

ROMÂNIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI  
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii de servire masă și coffee-break*”, 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 și coffee-break*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă*
4. Pentru depunerea ofertei: *formularele atașate prezentei.*
5. Împărțirea pe lot-uri: *nu*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: *16144 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut*
8. Cod CPV: *55520000-1, 55300000-3*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă și coffee-break*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: *09.11.2023, ora 14*
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 e-mail [dorina.puscasu@ugal.ro](mailto:dorina.puscasu@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, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
16. Persoana de contact: *Pușcașu Dorina, tel. 0336130115, e-mail: [dorina.puscasu@ugal.ro](mailto:dorina.puscasu@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: [dorina.puscasu@ugal.ro](mailto:dorina.puscasu@ugal.ro)

Rector,  
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU,



Director General Interimar,  
Direcția Generală Administrativă  
Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,  
Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte  
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,  
Ing. Dorina PUȘCAȘU



Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu

**CAIET DE SARCINI**  
privind achiziția de Servicii de organizare a Conferinței Galati Naval Architecture GNA  
2023

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

**INFORMAȚII GENERALE**

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013 și 2018.

**II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI**

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de coffee break si servire masa pentru organizarea Conferinței Galati Naval Architecture GNA 2023 in perioada 17-18 noiembrie 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/detalii 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 servire masă și coffee break, în Galați, pentru participanții la Conferința Galați Naval Architecture GNA 2023

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Coffee break 80 persoane x 2 zile	55520000-1
2.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 80 persoane x 2 zile	55300000-3

#### DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

##### IV.1. SERVICII COFFEE BREAK

Perioada: **2 zile, 17-18 noiembrie 2023** – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment. În cazul modificării locației de desfășurare a evenimentului, Beneficiarul va comunica noile coordonate cu minim 48 de ore înainte de eveniment.

Numar participanti: 80 pers./zi

Locatie: sediul Facultatii de Arhitectura Navală din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domnească, nr. 111, Corp L.



Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 12 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 x 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle x 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).

## IV.2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: **2 zile, 17-18 noiembrie 2023** – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment. In cazul modificarii locatiei de desfasurare a evenimentului, Beneficiarul va comunica noile coordonate cu minim 48 de ore înainte de eveniment.

Numar participanti: 80 pers./zi

Locație servire masa pranz: sediul Facultatii de Arhitectura Navală din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească, nr. 111, Corp L.

Numar participanti: 80 pers./zi

Locatie de servire cina: restaurant clasificat la 3 stele, aflat la o distanta rutiera (auto) de maxim 2,5 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca, nr. 111)

***Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.***



*Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 2,5 km km față de sediul Facultății de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul ofertei – Str. Domneasca nr. 111, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).*

Capacitate restaurant: minim 80 de locuri la mese

*Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație*

Tip servicii: ZIUA 1 – 17 noiembrie 2023: 1 pranz + 1 cina / 80 persoane

ZIUA 2 - 18 noiembrie 2023: 1 pranz + 1 cina / 80 persoane

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitată/masă/zi:

- 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/ porțelan și cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din porțelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi și pentru cina/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vită și pește, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă / plată, 500 ml



- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Tuna cucumbert
- Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
- Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
- Rulada de curcan in crusta cocanta de alune
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Somon in crusta de alge cu chivas
- 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:

- Piept de curcan cu sos parmezan
- Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
- Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
- 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:

- Legume wok aromate cu ghimbir
- Risotto cu sfecla si parmezan
- Legume la gratar
- Cartofi gratinati dafne

SALATE

- Salata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)
- Salata Greceasca
- Salata Caesar



Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii  
Brownie cu ciocolata si zmeura  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

---

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere  
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline  
Clatite cu somon si branza  
Terina cu fistic  
Miniempanadas cu cascaval  
Minitarte cu crema de masline si anchois  
Vitello tonnato  
Bruschete cu pasta de peste afumat  
Canapele cu roastbeef si sparanghel  
Prosciutto melon

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 vita florentin cu vinete  
Somon cu spanac gratinat  
Calamari pane cu sos de rosii aromat  
Piept de rata marinat cu nuca de cocos  
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie  
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)  
Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline  
Ciuperci cu sos pesto si branza  
Legume la gratar  
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana  
Tarta de prune cu ciocolata si cognac  
Souffle de ciocolata  
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- caise
- cirese
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie



Paine la tava bagheta  
Paine la tava cu cereale bagheta

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,  
ciocolata

**Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de coffee break si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.**

**Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si servire masa pranz la sediul Facultatii de Arhitectura Navala, strada Domenasca, nr. 111, Corp L ). Prestatorul va asigura serviciile de servire cină, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2,5 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.**

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, 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)*



- *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)*

**V. TERMEN DE PRESTARE** – 17-18 noiembrie 2023 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. În cazul modificării locației de desfășurare a evenimentului, Beneficiarul va comunica noile coordonate cu minim 48 de ore înainte de eveniment.

#### **VI. MODALITATEA DE PLATĂ**

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentelor 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.

#### **VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE**

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3<sup>1</sup>) (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.

#### **VIII. VALABILITATEA OFERTEI**

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.

#### **NOTĂ:**

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

Întocmit,  
Conf.dr.ing. Sândița Păcuraru

## 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 pentru ofertanți/ ofertanți asociați/  
subcontractanți/terți susținători*



Operator Economic

.....

(denumirea)

## CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Coffee break 80 persoane x 2 zile	pers	160	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 80 persoane x 2 zile	pers	160	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	<b>TOTAL</b>				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.*

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

Servicii de organizare conferinta finală în România  
 în cadrul proiectului "Advanced nanotechnology-based approaches to waste water purification  
 form organic pollutants and their monitoring in water bodies" cod proiect 2SOFT/1.2.139

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Servicii de organizare a Conferinței Galați Naval Architecture GNA 2023	se completează de către ofertant
1	<p><b>SERVICII COFFEE BREAK</b>            Perioada: 2 zile, 17-18 noiembrie 2023 – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment. În cazul modificării locației de desfășurare a evenimentului, Beneficiarul va comunica noile coordonate cu minim 48 de ore înainte de eveniment.            Numar participanti: 80 pers./zi            Locatie: sediul Facultatii de Arhitectura Navală din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domnească, nr. 111, Corp L.</p> <p>Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi            Tip servire: bufet tip cocktail            Logistica solicitata / coffee break / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;</li> <li>- mese cocktail – minim 12 buc. și fețe de masă;</li> <li>- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;</li> <li>- espressoare electrice – minim 3 buc.;</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;</li> <li>- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;</li> <li>- tacâmuri din inox;</li> <li>- pahare din sticlă;</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan;</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile;</li> <li>- personal calificat.</li> </ul> <p>Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;</li> <li>- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;</li> <li>- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;</li> <li>- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla x 330 ml;</li> <li>- apă minerală plată, 2 sticle x 330 ml;</li> <li>- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;</li> <li>- nectaruri din fructe, 300 ml;</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);</li> <li>- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);</li> <li>- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).</li> </ul>	se completează de către ofertant

## SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 2 zile, 17-18 noiembrie 2023 – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment. In cazul modificarii locatiei de desfasurare a evenimentului, Beneficiarul va comunica noile coordonate cu minim 48 de ore înainte de eveniment.

Numar participanti: 80 pers./zi

Locație servire masa pranz: sediul Facultatii de Arhitectura Navală din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească, nr. 111, Corp L.

Numar participanti: 80 pers./zi

Locatie de servire cina: restaurant clasificat la 3 stele, aflat la o distanta rutiera (auto) de maxim 2,5 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca, nr. 111)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2,5 km km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul ofertei – 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).

Capacitate restaurant: minim 80 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 80 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servicii: ZIUA 1 – 17 noiembrie 2023: 1 pranz + 1 cina / 80 persoane

ZIUA 2 - 18 noiembrie 2023: 1 pranz + 1 cina / 80 persoane

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- 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;
- platurii 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;
- esresoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Tuna cucumbert

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rulada de curcan in crusta cocanta de alune

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Somon in crusta de alge cu chivas

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:**

Piept de curcan cu sos parmezan

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

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:**

Legume wok aromate cu ghimbir  
Risotto cu sfecla si parmezan  
Legume la gratar  
Cartofi gratinati dafne

**SALATE**

Salata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

**DESERT:**

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii  
Brownie cu ciocolata si zmeura  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

**PAINE:**

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

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Minitarte cu somon si capere

Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline  
Clatite cu somon si branza  
Terina cu fistic  
Miniempanadas cu cascaval  
Minitarte cu crema de masline si anchois  
Vitello tonnato  
Bruschete cu pasta de peste afumat  
Canapele cu roastbeef si sparanghel  
Prosciutto melon

**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 vita florentin cu vinete  
Somon cu spanac gratinat  
Calamari pane cu sos de rosii aromat  
Piept de rata marinat cu nuca de cocos  
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie  
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)  
Minifrigarui de pui cu ananas

**GARNITURI:**

Orez cu masline  
Ciuperci cu sos pesto si branza  
Legume la gratar  
Sote de legume mediteraneene

**SALATE:**

Salata de somon si valeriana  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

**DESERT:**

Crema catalana  
Tarta de prune cu ciocolata si cognac  
Souffle de ciocolata  
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- struguri</li> <li>- caise</li> <li>- cirese</li> <li>- nectarine</li> <li>- pepene galben</li> <li>- physalis</li> </ul> <p>PAINE:</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 carbogazoase</p> <p>Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe</p> <p>Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>	
2	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.	<i>se completează de către ofertant</i>
3	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.	<i>se completează de către ofertant</i>
4	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).	<i>se completează de către ofertant</i>
5	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	<i>se completează de către ofertant</i>
9	<b>TERMEN DE PRESTARE</b> 17-18 noiembrie 2023 (2 zile),	<i>se completează de către ofertant</i>
10	<b>MODALITATEA DE PLATĂ</b> Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentelor 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,	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>însoțită de dovada prestării serviciilor..</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <p>-liste de prezență semnate de fiecare participant;</p> <p>- alte documente relevante.</p>	
11	<p><b><u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ SI PROTECȚIA MUNCII</u></b></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 acestei legislații.</p>	<p><i>se va completa</i>  <i>Formularul</i>  <b>DECLARATIE PRIVIND</b>  <b>SĂNĂTATEA ȘI</b>  <b>SECURITATEA ÎN</b>  <b>MUNCĂ</b></p>
12	<p><b><u>VALABILITATEA OFERTEI</u></b></p> <p>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><i>se completează de către</i>  <i>oferant</i></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 prestez ..... 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), 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. 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 /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 .....

