



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze *Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința în cadrul proiectului REXDAN în decembrie 2023*, și vă invităm să depuneți oferta 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 închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința în cadrul proiectului REXDAN în decembrie 2023* conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **9920.00 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55100000-1, 55300000-3, 70310000-7.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: *Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința în cadrul proiectului REXDAN în decembrie 2023*
12. Data limită de depunere a ofertelor: 28.11.2023 ora 14⁰⁰
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail

madalina.stanculea@ugal.ro.

14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fonduri proprii ale Universității, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Madalina MIHAI, tel. 0336130115, e-mail: madalina.stanculea@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail madalina.stanculea@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID

DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,
Mădălina Daniela MIHAI



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința în cadrul proiectului REXDAN în decembrie 2023

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința în cadrul proiectului REXDAN în decembrie 2023.**

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”.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economie, propunerea tehnico-financiară.



În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. **Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.**

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea parțial sau în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

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. 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>. Oferta va fi redactată în limba română.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința în cadrul proiectului REXDAN în decembrie 2023

| Nr. crt | DENUMIRE SERVICIU | COD CPV | CANTITATE |
|---------|--|------------|-------------|
| 1. | Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare | 70310000-7 | 1 |
| 2. | Servicii de coffee break | 55520000-1 | 80 persoane |
| 3. | Servicii de servire masă (prânz și cină) | 55300000-3 | 80 persoane |

1. Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare

Perioada: 15 decembrie 2023.

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 80 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor

Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la minim 3 stele, aflat la o distanta rutiera de 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura sala de conferinta in raza de 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala;
- garderoba;
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sală de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.

2. Servicii de coffee break

15 decembrie 2023

Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului

Numar participanti: 80 de persoane.

Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, în incinta unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță rutiera de 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Numar servicii: 2 coffee break/persoana

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espresoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

3. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 15 dec. 2023.

Numar participanti: 80 persoane.

Tip servicii: pranz si cina / persoana

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluasi complex hotelier in care se va asigura sala de conferinta, situat la o distanță rutiera 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în oferta.

Capacitate restaurant: minim 80 de locuri

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 80 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

Masa de pranz

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitată:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vită și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- băuturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii

Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g

- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu somon si capere
- Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
- Rafaelo de gorgonzola cu nuci
- Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
- Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
- Terina de porc cu fistic
- Bruschetta cu rosii si anchois
- Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
- Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Rondele cu spanac
- Clatite cu telina
- Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
- Ardei gras cu fasole batuta
- Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
- Legume la gratar
- Orez cu legume
- Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Piept de curcan cu sos parmezan
- Rulouri de vita cu ardei si bacon
- Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
- Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
- Caracatita St. Lucia
- Porchetta
- Salmone Wellington
- Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

- Legume wok aromate cu ghimbir

Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti,
piept pui gratar)
Salata Cusine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,
ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta.

Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de inchiriere sala conferinta si sonorizare, coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în

vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate.

Cerinte esențiale de sanătate, de asigurare a calitatii și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*
- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR)*

VI. TERMEN DE PRESTARE – 15 decembrie 2023 (1 zi), conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:

- Factură fiscală
- Proces-verbal de prestare a serviciilor
- Lista de prezență

IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

(d) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

X. 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.

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

Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- alte documente relevante.

XI. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

XII. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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,

Prof. univ. dr. habil. Cătălina Iticescu

**Catalina
Iticescu** Digitally signed by
Catalina Iticescu
Date: 2023.11.22
11:09:40 +02'00'

FORMULARE

Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati:

| Nr. Crt. | Numele și Prenumele | Funcția în cadrul ofertantului |
|----------|---|--|
| 1. | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
| 2. | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
| 3. | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
| 4. | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
| 5. | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
| 6. | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
| 7. | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale |
| 8. | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
| 9. | Cristian Laurentiu DAVID | Director Interimar Direcția Generală Administrativă |
| 10. | Carmen-Gabriela ȘÎRBU | Director Adjunct Direcția Generală Administrativă |
| 11. | Aurelia-Daniela MODIGA | Director Interimar - Directia Economica |
| 12. | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
| 13. | Costică COȘTOI | Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane |
| 14. | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
| 15. | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
| 16. | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
| 17. | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
| 18. | Mariana BĂLBĂRĂU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar |
| 19. | Alina-Genoveva MAZURU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate |
| 20. | Neculai SAVA | Administrator financiar |
| 21. | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
| 22. | Ec. Daniela Mădălina MIHAI | Administrator de patrimoniu |
| 23. | ing. Mihaela BRATU | Administrator patrimoniu |
| 24. | Prof. univ. dr. habil. Cătălina ITICESCU | Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu |
| 25. | Antoanela Marta MARDAR | Conf. Univ.dr. în cadrul Facultății de Litere |
| 26. | Alice Monica APRODU | Conf.dr.mat. Facultatea de Științe și Mediu |
| 27. | Maria Cătălina ȚOPA | Lector/Șef lucrări dr. în cadrul Facultății de Științe și Mediu |
| 28. | Mădălina CĂLMUC | doctorand în cadrul Facultății de Științe și Mediu |

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

| Nr crt. | Denumirea serviciului | Valoare estimată totală RON fără TVA | UM | Cantitatea solicitată U.M | Preț unitar RON fără TVA | Preț total RON fără TVA | Preț total RON cu TVA |
|---------|--|--------------------------------------|-------------|---------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6=4*5 | 7=6 + TVA |
| 1 | Servicii organizare evenimente (inchiriere sali, logistica), 1 sala x 1 zi | 1848.00 | serv | 1 serv | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| 2 | Coffe Break (80 persoane x 1 zi) | 1467.20 | persoană/zi | 80 persoane | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| 3 | Servire masa pranz si cină (80 persoane x 1 zi) | 6604.80 | persoană/zi | 80 persoane | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| | TOTAL | 9920.00 | | | | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |

*Se va oferta tot pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.**Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare poziție din cadrul pachetului.*

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

| NR. CRT. | CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|-------------|---|--|
| 1 | <p>1. Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare Perioada: 15 decembrie 2023. Numar sali de conferinta: 1 Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 80 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la minim 3 stele, aflat la o distanta rutiera de 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura sala de conferinta in raza de 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Facilitati organizatorice sali de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lumina naturala; - garderoba; - spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii; - sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere; - spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea; - personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica; - event manager -- disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului. | <p style="text-align: center;"><i>se completează de către ofertant</i></p> |

- Facilitati tehnice sală de conferinta:
- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
 - ecran de proiectie;
 - flip-chart + consumabile;
 - videoproiector;
 - laptop;
 - sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
 - internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
 - prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.

2. Servicii de coffee break

15 decembrie 2023

Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore inaintea evenimentului

Numar participanti: 80 de persoane.

Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, in incinta unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanta rutiera de 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coșbuc, nr. 98, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Numar servicii: 2 coffee break/persoana

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;

- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

3. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 15 dec. 2023.

Numar participantii: 80 persoane.

Tip servicii: pranz si cina / persoana

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se va asigura sala de conferinta, situat la o distanta rutiera 2.5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN, str. George Coşbuc, nr. 98, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.

Capacitate restaurant: minim 80 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 80 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

Masa de pranz

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde— minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;

- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumbert
- Unt cu caviar de somon
- Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
- Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
- Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
- Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
- Bruschetta cu legume
- Clatite cu spanac si ciuperci
- Crochete din cartofi cu susan
- Ciuperci umplute
- Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
- Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
- Tuscan chicken

Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu somon si capere
- Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
- Rafaelo de gorgonzola cu nuci
- Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
- Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
- Terina de porc cu fistic
- Bruschetta cu rosii si anchois
- Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
- Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Rondele cu spanac
- Clatite cu telina
- Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si ma
- Ardei gras cu fasole batuta

Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal

Legume la gratar

Orez cu legume

Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Rulouri de vita cu ardei si bacon

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde

Caracatita St. Lucia

Porchetta

Salmone Wellington

Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir

Risotto cu sfecla si parmezan

Broccoli cu bacon si porumb

Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri

Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)

Salata Cuisine

Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate

Vulcano

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi

- struguri

- banane

- nectarine

- pere

- mere

- carambola

- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta.

Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de inchiriere sala conferinta si sonorizare, coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate.

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*

| | | |
|---|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR) | |
| 2 | <p>TERMEN DE PRESTARE – 15 decembrie 2023 (1 zi), conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p> | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 3 | <p>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</p> <p>a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.</p> <p>b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.</p> | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 4 | <p>RECEPȚIA SERVICIILOR</p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală - Proces-verbal de prestare a serviciilor - Lista de prezență | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 5 | <p>MODALITATEA DE PLATĂ</p> <p>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.</p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.</p> <p>Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste de prezență semnate de fiecare participant; - alte documente relevante. | <i>se completează de către ofertant</i> |
| 6 | <p>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</p> <p>Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării</p> | <i>se completează de către ofertant</i> |

| | | |
|---|--|---|
| | acestei legislații (se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ). | |
| 7 | VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare. | <i>se completează de către ofertant</i> |

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data