



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de cazare, închiriere sali de conferință și sonorizare, coffee break și servire masă în Mun. Galați pentru organizare workshop în cadrul proiectului FSS pentru Conferința ”Abordări moderne ale feedbackului între procese de mediu și schimbările climatice”, ediția a doua, Galați 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: 0336130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **Servicii de cazare, închiriere sali de conferință și sonorizare, coffee break și servire masă în Mun. Galați pentru organizare workshop în cadrul proiectului FSS pentru Conferința ”Abordări moderne ale feedbackului între procese de mediu și schimbările climatice”, ediția a doua, Galați 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_propie_pentru_achizitie_servicii_a_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei invitații.
6. Împărțirea pe lot-uri: **nu.**
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **26208.00 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1, 70310000-7.
10. Tip contract: **prestare de servicii.**
11. Obiectul contractului: **Servicii de cazare, închiriere sali de conferință și sonorizare, coffee break și servire masă în Mun. Galați pentru organizare workshop în cadrul proiectului**



FSS pentru Conferința ”Abordări moderne ale feedbackului între procese de mediu și schimbările climatice”, ediția a doua, Galați 2023

12. Data limită de depunere a ofertelor: 08.09.2023 ora 12⁰⁰
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 e-mail madalina.stanculea@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: Mădălina MIHAI, tel. 0336130115, e-mail: madalina.staculea@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail madalina.staculea@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGEȘCU



DIRECTOR GENERAL INTERIMĂR,
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian-Laurențiu DAVID

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

ÎNTOCMIT,

Ec. Daniela Mădălina MIHAI



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de cazare, închiriere sali de conferință și sonorizare, coffee break și servire masă în Mun. Galați pentru organizare workshop în cadrul proiectului FSS pentru Conferința ”Abordări moderne ale feedbackului între procese de mediu și schimbările climatice”, ediția a doua, Galați 2023

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

INFORMAȚII GENERALE

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de servicii cazare, servicii de închiriere Sali de conferință și sonorizare, coffee break și servire masă în Municipiul Galați pentru organizarea workshopului *Abordări moderne ale feedbackului între procese de mediu și schimbările climatice*, ediția a II-a, 20 - 23 septembrie 2023 din cadrul proiectului FSS pentru Conferința ”Abordări moderne ale feedbackului între procese de mediu și schimbările climatice”, ediția a doua, Galați 2023

Data 20, 21, 22 septembrie 2023, inchiriere săli de conferință si servicii de sonorizare 9.00-18.00

Data 20, 21, 22 septembrie 2023, Coffee break ora 11.00

Data 20, 21, 22 septembrie 2023, Servire masa ora 13.00-14.00

Data 20-23 septembrie 2023, Servicii de cazare

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii închiriere sală și sonorizare 21 septembrie 2023 - 1 sala mare x 1 zi 20, 22 septembrie 2023 - 2 săli mici x 2 zile	70310000-7
2.	Servicii de coffee break - 70 persoane x 3 zile	55520000-1



3.	Servicii de servire masa - 70 persoane x 3 zile	55300000-3
4.	Servicii de cazare 26 persoane x 2 nopți	55110000-4

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi /cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economie, propunerea tehnico-financiară.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. **Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.**

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. 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>.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Servicii de închiriere săli de conferință și 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 Universității “Dunărea de Jos” din Galați 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>) 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 proiecție;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop cu posibilitate de conectare la videoproiector și cu pointer, cu posibilitatea controlului derulării prezentărilor de la distanță;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistență tehnică;
- internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up;
- prezidiu și pupitru speaker.
- dispozitive pentru postere (min 15).

Facilitati organizatorice **sali mici de conferință:**

- lumina naturală;
- garderoba;
- salile să fie izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere;
- personal pentru amenajarea salilor și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

Facilitati tehnice **săli mici de conferinta:**

- aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității;
- ecran de proiecție;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop cu posibilitate de conectare la videoproiector și cu pointer, cu posibilitatea controlului derulării prezentărilor de la distanță;
- sonorizare cu 1 microfon mobil și 1 microfon fix + asistență tehnică;
- internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up;
- prezidiu și pupitru speaker.

Amenajarea salilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte și vor fi verificate de beneficiar.

2. Servicii de coffee break

Perioada: 3 zile - **20, 21 și 22 septembrie 2023**

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

Numar participanti: **70 persoane/zi**

Numar servicii: 2 coffee break/persoana/zi

Locatie: 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 cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 7 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break 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 g

3. 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 evenimentului

Numar 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 mese

Logistica solicitata / masa / zi:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 7 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 7 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare 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), nelimitat

Desfasurator 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

Rafaello de gorgonzola cu nuci

Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii

Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie

Terina de porc cu fistic

Bruschetta cu rosii si anchois

Somon in crusta de alge cu caviar si chivas

Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac

Clatite cu telina

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

Ardei gras cu fasole batuta

Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal

Legume la gratar

Orez cu legume

Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Rulouri de vita cu ardei si bacon

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde

Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

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 dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sanatate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*
- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR)*

V. TERMEN DE PRESTARE – 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

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 ȘI 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. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

X. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

Întocmit,
Antoanela Mardar

FORMULARE

Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

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. 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 acționarilor/asociaților /membriilor 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 Galați:

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. Silviu 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 Administrativă
10.	Ec. Aurelia Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
11.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
12.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
13.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
14.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
15.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
16.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17.	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
18.	Alina MAZURU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Bianca MAFTEI	Administrator patrimoniu
22.	Ec. Mădălina Daniela MIHAI	Administrator patrimoniu
23.	conf.dr.mat. Alice Monica APRODU	conf.dr.mat. în cadrul Departamentului de Matematică-Informatică
24.	conf.dr.filol. Antoanela Marta MARDAR	Prodecan în cadrul Facultății de Litere
25.	prof.dr.fiz. Mirela VOICULESCU	prof.dr.fiz. în cadrul Facultății de Științe și Mediu
26.	Lector/șef lucrări dr. Mihaela TIMOFTI	Lector/șef lucrări dr. în cadrul Facultății de Științe și Mediu

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

Operator Economic

.....

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

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 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

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>1. Servicii de închiriere săli de conferință și sonorizare</p> <p>Perioada: 20-22 septembrie 2023</p> <p>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)</p> <p>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.</p> <p>Capacitate săli mici de conferință: suprafata minimă de 70 mp, dotate cu cai de acces corespunzator semnalizate</p> <p>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</p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura sala de conferinta in raza a maxim 1 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați 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) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Facilitati organizatorice sala mare de conferință:</p>	<p>Se completează de către ofertant</p>

- 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 proiectie;
- 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 proiectie;
- 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 și pupitru speaker.

Amenajarea salilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte și vor fi verificate de beneficiar.

2. Servicii de coffee break

Perioada: 3 zile - 20, 21 și 22 septembrie 2023

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

Numar participanti: 70 persoane/zi

Numar servicii: 2 coffee break/persoana/zi

Locatie: 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 cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese și fețe de masa;
- mese cocktail – minim 7 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din portelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break solicitata / persoana / zi:

- cafea espresso și 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 g

3. Servicii de servire masa

Perioada: 3 zile, 20, 21 și 22 septembrie 2023

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

Numar participanti: 70 persoane/zi

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat 3 stele, situat în aceeași clădire cu salile de conferințe propuse de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, aflat la o distanță 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 mese

Logistica solicitata / masa / zi:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 7 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 7 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare 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), nelimitat

Desfasurator 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
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

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 si prevederilor legale in 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 dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse in oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse in oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*
- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării 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

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 ȘI 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

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez 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