

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	6059
Data intrare/ieșire	22.03.2018

## INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de catering și servicii de închiriere săli pentru cursurile de formare antreprenorială în spațiile proprii din Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea” în cadrul proiectului de cercetare *Antreprenoriat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes) finanțat din POCU/82/3/7/103962*”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Cod de identificare: 3127522  
Adresa: str. Domnească nr. 47, Galați, România  
Telefon: 0236419177  
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „Servicii de catering și servicii de închiriere săli pentru cursurile de formare antreprenorială în spațiile proprii din Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea” în cadrul proiectului de cercetare *Antreprenoriat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes) finanțat din POCU/82/3/7/103962*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură simplificată proprie.**
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: da.
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **134977 lei, defalcată astfel: Lot 1 - 93953 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru prânz 84770 lei, pentru coffee break max. 9183 lei, Lot 2 - 8540 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru prânz 7706 lei, pentru coffee break max. 834 lei, Lot 3 - 1716 lei, Lot 4 - 8540 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru prânz 7706 lei, pentru coffee break max. 834 lei, Lot 5 - 1716 lei, Lot 6 - 8540 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru prânz 7706 lei, pentru coffee break max. 834 lei, Lot 7 - 1716 lei, Lot 8 - 8540 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru prânz 7706 lei, pentru coffee break max. 834 lei, Lot 9 - 1716 lei.**

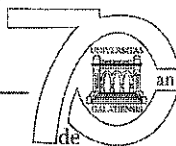
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1, 70310000-7.
9. Tip contract: prestare de servicii.
10. Obiectul contractului: „**Servicii de catering și servicii de închiriere săli pentru cursurile de formare antreprenorială în spațiile proprii din Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea**” în cadrul proiectului de cercetare *Antreprenoriat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes) finanțat din POCU/82/3/7/103962*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 27.03.2018 ora 14<sup>00</sup>
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail [mihaela.bratu@ugal.ro](mailto:mihaela.bratu@ugal.ro).
13. Limba de redactare a ofertei: Română.
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestare și semnarea procesului verbal de recepție al serviciilor, din fonduri POCU/82/3/7/103962, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei.
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Bratu Mihaela, tel. 0336130115, e-mail: [mihaela.bratu@ugal.ro](mailto:mihaela.bratu@ugal.ro).
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: [mihaela.bratu@ugal.ro](mailto:mihaela.bratu@ugal.ro).

Rector,  
Prof. univ. dr. ing. **Iulian Gabriel BERSAN**

Director General Economic, Investiții și  
Relații Internaționale,  
Ș. I. dr. ing. **Cezar Ionuț BICHESCU**

Director achiziții și investiții,  
Ec. **Marian DĂNĂILĂ**

Întocmit,  
Ing. **Mihaela BRATU**



APROBAT,  
RECTOR

Prof.univ.dr.ing. Iulian Gabriel Bîrsan



## CAIET DE SARCINI

### 1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați achiziționează:

- *servicii de catering pentru cursurile de formare antreprenorială;*
- *servicii de închiriere săli pentru cursuri de formare antreprenorială;*

în vederea implementării proiectului „Antreprenariat inovativ în Regiunea Sud Est (AntRes)” finanțat din POCU/82/3/7/103962.

În cadrul acestui proiect, autoritatea contractantă va organiza cursuri de formare antreprenorială în spațiile proprii din Galați, str. Garii nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor și în localitățile Focșani, Buzău, Constanța, Tulcea.

### 2. CERINȚE GENERALE

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

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 documentația 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”.

În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.

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 în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.**

### 3. DESCRIEREA SERVICIILOR

#### **LOT I: Servicii de catering pentru cursurile de formare antreprenorială (1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi) - GALAȚI**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Galați, pe parcursul a două săptămâni (nu neaparat consecutive), pentru 11 grupe de maxim 28 de participanți.

Participanților la cursuri li se va oferi timp de 5 zile (în zile de vineri, sâmbătă și duminică) un pachet de servicii de restaurant (catering), descris astfel: 1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi.

Servirea prânzului și a coffee break-urilor se va face în incinta Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din str. Gării nr. 61-63 Galați, pentru 1540 prânzuri (11 grupe x 28 participanți x 5 zile x 1 prânz) și 3080 coffee break-uri (11 grupe x 28 participanți x 5 zile x 2 coffee break-uri), în perioada aprilie 2018 - octombrie 2018.

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 1540 prânzuri și maxim 3080 coffee break-uri.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering) aferente cursurilor de formare.

Numărul de persoane/zi care vor servi prânzul și coffee break-urile este de maxim 28.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte de prima zi a perioadei de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering).

#### **Componența meniurilor**

##### **A. Structura coffee break-ului / persoană**

Poziția 1. Cafea –75 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 1 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 75 ml/persoană;



Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 250 ml/persoană;

Poziția 6. Produse patiserie dulci și sărate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente).

Se vor asigura 2 coffee break-uri/zi/persoană, fiecare dintre ele corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

### **B. Structura meniu prânz/persoană (standard)**

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.

Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

### **LOT II: Servicii de catering pentru cursurile de formare antreprenorială (1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi) - FOCȘANI**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Focșani, pe parcursul a două săptămâni (nu neaparat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

Participanților la cursuri li se va oferi timp de 5 zile (în zile de vineri, sâmbătă și duminică) un pachet de servicii de restaurant (catering), descris astfel: 1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi.

Servirea prânzului și a coffee break-urilor se va face în sala pentru cursuri, închiriată în orașul Focșani (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru 140 prânzuri (1 grupă x 28 participanți x 5 zile x 1 prânz) și 280 coffee break-uri (1 grupă x 28 participanți x 5 zile x 2 coffee break-uri), în perioada mai 2018-octombrie 2018.



Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 140 prânzuri și maxim 280 coffee break-uri.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering) aferente cursurilor de formare.

Numărul de persoane/zi care vor servi prânzul și coffee break-urile este de maxim 28.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte de prima zi a perioadei de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering).

### **Componența meniurilor**

#### **A. Structura coffee break-ului / persoană**

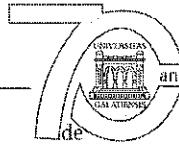
- Poziția 1. Cafea – 75 ml/persoană;
- Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
- Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 1 buc/persoană;
- Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 75 ml/persoană;
- Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 250 ml/persoană;
- Poziția 6. Produse patiserie dulci și sărate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente).

Se vor asigura 2 coffee break-uri/zi/persoană, fiecare dintre ele corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

#### **B. Structura meniu prânz/persoană (standard)**

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
- Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.
- Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.



În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

### **LOT III: Servicii de închiriere săli pentru cursuri de formare antreprenorială-FOCȘANI**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Focșani, pe parcursul a două săptămâni (nu neapărat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

În orașul Focșani se va închiria o sală de curs de minim 30 locuri pentru desfășurarea activităților, astfel: câte 4 ore/zi în zilele luni – joi și câte 8 ore/zi în zilele de vineri-duminică (în total 8 zile x 4 ore/zi și 6 zile x 8 ore/zi) în perioada mai 2018-octombrie 2018.

În zilele cu program scurt (4 ore), cursurile se vor organiza după amiaza începând cu ora 16.

În zilele cu program lung (8 ore), cursurile se vor organiza începând cu ora 9.

#### **Structura serviciilor de închiriere**

1. Închiriere sală de curs de min 30 locuri în localitatea Focșani;

#### **Program închiriere:**

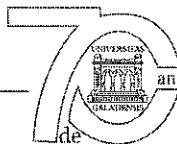
Două săptămâni (nu neapărat consecutive):

	Interval orar
Luni	16.00-20.00
Marti	16.00-20.00
Miercuri	16.00-20.00
Joi	16.00-20.00
Vineri	09.00-18.00
Sâmbătă	09.00-18.00
Duminică	09.00-18.00

#### **Facilități tehnice sală:**

- Scaune și mese pentru minim 30 persoane;
- Suprafața min. 60 mp
- aer condiționat;

În oferta tehnica, pe lângă celelalte elemente, vor fi menționate suprafața exactă și locația sălii.



În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a cursurilor de formare.

#### **LOT IV: Servicii de catering pentru cursurile de formare antreprenorială (1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi) - BUZĂU**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Buzău, pe parcursul a două săptămâni (nu neaparat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

Participanților la cursuri li se va oferi timp de 5 zile (în zile de vineri, sâmbătă și duminică) un pachet de servicii de restaurant (catering), descris astfel: 1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi.

Servirea prânzului și a coffee break-urilor se va face în sala pentru cursuri, închiriată în orașul Buzău (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru 140 prânzuri (1 grupă x 28 participanți x 5 zile x 1 prânz) și 280 coffee break-uri (1 grupă x 28 participanți x 5 zile x 2 coffee break-uri), în perioada mai 2018-octombrie 2018.

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 140 prânzuri și maxim 280 coffee break-uri.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering) aferente cursurilor de formare.

Numărul de persoane/zi care vor servi prânzul și coffee break-urile este de maxim 28.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte de prima zi a perioadei de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering).

#### **Componența meniurilor**

##### **A. Structura coffee break-ului / persoană**

Poziția 1. Cafea – 75 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

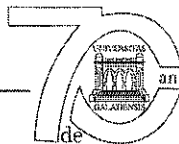
Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 1 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 75 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 250 ml/persoană;

Poziția 6. Produse patiserie dulci și sărate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente).





Se vor asigura 2 coffe break-uri/zi/persoană, fiecare dintre ele corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

### **B. Structura meniului prânz/persoană (standard)**

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
  
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
- Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.
- Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

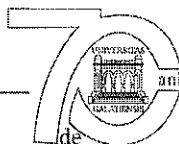
### **LOT V: Servicii de închiriere săli pentru cursuri de formare antreprenorială- BUZĂU**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Buzău, pe parcursul a două săptămâni (nu neapărat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

În orașul Buzău se va închiria o sală de curs de minim 30 locuri pentru desfășurarea activităților, astfel: câte 4 ore/zi în zilele luni – joi și câte 8 ore/zi în zilele de vineri-duminică (în total 8 zile x 4 ore/zi și 6 zile x 8 ore/zi) în perioada mai 2018-octombrie 2018.

În zilele cu program scurt (4 ore), cursurile se vor organiza după amiaza începând cu ora 16.

În zilele cu program lung (8 ore), cursurile se vor organiza începând cu ora 9.



## Structura serviciilor de închiriere

2. Închiriere sală de curs de min 30 locuri în localitatea Buzău;

### Program închiriere:

Două săptămâni (nu neapărat consecutive) :

	Interval orar
Luni	16.00-20.00
Mărti	16.00-20.00
Miercuri	16.00-20.00
Joi	16.00-20.00
Vineri	09.00-18.00
Sâmbătă	09.00-18.00
Duminică	09.00-18.00

### Facilități tehnice sală:

- Scaune și mese pentru minim 30 persoane;
- Suprafața min 60 mp
- aer condiționat;

În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, vor fi menționate suprafața exactă și locația sălii.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a cursurilor de formare.

## **LOT VI: Servicii de catering pentru cursurile de formare antreprenorială (1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi)- CONSTANȚA**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Constanța, pe parcursul a două săptămâni (nu neapărat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

Participanților la cursuri li se va oferi timp de 5 zile (în zile de vineri, sâmbătă și duminică) un pachet de servicii de restaurant (catering), descris astfel: 1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi.



Servirea prânzului și a coffee break-urilor se va face în sala pentru cursuri, închiriată în orașul Constanța (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru 140 prânzuri (1 grupă x 28 participanți x 5 zile x 1 prânz) și 280 coffee break-uri (1 grupă x 28 participanți x 5 zile x 2 coffee break-uri), în perioada mai 2018 - octombrie 2018.

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 140 prânzuri și maxim 280 coffee break-uri.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de restaurant

(catering) aferente cursurilor de formare.

Numărul de persoane/zi care vor servi prânzul și coffee break-urile este de maxim 28.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte de prima zi a perioadei de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering).

### **Componența meniurilor**

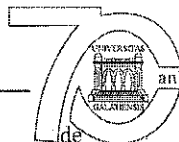
#### **A. Structura coffee break-ului / persoană**

- Poziția 1. Cafea – 75 ml/persoană;
- Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
- Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 1 buc/persoană;
- Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 75 ml/persoană;
- Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 250 ml/persoană;
- Poziția 6. Produse patiserie dulci și sărate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente).

Se vor asigura 2 coffee break-uri/zi/persoană, fiecare dintre ele corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

#### **B. Structura meniu prânz/persoană (standard)**

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparat de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;



Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.

Poziția 10. Băuturi răcoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

## **LOT VII: Servicii de închiriere săli pentru cursuri de formare antreprenorială- CONSTANȚA**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Constanța, pe parcursul a două săptămâni (nu neapărat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

În orașul Constanța se va închiria o sală de curs de minim 30 locuri pentru desfășurarea activităților, astfel: câte 4 ore/zi în zilele luni – joi și câte 8 ore/zi în zilele de vineri-duminică (în total 8 zile x 4 ore/zi și 6 zile x 8 ore/zi) în perioada mai 2018-octombrie 2018.

În zilele cu program scurt (4 ore), cursurile se vor organiza după amiaza începând cu ora 16.

În zilele cu program lung (8 ore), cursurile se vor organiza începând cu ora 9.

### **Structura serviciilor de închiriere**

3. Închiriere sală de curs de min 30 locuri în localitatea Constanța;

### **Program închiriere:**

Două săptămâni (nu neapărat consecutive) :

	Interval orar
Luni	16.00-20.00
Marti	16.00-20.00
Miercuri	16.00-20.00
Joi	16.00-20.00
Vineri	09.00-18.00
Sâmbătă	09.00-18.00
Duminică	09.00-18.00



**Facilități tehnice sală:**

- Scaune și mese pentru minim 30 persoane;
- Suprafața min 60 mp
- aer condiționat;

În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, vor fi menționate suprafața exactă și locația sălii.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a cursurilor de formare.

**LOT VIII: Servicii de catering pentru cursurile de formare antreprenorială (1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi) - TULCEA**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Tulcea, pe parcursul a două săptămâni (nu neaparat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

Participanților la cursuri li se va oferi timp de 5 zile (în zile de vineri, sâmbătă și duminică) un pachet de servicii de restaurant (catering), descris astfel: 1 prânz/zi și 2 coffee break-uri/zi.

Servirea prânzului și a coffee break-urilor se va face în sala pentru cursuri, închiriată în orașul Tulcea (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru 140 prânzuri (1grupă x 28 participanți x 5 zile x 1prânz) și 280 coffee break-uri (1grupă x 28 participanți x 5 zile x 2 coffee break-uri), în perioada mai 2018-octombrie 2018.

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 140 prânzuri și maxim 280 coffee break-uri.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering) aferente cursurilor de formare.

Numărul de persoane/zi care vor servi prânzul și coffee break-urile este de maxim 28.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte de prima zi a perioadei de desfășurare a serviciilor de restaurant (catering).



## Componența meniurilor

### A. Structura coffee break-ului / persoană

- Poziția 1. Cafea – 75 ml/persoană;
- Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
- Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 1 buc/persoană;
- Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 75 ml/persoană;
- Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 250 ml/persoană;
- Poziția 6. Produse patiserie dulci și sărate, – 100 g/persoană (minim 3 sortimente).

Se vor asigura 2 coffee break-uri/zi/persoană, fiecare dintre ele corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

### B. Structura meniu prânz/persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente/zi);
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
- Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană.
- Poziția 10. Băuturi racoritoare și nectaruri de fructe - 500 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).



## **LOT IX: Servicii de închiriere săli pentru cursuri de formare antreprenorială- TULCEA**

În cadrul acestui proiect se vor organiza cursuri de formare, în orașul Tulcea, pe parcursul a două săptămâni (nu neapărat consecutive), pentru 1 grupă de maxim 28 de participanți.

În orașul Tulcea se va închiria o sală de curs de minim 30 locuri pentru desfășurarea activităților, astfel: câte 4 ore/zi în zilele luni – joi și câte 8 ore/zi în zilele de vineri-duminică (în total 8 zile x 4 ore/zi și 6 zile x 8 ore/zi) în perioada mai 2018-octombrie 2018.

În zilele cu program scurt (4 ore), cursurile se vor organiza după amiaza începând cu ora 16.

În zilele cu program lung (8 ore), cursurile se vor organiza începând cu ora 9.

### **Structura serviciilor de închiriere**

4. Închiriere sală de curs de min 30 locuri în localitatea Tulcea;

### **Program închiriere:**

Două săptămâni (nu neapărat consecutive) :

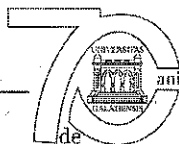
Interval orar	
Luni	16.00-20.00
Marti	16.00-20.00
Miercuri	16.00-20.00
Joi	16.00-20.00
Vineri	09.00-18.00
Sâmbătă	09.00-18.00
Duminică	09.00-18.00

### **Facilități tehnice sală:**

- Scaune și mese pentru minim 30 persoane;
- Suprafața min 60 mp
- aer condiționat;

În oferta tehnica, pe lângă celelalte elemente, vor fi menționate suprafața exactă și locația sălii.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.



Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 10 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a cursurilor de formare.

#### 4. CERINTE OBLIGATORII PENTRU LOTURILE I-IX:

##### - RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:

- Factură fiscală;
- Proces verbal de prestare a serviciilor.

##### - PLATA SERVICIILOR

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea Dunărea de Jos, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la prestare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor.

##### - 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.

##### - PREVEDERI CONTRACTUALE

Atribuirea contractului se va face utilizând criteriul de atribuire prețul cel mai scăzut.

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

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

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

Întocmit,  
Expert achiziții  
Ing. Romeo Morghidan