***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 |
|  | Ec. 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 MAZURU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate  |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Bianca MAFTEI  | Administrator patrimoniu |
|  | Ec. Mădălina Daniela MIHAI | Administrator patrimoniu |
|  | conf.dr.mat. Alice Monica APRODU | conf.dr.mat. în cadrul Departamentului de Matematică-Informatică |
|  | conf.dr.filol. Antoanela Marta MARDAR | Prodecan în cadrul Facultății de Litere |
|  | prof.dr.fiz. Mirela VOICULESCU | prof.dr.fiz. în cadrul Facultății de Științe și Mediu |
|  | Lector/șef lucrări dr. Mihaela TIMOFTI | Lector/șef lucrări dr. 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 solicitata****U.M** | **Pret unitar RON fara TVA** | **Pret total RON** **fara TVA**  |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| **1** | Servicii de servire masa - 70 persoane x 3 zile | 17325.00 | serv | 210 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **2** | Servicii de coffee break - 70 persoane x 3 zile | 3843.00 | serv | 210 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **3** | Servicii de inchiriere sala min 40 de locuri 2 sali x 2 zile | 3696.00 | serv | 4 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **4** | Servicii de inchiriere sala min 80 de locuri 1 sala x 1 zi | 1344.00 | serv | 1 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | **TOTAL**  | **26208.00** |  |  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |

***Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal.***

*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. **Servicii de ȋnchiriere săli de conferință şi sonorizare**

**Perioada**: 20-22 septembrie 2023**Numar săli de conferinta**: 1 sală mare x 80 de persoane x 1 zi (21 septembrie 2023) 2 săli mici x 40 de persoane x 2 zile (20, 22 septembrie 2023)**Capacitate sală mare de conferință**: suprafata minima de 140 mp, 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.**Capacitate săli** **mici de conferință**: suprafata minimă de 70 mp, dotate cu cai de acces corespunzator semnalizate**Localizarea salilor de conferinta**: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 47***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 a maxim 1 km fata de sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul: cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47 Galati, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (***[***https://www.google.com/maps***](https://www.google.com/maps) ***) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).***Facilitati organizatorice **sala mare de conferință**:- 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 **sala mare de conferinta**:- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;- ecran de proiecţie;- flip-chart + consumabile;- videoproiector;- laptop cu posibilitate de conectare la videoproiector si cu pointer, cu posibilitatea controlului derularii prezentarilor de la distanta;- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistență tehnica; - internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up;- prezidiu si pupitru speaker.- dispozitive pentru postere (min 15). Facilitati organizatorice **sali mici de conferință**:- lumina naturala;- garderoba;- salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;- personal pentru amenajarea salilor si a tuturor elementelor de logistica;- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.Facilitati tehnice **săli mici de conferinta**:- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;- ecran de proiecţie;- flip-chart + consumabile;- videoproiector;- laptop cu posibilitate de conectare la videoproiector si cu pointer, cu posibilitatea controlului derularii prezentarilor de la distanta;- sonorizare cu 1 microfon mobil si 1 microfon fix + asistență tehnica; - internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up;- prezidiu si pupitru speaker.Amenajarea salilor si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.1. **Servicii de coffee break**

Perioada: 3 zile - **20, 21 si 22 septembrie 2023**Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentuluiNumar participanti: **70 persoane/zi**Numar servicii: 2 coffee break/persoana/ziLocatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp, din cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediul Rectoratului Univesritatii Dunarea de Jos din Galati, str. Domneasca nr 47, Galati.Tip servire: bufet tip cocktailLogistica solicitata / coffee break / zi:- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 7 buc. şi feţe de masă;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 2 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 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 solicitata / persoana / zi:- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml- apă minerală plată, sticla 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 6 sortimente)- fructe, 300 g1. **Servicii de servire masa**

Perioada: **3 zile, 20, 21 si 22 septembrie 2023**Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentuluiNumar participanti: **70 persoane/zi**Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinte propuse de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati. Galați (Str. Domnească, nr. 47), 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 70 de locuri ***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 70 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.***Tip servire: bufet suedez cu locuri la meseLogistica solicitata / masa / zi:- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 7 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 7 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 2 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu solicitata/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), nelimitatDesfasurator servicii de servire masa: **ZIUA 1 – 20 septembrie 2023:****Meniu** solicitat pentru masa de pranz **20 septembrie 2023**:

|  |
| --- |
| 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) |

**ZIUA 2 - 21 septembrie 2023:****Meniu** solicitat pentru masa de pranz **21 septembrie 2023**:

|  |
| --- |
| 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) |
| **ZIUA 3 – 22 septembrie 2023:****Meniu** solicitat pentru masa de pranz **22 septembrie 2023**:

|  |
| --- |
| 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) |

 |
|  |

**Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului 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 la sediul propriu toate serviciile (sali de conferinta, coffee break, servire masa si cazare), in perioada 20-23 septembrie 2023, 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)***

**V. TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 20-22 septembrie 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**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.

**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 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.Plata se va efectua în conturile deschise la Direcţiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galaţi, 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 însoţească factura:- liste de prezenţă;- 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 preţului 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 ȋndeplineşte toate criteriile şi cerinţele solicitate în cadrul documentaţei şi a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire preţul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 alin (3^1) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achiziţiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentatiei 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 ofertanţi, se va realiza prin luarea în considerare a preţului total (fără TVA), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.**IX. 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**).**X. 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. | ***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 .....................................................*