente – catering (prânz) pentru 50 persoane/zi

✓ **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 50 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019-20.12.2019.

Locul de prestare: în Galați.

Tip servire: **bufet tip cocktail.**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu fețe de masă,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- farfurii desert și fructe din porțelan,
- pahare din sticlă,
- cești cafea și căni ceai din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai),
- spatule, șervetele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura **menu coffee-break/persoană/zi:**

- Cafea - 100 mL,
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL,
- Lapte condensat,
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat,
- Apa minerală carbogazoasă / plată - 500 mL,
- Băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 mL,
- Produse de patiserie-cofetărie – 150 g.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

✓ **Servicii de organizare evenimente – catering (prânz) pentru 50 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019-20.12.2019

Locație: în Galați

Tip servire: **buffet suedez**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- fețe de masă și mese tip cocktail,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,



- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan,
- tacâmuri din inox,
- pahare din sticlă,
- cești cafea din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

**Structura meniu prânz/persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):**

- Asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește – 300 g/persoană (minim 6 sortimente);
- Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Bar de salate aperitiv, 150 g (minim 3 sortimente);
- Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Salate de însoțire și sosuri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Desert – 250 g/persoană (minim 6 sortimente);
- Fructe – 150 g/persoană (minim 4 sortimente);
- Pâine – 50 g/persoană;
- Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 mL/persoană;
- Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 mL/persoană;
- Cafea naturală, 100 mL;
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL;
- Lapte condensat;
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

**Locația, data și ora desfășurării workshop-ului vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de eveniment.**

**LOT III - Servicii de coffee break și brunch pentru un seminar cu 40 persoane/zi:**

1. Servicii de organizare evenimente - catering (coffee break) pentru 40 persoane/zi.
2. Servicii de organizare evenimente – catering (brunch) pentru 40 persoane/zi.

✓ **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 40 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019-20.12.2019

Locul de prestare: în Galați.

Tip servire: **bufet tip cocktail.**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu fețe de masă,
- farfurii desert și fructe de unică folosință,
- pahare de unică folosință,
- pahare pentru cafea și ceai de unică folosință,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai),
- platouri, spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

**Structura meniu coffee-break/persoană/zi:**

- Cafea - 100 mL,
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL,
- Lapte condensat,
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat,
- Apa minerală carbogazoasă / plată - 500 mL,
- Băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 mL,
- Produse de patiserie-cofetărie – 150 g.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

✓ **Servicii de organizare evenimente – catering (brunch) pentru 40 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019 – 20.12.2019.

Locul de prestare: Galați.

Tip servire: buffet tip cocktail.

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe de unică folosință,
- tacâmuri de unică folosință,
- pahare de unică folosință,
- pahare cafea și ceai de unică folosință,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea/ceai),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

**Structura meniu brunch/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):**

- Asortiment de gustări aperitiv (reci / calde), pe bază de brânzeturi, carne, pește, legume - 300 g (minim 5 sortimente);
- Asortiment de gustări aperitiv (reci / calde) vegetariene – 150 g (minim 3 sortimente);
- Garnituri, 250 g;
- Pâine – 50 g;

- Desert – 200 g (minim 3 sortimente);
- Fructe – 150 g (minim 2 sortimente);
- Apa minerală carbogazoasă / plată - 330 mL;
- Băuturi răcoritoare și nectaruri din fructe – 250 mL;
- Cafea, 100 mL;
- Lapte condensat;
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

**Locația, data și ora desfășurării evenimentului vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de eveniment.**

**LOT IV - Servicii de coffee break și brunch pentru cinci seminarii a câte 30 persoane/zi:**

1. Servicii de organizare evenimente - catering (coffee break) pentru 30 persoane/zi
2. Servicii de organizare evenimente – catering (brunch) pentru 30 persoane/zi

✓ **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 30 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019-20.12.2019.

Locul de prestare: în Galați.

Tip servire: bufet tip cocktail.

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu fețe de masă,
- farfurii desert și fructe de unică folosință,
- pahare de unică folosință,
- pahare pentru cafea și ceai de unică folosință,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai),
- platurii, spatule, șervetele și alte consumabile,
- personal calificat.

**Structura meniu coffee-break/persoană/zi:**

- Cafea - 100 mL,
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL,
- Lapte condensat,
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat,
- Apa minerală carbogazoasă / plată - 500 mL,
- Băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 mL,
- Produse de patiserie-cofetărie – 150 g.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei

(se va prezenta copia conform cu originalul).

✓ **Servicii de organizare evenimente – catering (brunch) pentru 30 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019 – 20.12.2019.

Locul de prestare: Galați.

Tip servire: **buffet tip cocktail.**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- platuri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe de unică folosință,
- tacâmuri de unică folosință,
- pahare de unică folosință,
- pahare cafea și ceai de unică folosință,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea/ceai),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

**Structura meniu brunch/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):**

- Asortiment de gustări aperitiv (reci / calde), pe bază de brânzeturi, carne, pește, legume - 300 g (minim 5 sortimente);
- Asortiment de gustări aperitiv (reci / calde) vegetariene – 150 g (minim 3 sortimente);
- Garnituri, 250 g;
- Pâine – 50 g;
- Desert – 200 g (minim 3 sortimente);
- Fructe – 150 g (minim 2 sortimente);
- Apa minerală carbogazoasă / plată - 330 mL;
- Băuturi răcoritoare și nectaruri din fructe – 250 mL;
- Cafea, 100 mL;
- Lapte condensat;

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

**Locația, data și ora desfășurării evenimentului vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de fiecare eveniment în parte.**

**LOT V - Servicii de coffee break și brunch pentru două seminarii a câte 10 persoane/zi:**

1. Servicii de organizare evenimente - catering (coffee break) pentru 10 persoane/zi
2. Servicii de organizare evenimente – catering (brunch) pentru 10 persoane/zi

✓ **Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 10 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019-20.12.2019.

Locul de prestare: în Galați.

Tip servire: bufet tip cocktail.

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu fețe de masă,
- farfurii desert și fructe de unică folosință,
- pahare de unică folosință,
- pahare pentru cafea și ceai de unică folosință,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai),
- platouri, spatule, șervetele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura **menu coffee-break/persoană/zi:**

- Cafea - 100 mL,
- Ceaiuri diferite cu lămâie feliată, 150 mL,
- Lapte condensat,
- Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick – nelimitat,
- Apă minerală carbogazoasă / plată - 500 mL,
- Băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 mL,
- Produse de patiserie-cofetărie – 150 g.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

✓ **Servicii de organizare evenimente – catering (brunch) pentru 10 persoane/zi**

Perioada: între 04.02.2019 – 20.12.2019.

Locul de prestare: Galați.

Tip servire: **buffet tip cocktail.**

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe de unică folosință,
- tacâmuri de unică folosință,
- pahare de unică folosință,
- pahare cafea și ceai de unică folosință,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea/ceai),
- spatule, șervețele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura **menu brunch/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):**

- Asortiment de gustări aperitiv (reci / calde), pe bază de brânzeturi, carne, pește, legume - 300 g (minim 5 sortimente);
- Asortiment de gustări aperitiv (reci / calde) vegetariene – 150 g (minim 3 sortimente);
- Garnituri, 250 g;
- Pâine – 50 g;
- Desert – 200 g (minim 3 sortimente);
- Fructe – 150 g (minim 2 sortimente);
- Apă minerală carbogazoasă / plată - 330 mL;
- Băuturi răcoritoare și nectaruri din fructe – 250 mL;
- Cafea, 100 mL;
- Lapte condensat;

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

**Locația, data și ora desfășurării evenimentului vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de fiecare eveniment în parte.**

**Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.**

#### **VI. PROPUNEREA FINANCIARĂ**

Se vor respecta următoarele impuneri:

- **Propunere financiară:**

**LOT I: Servicii de închiriere săli, servicii de prânz și coffee break pentru un workshop de o zi cu 100 persoane:**

<b>Nr. crt</b>	<b>DENUMIRE SERVICIU</b>	<b>Valoare totală lei fără TVA</b>
<b>1.</b>	Servicii de închiriere sală workshop în localitatea Galați	2050,00
<b>2.</b>	Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 100 persoane/zi	1262,00
<b>3.</b>	Servicii de organizare evenimente - catering (prânz) pentru 100 persoane/zi	5714,00
<b>Total lei fără TVA</b>		<b>9026,00</b>

**LOT II: Servicii de prânz și coffee break pentru un workshop de o zi cu 50 persoane**

<b>Nr. crt</b>	<b>DENUMIRE SERVICIU</b>	<b>Valoare totală lei fără TVA</b>
<b>1.</b>	Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 50 persoane/zi	631,00

2.	Servicii de organizare evenimente - catering (prânz) pentru 50 persoane/zi	2857,00
<b>Total lei fără TVA</b>		<b>3488,00</b>

**LOT III: Servicii de coffee break și brunch pentru un seminar cu 40 persoane/zi:**

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Valoare totală lei fără TVA
1.	Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 40 persoane/zi	313,00
2.	Servicii de organizare evenimente - catering (brunch) pentru 40 persoane/zi	1524,00
<b>Total lei fără TVA</b>		<b>1837,00</b>

**LOT IV. Servicii de coffee break și brunch pentru cinci seminarii a câte 30 persoane/zi:**

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Valoare totală lei fără TVA
1.	Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 30 persoane/zi	1173,00
2.	Servicii de organizare evenimente - catering (brunch) pentru 30 persoane/zi	5714,00
<b>Total lei fără TVA</b>		<b>6887,00</b>

**LOT V. Servicii de coffee break și brunch pentru două seminarii a câte 10 persoane/zi:**

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Valoare totală lei fără TVA
1.	Servicii de organizare evenimente - catering (coffee-break) pentru 10 persoane/zi	157,00
2.	Servicii de organizare evenimente - catering (brunch) pentru 10 persoane/zi	762,00
<b>Total lei fără TVA</b>		<b>919,00</b>

**Notă:**

Ofertantul se obligă să respecte, în cel mai mic detaliu, costurile maxime prevăzute, conform prevederilor tabelului mai sus-menționat.

**VII. MODALITATEA DE PLATĂ**

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea **facturii** și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Facturile emise de contractant, vor evidenția următoarele informații, conform ofertei financiare prezentate:

Cheltuieli pentru servicii de organizare evenimente – catering (coffee-break, prânz, branch) și închiriere săli.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea de ambele părți, fără obiecțiuni, a proceselor verbale, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se face în maxim 30 de zile de la data finalizării evenimentului.

Va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți și a listei de și cursuri de formare.

- Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:
  - liste de prezență;
  - proces verbal de prestare a serviciilor;
  - Alte documente relevante.

#### **NOTĂ:**

Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii.

#### **Oferte alternative:**

Nu se admit oferte alternative.

Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul **prețul cel mai scăzut**.

*Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.*

Întocmit,  
Conf. dr. Bianca Furdui

