



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI
Nr. înregistrare <u>276/18</u>
Data întinerii <u>08.09.2023</u>

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023, în perioada 5-7 octombrie 2023”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

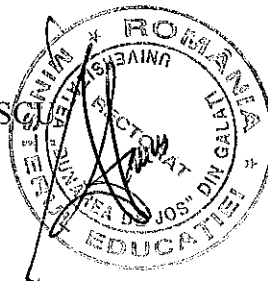
1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023, în perioada 5-7 octombrie 2023”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_a_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **58299.00 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 70310000-7, 55520000-1, 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023, în perioada 5-7 octombrie 2023”**
12. Data limită de depunere a ofertelor: 11.09.2023, ora 14:00



13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail magdalena.manoilescu@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR,

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



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurentiu DAVID

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

ÎNTOCMIT,
Ing. Magdalena Manoilescu



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



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023, în perioada 5-7 octombrie 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 achiziționarea de **Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023, în perioada 5-7 octombrie 2023.**

Data 05.OCTOMBRIE 2023, Coffee break ora 10.45
Data 05.OCTOMBRIE 2023, Servire masa ora 13.30-14.30
Data 06.OCTOMBRIE 2023, Coffee break ora 10.40
Data 06.OCTOMBRIE 2023, Servire masa ora 13.00-14.00
Data 06.OCTOMBRIE 2023, Coffee break ora 16.30
Data 07.OCTOMBRIE 2023, Coffee break ora 10.40
Data 07.OCTOMBRIE 2023, Servire masa ora 13.00-14.00

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii închiriere sală și sonorizare - 1 sev x 3 zile	70310000-7
2.	Servicii de coffee break - 160 persoane x 3 zile	55520000-1
3.	Servicii de servire masa - 160 persoane x 3 zile	55300000-3



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. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.
3. 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. Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai multor ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.
4. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.
5. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. 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>.

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Servicii de închiriere sală și sonorizare

Perioada: 5-7 octombrie 2023.

Programul orar exact de desfășurare a evenimentului va fi comunicat de Achizitor cu minim 5 zile înainte.

Număr săli de conferință: 1

Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 450 mp si capacitate de minim 160 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru personalul tehnic si pentru participanti, 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.

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 permita pe langa spatiul dedicat conferintei si un spatiu de expozitie medicala de minimum 150 mp inclus in acelasi spatiu cu posibilitatea separarii printr-un perete despartitor.
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sală de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ecran de proiectie;
 - flip-chart + consumabile;
 - whiteboard electric
 - mixer si boxe
- videoproiector;
 - laptop;
 - 2 televizoare cu stander pentru o vizibilitate crescuta pentru participantii din spatele salii
- 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

Perioada : 5-7 octombrie 2023.

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

Numar participanti: 160 de persoane pentru fiecare zi a evenimentului

Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, în incinta unui complex hotelier.

Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare zone de buffet cu mese si fete de masa;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice profesionale – min. 2 buc
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:

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

3. Servicii de servire masa (pranz)

Perioada : 5-7 octombrie 2023.

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

Numar participanti: 160 persoane pentru fiecare zi a evenimentului

Tip servicii: pranz / 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, 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 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 160 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 160 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 – 05.10.2023 si 07.10.2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- 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 10buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2buc.;
- aparate pentru bauturi calde (ceai) – minim 2buc.;
- 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, 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 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz - 05.10.2023 si 07.10.2023

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Raffaello cu branza proaspata si marar

Sufle de legume

Vol-au-vent cu somon fume

Vol-au-vent cu rosii cherry si busuioc

PREPARATE DE BAZA CALDE :

Ceafa de porc in bacon

Piept de pui gratinat



PREPARATE VEGETARIENE

Bruschetta cu legume
Wrapp rolls cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi
Ciuperci umplute

GARNITURI:

Pastai cu baby morcov
Orez prajit cu susan si sos teryaki
Legume la gratar
Cartofi wedges

SALATE:

Salata de varza
Salata verde cu dressing de lamaie
Salata de radacinoase
Salata de acrituri

DESERT:

Alba ca zapada
Chec marmorat
Prajituri de casa
Snickers
Prajitura cu lamaie
Minieclere

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- pere
- nectarine
- portocale
- prune

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare



Limonadacu 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 pranz – 06.10.2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- 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 10.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 2buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2buc.;
- 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 prânz – 06.10.2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Terina de pui cu merisoare in bacon si sos pesto

Muschide porc Wellingtoncu ceapa caramelizata scaldata in cognac

Cheesenut in cataif

Frigarui cu mozzarella si rosii cherry

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

Ardei gras cu fasole batuta

Cascaval vegetal pane

Legume la gratar

Orez cu legume

Risotto cu parmezan si creveti

File de salau cu seminte de dovleac si ierburi aromatice

Frigarui de porc grill

PREPARATE DE BAZA CALDE :

Piept de curcan Sorentina

Cotlet de porc cu sos de ardei kapia



GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir

Orez salbatic

Broccoli cu bacon si porumb

Cartofi gratinati

SALATE

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri

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

Salata de vara

Salata verde cu rosii cherry

DESERT:

Minieclere

Miniamandine

Lollipops

Bezele

Macarons

Alba ca zapada

Snickers

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi

- struguri



- banane
- nectarine
- pere
- mere

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

Limonada 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, în perioada 5-7 octombrie 2023, în 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.**
- **Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).**



V. TERMEN DE PRESTARE – În perioada 5-7 octombrie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor 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. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.

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

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR SI MODALITATEA DE PLATĂ

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

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. Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VIII. 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 alin (3¹) 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.



IX. CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ SI PROTECTIA 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 minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

Întocmit,
Presedinte de conferință
Prof. Dr. Ciobotaru Oana Roxana

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.	Servicii închiriere sală și sonorizare - 1 sev x 3 zile	serv	3	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de coffee break - 160 persoane x 3 zile	pers	480	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de servire masa - 160 persoane x 3 zile	pers	480	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				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 închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023, în perioada 5-7 octombrie 2023

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru Conferința de Cardiologie „Dunărea de Jos” CARDIOGAL 2023. Evenimentul va avea loc în perioada 5-7 octombrie 2023.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
1	<p>Servicii de închiriere sală și sonorizare Perioada: 5-7 octombrie 2023. Programul orar exact de desfășurare a evenimentului va fi comunicat de Achizitor cu minim 5 zile înainte. Număr săli de conferință: 1</p> <p>Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 450 mp si capacitate de minim 160 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru personalul tehnic si pentru participantii, 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.</p> <p>Facilitati organizatorice sali de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lumina naturala; - garderoba; - spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii; - sala sa permita pe langa spatiul dedicat conferintei si un spatiu de expozitie medicala de minimum 150 mp inclus in acelasi spatiu cu posibilitatea separarii printr-un perete despartitor. - spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea; - personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica; - event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului. <p>Facilitati tehnice sală de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; - ecran de proiectie; - flip-chart + consumabile; - whiteboard electric - mixer si boxe 	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>- videoproiector; - laptop; - 2 televizoare cu stander pentru o vizibilitate crescuta pentru participantii din spatele salii - 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.</p> <p>Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar</p>	
2	<p>Servicii de coffee break Perioada : 5-7 octombrie 2023.</p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului</p> <p>Numar participanti: 160 de persoane pentru fiecare zi a evenimentului</p> <p>Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, în incinta unui complex hotelier. Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi</p> <p>Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica solicitata / coffee break / zi: amenajare zone de buffet cu mese si fete de masa; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice profesionale – min. 2 buc - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2buc.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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).</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
3	<p>3. Servicii de servire masa (pranz) Perioada : 5-7 octombrie 2023.</p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

Numar participanti: 160 persoane pentru fiecare zi a evenimentului

Tip servicii: pranz / 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, 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 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 160 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 160 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 – 05.10.2023 si 07.10.2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 2buc.;
- aparate pentru bauturi calde (ceai) – minim 2buc.;
- 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, 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 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

**Meniu solicitat pentru masa de pranz - 05.10.2023
si 07.10.2023**

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Raffaello cu branza proaspata si marar
Sufle de legume

Vol-au-vent cu somon fume
Vol-au-vent cu rosii cherry si busuioc

PREPARATE DE BAZA CALDE :

Ceafa de porc in bacon
Piept de pui gratinat

PREPARATE VEGETARIENE

Bruschetta cu legume
Wrapp rolls cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi
Ciuperci umplute

GARNITURI:

Pastai cu baby morcov
Orez prajit cu susan si sos teryaki
Legume la gratar
Cartofi wedges

SALATE:

Salata de varza
Salata verde cu dressing de lamaie
Salata de radacinoase
Salata de acrituri

DESERT:

Alba ca zapada
Chec marmorat
Prajituri de casa
Snickers
Prajitura cu lamaie
Minieclere

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
-pere
- nectarine
- portocale
-prune

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare

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 pranz – 06.10.2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- 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 10.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 2buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2buc.;
- 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 prânz – 06.10.2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Terina de pui cu merisoare in bacon si sos pesto

Muschide porc Wellingtoncu ceapa caramelizata scaldata in cognac

Cheesenut in cataif

Frigarui cu mozzarella si rosii cherry

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

Ardei gras cu fasole batuta

Cascaval vegetal pane

Legume la gratar

Orez cu legume

Risotto cu parmezan si creveti

File de salau cu seminte de dovleac si ierburi aromatice

Frigarui de porc grill

	<p>PREPARATE DE BAZA CALDE : Piept de curcan Sorentina Cotlet de porc cu sos de ardei kapia</p> <p>GARNITURI: Legume wok aromate cu ghimbir Orez salbatic Broccoli cu bacon si porumb Cartofi gratinati</p> <p>SALATE Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar) Salata de vara Salata verde cu rosii cherry</p> <p>DESERT: Minieclere Miniamandine Lollipops Bezele Macarons Alba ca zapada Snickers</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - kiwi - struguri - banane - nectarine - pere - mere</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 Limonada lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente)</p>	
4	<p>Locul de prestare Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de inchiriere sala conferinta si sonorizare, coffee break si serviciile de servire masa pranz, în perioada 5-7 octombrie 2023, în locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in caietul 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.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
5	<p>Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

	echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	
6	<u>TERMEN DE PRESTARE</u> – În perioada 5-7 octombrie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
7	<u>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</u> a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u> Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - factură fiscală; - proces verbal de prestare a serviciilor; - liste de prezență.	<i>se completează de către ofertant</i>
9	<u>MODALITATEA DE PLATĂ</u> Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte. 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. Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.	<i>se completează de către ofertant</i>
10	<u>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA 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.	<i>se va completea Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
11	<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.	<i>se completează de către ofertant</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă 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), 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/asociațiilor /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

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

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală
10.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Șef birou – Biroul juridic
18.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21.	Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
22.	Bianca Adina Maftei	Administrator patrimoniu
23.	Oana Roxana Ciobotaru	Prof. univ. dr. Departamentul Clinic Medical
24.	Mădălina Matei	Prof. univ. dr. Departamentul de Medicină
25.	Simona Ștefan	Conf. Univ. Departamentul de Științe
26.	Octavian Cătălin Ciobotaru	Conf. Univ. Departamentul Clinic Chirurgical
27.	Ciprian Dinu	Conf. Univ. Departamentul de Medicină Dentară
28.	Cristian Onișor	Conf. Univ. Departamentul de Științe

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