

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA	
"DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	19250
Data înregistrării	19.04.2024

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii de servire masă – activități extracurriculare*”, 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, 0336130115**
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: „*Servicii de servire masă – activități extracurriculare*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
4. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **27225.00 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: **55300000-3**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă – activități extracurriculare*”
11. Data limită de depunere a ofertelor: 24.04.2024, ora 14⁰⁰
12. 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 bianca.harabor@ugal.ro**
13. Limba de redactare a ofertei: **Română**
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din bugetul pentru activitățile extracurriculare, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Bianca Adina Maftai, tel. 0336130115, e-mail: bianca.harabor@ugal.ro**

17. 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, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.

18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: bianca.harabor@ugal.ro

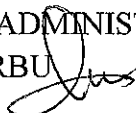
RECTOR INTERIMAR,

Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUTANA



DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV,
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ

Ec. Carmen – Gabriela SÎRBU



ȘEF INTERIMAR, SERVICIUL ACHIZIȚII
PUBLICHE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE

Ec. Marian DĂNĂILĂ



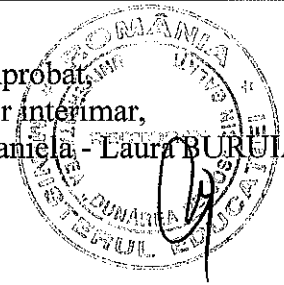
ÎNTOCMIT,

Ing. Bianca Adina MAFTEI





Aprobat,
Rector interimar,
Prof. dr. ing. habil. Daniela - Laura BURUJANĂ



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de servire masă pentru 165 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 6-7 iunie 2024

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii catering de servire masă pentru 165 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 6-7 iunie 2024** aferent organizării *Conferinței Scolii Doctorale CSSD 2024*, în data de 6-7 iunie 2024, pentru 165 de participanți/zi.

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. **Oferta 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 servire masă pentru 165 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 6-7 iunie 2024, pentru participanții Conferinței Scolii Doctorale CSSD 2024, 165 de persoane x 2 zile

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de servire masă	55520000-1	165 persoane x 2 zile

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1.1. SERVICII DE SERVIRE MASĂ

Perioada: 2 zile, în perioada 6-7 iunie 2024

Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

Locație: Prestatorul va asigura servirea meselor la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli de conferință /zi, pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul

Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, 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).

Capacitatea celor 6 sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit: suprafata minima de 50 mp/sala si capacitate de minim 30 de locuri/sala

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecarei sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; 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 si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

Numar participanti: 165 persoane/zi

Numar servicii: 1 servire masa/persoana/zi

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata/servire masa/zi, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:

- amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 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 20 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/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, cu continut de zahăr sub 10 g, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), nectaruri din fructe, fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat in data de 06.06.2024

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 CU CONȚINUT DE ZAHĂR SUB 10g:

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)

Meniu solicitat in data de 07.06.2024

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 Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT, CU CONȚINUT DE ZAHĂR SUB 10g:

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)

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

- ***Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii 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, 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 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)***
- ***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 in baza de date SGR)***

V. TERMEN DE PRESTARE – în perioada 6-7 iunie 2024 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

VIII. 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 maximum 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 prezență semnate de fiecare participant;
- proces-verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

IX. 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**)

X. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 30 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. dr. ing. Gabriela Râpeanu



FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul – 5 DECLARAȚIE privind conflictul de interese

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Servicii de servire masă – activități extracurriculare

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de servire masă – 165 pers x 2 zile	pers	330	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
	TOTAL			<i>se completează de către ofertant</i>	<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

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
Servicii de servire masă – activități extracurriculare	
<p>SERVICII DE SERVIRE MASĂ</p> <p>Perioada: 2 zile, în perioada 6-7 iunie 2024 Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Locație: Prestatorul va asigura servirea meselor la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli de conferință /zi, pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><i>Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Capacitatea celor 6 sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit: suprafata minima de 50 mp/sala și capacitate de minim 30 de locuri/sala</p> <p>Dotari tehnico-organizatorice solicitate în cadrul fiecărei sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa și scaune, la intrarea în salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de proiecție; flip-chart +</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.</p> <p>Numar participanti: 165 persoane/zi Numar servicii: 1 servire masa/persoana/zi Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese Logistica solicitata/servire masa/zi, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 20 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 20 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - esresoare electrice – minim 5 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. <p>Structura meniu/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, cu conținut de zahăr sub 10 g, 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), nectaruri din fructe, fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, nelimitat - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat 	
<p>Meniu solicitat in data de 06.06.2024 ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne</p> <p>SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati</p> <p>DESERT CU CONȚINUT DE ZAHĂR SUB 10g: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri</p>	<p>.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>- banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde</p> <p>PAINÉ: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>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)</p>	
<p>Meniu solicitat in data de 07.06.2024 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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde</p> <p>Caracatita St. Lucia</p> <p>Porchetta</p> <p>Salmone Wellington</p> <p>Rulouri din salau cu zucchini</p> <p>GARNITURI:</p> <p>Legume wok aromate cu ghimbir</p> <p>Risotto cu sfecla si parmezan</p> <p>Broccoli cu bacon si porumb</p> <p>Cous cous cu sofran si seminte de dovleac</p> <p>SALATE:</p> <p>Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri</p> <p>Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)</p> <p>Salata Cusine</p> <p>Salata cu fructe de mare</p> <p>DESERT, CU CONȚINUT DE ZAHĂR SUB 10g:</p> <p>Amareti chocolate</p> <p>Vulcano</p> <p>Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran</p> <p>Minitarte cu crema mascarpone</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kiwi - struguri - banane - nectarine - pere - mere - carambola - physalis <p>PAINÉ:</p> <p>Specialitati panificatie</p> <p>Paine la tava bagheta</p> <p>Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>BAUTURI:</p> <p>Apa minerala carbogazoasa / plata</p> <p>Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)</p> <p>Nectaruri din fructe</p> <p>Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine</p> <p>Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p> <p>Ceai (minim 4 sortimente)</p>	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse în oferta	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE
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 în oferta.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE
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).	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE
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 Politică 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)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE
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)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE
TERMEN DE PRESTARE – în perioada 6-7 iunie 2024 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înainte evenimentului.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p><u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u> 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 	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p><u>MODALITATEA DE PLATĂ</u> 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 maximum 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste prezență semnate de fiecare participant; - proces-verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. 	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p><u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ SI PROTECTIA MUNCII</u> 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 DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ)</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p><u>VALABILITATEA OFERTEI</u> Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

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 anagajez 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

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese
pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), 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. Înțeleg 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 /membrii 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 semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Daniela Laura BURUIANĂ	RECTOR
2.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
3.	Cristian Laurențiu DAVID	Director Direcția Generală Administrativă
4.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală Administrativă
5.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
6.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
7.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Șef Interimar Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
8.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
9.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
10.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
11.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
12.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
13.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
14.	Neculai SAVA	Administrator financiar
15.	Ing. Bianca Adina MAFTEI	Administrator de patrimoniu
16.	Ing. Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
17.	prof.dr.ing. Gabriela RÂPEANU	Profesor în cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
18.	ing. Mihaela COTĂRLEȚ	Inginer în cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
19.	ing. dr. Mihaela TURTURICĂ	Inginer în cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
20.	prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC	Profesor în cadrul Departamentului de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

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