***FORMULARE***

***Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

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

***Formularul – 3 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***FORMULARUL nr.1***

**DECLARAȚIE**

**privind conflictul de interese**

**pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători**

Subsemnatul,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nume și prenume),* domiciliat (a) in ........ (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 şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect **…………………………………………………….** la data de .................. (zi/lună/an), organizată de …………………………, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă 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 informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, 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 acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati.

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. Crt. | Numele şi Prenumele | Funcţia în cadrul ofertantului |
|  | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
|  | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
|  | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
|  | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
|  | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
|  | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
|  | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile si relatiile institutionale |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Cristian Laurentiu DAVID | Director Interimar Direcția Generală Administrativă |
|  | Carmen-Gabriela SÎRBU | Director Adjunct Direcția Generală Administrativă |
|  | Aurelia-Daniela MODIGA | Director Interimar - Directia Economica |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Costică COȘTOI | Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane |
|  | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
|  | Mariana BĂLBĂRĂU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar |
|  | Alina-Genoveva MAZURU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Ec. Daniela Mădălina MIHAI | Administrator de patrimoniu |
|  | ing. Mihaela BRATU | Administrator patrimoniu |
|  | Prof. univ. dr. habil. Cătălina ITICESCU | Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu |
|  | Antoanela Marta MARDAR | Conf. Univ.dr. în cadrul Facultății de Litere |
|  | Alice Monica APRODU | Conf.dr.mat. Facultatea de Științe şi Mediu |
|  | Maria Cătălina ȚOPA | Lector/Șef lucrări dr. în cadrul Facultății de Științe și Mediu |
|  | Mădălina CĂLMUC | doctorand în cadrul Facultății de Științe și Mediu |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data*

***FORMULARUL nr. 2***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(denumirea/numele)*

**FORMULAR DE OFERTĂ**

Către ....................................................................................................

*(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_ , *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm *,,*……………………………………………………………………………………….…pentru suma de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată în valoare de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei *(suma în litere și în cifre)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si în cifre) (ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Întelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în calitate de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, legal autorizat sa semnez

*(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 3***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.**  **CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
| 1 | **1. Servicii de ȋnchiriere sală conferinţe şi 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 proiecţie;  - 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 personae.  Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, ȋn incinta unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanţă 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. şi feţe de masă;  - platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;  - espresoare electrice – minim 3 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;  - farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;  - 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 aceluiasi complex hotelier in care se va asigura sala de conferinta, situat la o distanţă 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 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. şi feţe de masă;  - mese rotunde cu fete de masa şi 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;  - espresoare 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. şi feţe de masă;  - mese rotunde cu fete de masa şi 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;  - espresoare 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 | | | Broccolli 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 deţină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena 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 deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa 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 şi Siguranţă 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 Siguranţei Alimentului).*** * ***În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor 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 înregistrarii 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 confirmarii inregistrarii in baza de date SGR)*** | ***se completează de către ofertant*** |
| 2 | **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. | ***se completează de către ofertant*** |
| 3 | **MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**   1. 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. 2. Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor. | ***se completează de către ofertant*** |
| 4 | **RECEPȚIA SERVICIILOR**  Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:  - Factură fiscală  - Proces-verbal de prestare a serviciilor  - Lista de prezență | ***se completează de către ofertant*** |
| 5 | **MODALITATEA DE PLATĂ**  Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menţionăm 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 recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor..  Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:   * liste de prezență semnate de fiecare participant; * alte documente relevante. | ***se completează de către ofertant*** |
| 6 | **CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII**  Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**). | ***se completează de către ofertant*** |
| 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. | ***se completează de către ofertant*** |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr.5***

## declaratie privind SĂNATATEA 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 cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*