

INVITAȚIE

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 21389
Data intrare/ieșire 05.09.2018

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii pentru seminarii de formare: servicii de catering și servicii de închiriere săli, 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 pentru seminarii de formare: servicii de catering și servicii de închiriere săli, 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: **30909 lei, defalcată astfel: Lot 1 – 9761 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru Coffee break 954 lei, pentru prânz max. 8807 lei, Lot 2 - 4880 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru Coffee break max. 477 lei, pentru prânz max. 4403 lei, Lot 3 - valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 407 lei, Lot 4 - 4880 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru Coffee break max. 477 lei, pentru prânz max. 4403 lei, Lot 5 - valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 407 lei, Lot 6 - 4880 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru Coffee break max. 477 lei, pentru prânz max. 4403 lei, Lot 7 - valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 407 lei, Lot 8 - 4880 lei, defalcată astfel: valoarea max. pentru Coffee break max. 477 lei, pentru prânz max. 4403 lei, Lot 9 - valoarea max. pentru închiriere sală de conferințe 407 lei.**
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: 55520000-1, 55300000-3, 70310000-7.
9. Tip contract: prestare de servicii.
10. Obiectul contractului: „Servicii pentru seminarii de formare: servicii de catering și servicii de închiriere săli, 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”.

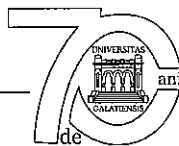
11. Data limită de depunere a ofertelor: 10.09.2018 ora 14<sup>00</sup>
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail mihaela.bratu@ugal.ro.
13. Limba de redactare a ofertei: 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.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro.

Prof. univ. dr. ing. Iulian Gabriel BÎRSAN



Director achiziții și investiții,  
Ec. Marian DANĂILĂ

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 seminarii de formare;*
- *servicii de închiriere săli pentru seminarii de formare;*

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

În cadrul acestui proiect, autoritatea contractantă va organiza seminarii 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 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”.

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 2 seminarii de formare (1 prânz/zi și 1 coffee break/zi) - GALAȚI**

În cadrul acestui proiect se vor organiza două seminarii de formare în spațiile proprii din Galați, str. Garii nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor la care vor participa maxim 80 de persoane/seminar.

Servirea prânzului și a coffee break-ului se va face în incinta Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din str. Gării nr. 61-63 Galați, pentru maxim 160 prânzuri (2 seminarii x 80 participanți x 1 prânz) și maxim 160 coffee break-uri (2 seminarii x 80 participanți x 1 coffee break).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 160 prânzuri și maxim 160 coffee break-uri.

Seminariile se vor organiza în zilele de **03 octombrie 2018 și 17 octombrie 2018**, în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>.

Coffee break-ul va fi servit la ora 11<sup>00</sup> și prânzul va fi servit la ora 14<sup>00</sup>.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și coffee break-ul este de maxim 80/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data desfășurării fiecărui seminar.

#### **Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și prânz**

##### **A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)**

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

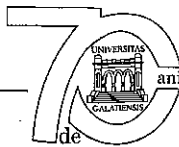
Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

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



Se va asigura 1 coffee break/persoană, 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 5 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.

Se va asigura 1 prânz/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

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 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

## **LOT II: Servicii de catering pentru un seminar de formare (1 prânz/zi și 1 coffee break/zi) - CONSTANȚA**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare în localitatea Constanța la care vor participa maxim 80 de persoane.

Servirea prânzului și a coffee break-ului se va face în locația sălii pentru desfășurarea seminarului de formare închiriată în orașul Constanța (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru maxim 80 prânzuri (1 seminar x 80 participanți x 1 prânz) și maxim 80 coffee break-uri (1 seminar x 80 participanți x 1 coffee break).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 80 prânzuri și maxim 80 coffee break-uri.

Seminarul va fi organizat în data de **21 septembrie 2018**, în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>.



Coffee break-ul va fi servit la ora

11<sup>00</sup> și prânzul va fi servit la ora 14<sup>00</sup>.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și coffee break-ul este de maxim 80.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

### **Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și prânz**

#### **A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)**

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

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

Se va asigura 1 coffee break persoană, 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 5 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.

Se va asigura 1 prânz/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

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 5610 sau 5621 (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 un seminar de formare - CONSTANȚA**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare, în orașul Constanța, pentru maxim 80 de participanți.

În orașul Constanța se va închiria în data de **21 septembrie 2018** o sală pentru desfășurarea seminarului de formare.

#### **Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.**

- Sala pentru organizare seminar de formare pentru data de **21 septembrie 2018** în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>, în localitatea Constanța, cu o capacitate de minim 80 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaierea acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării coffee break-ului și prânzului pentru 80 de persoane.
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
  - Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.  
În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, va fi menționată locația sălii.

### **LOT IV: Servicii de catering pentru un seminar de formare (1 prânz/zi și 1 coffee break/zi) - BUZĂU**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare în localitatea Buzău la care vor participa maxim 80 de persoane.

Servirea prânzului și a coffee break-ului se va face în locația sălii pentru desfășurarea seminarului de formare închiriată în orașul Buzău (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru maxim 80 prânzuri (1 seminar x 80 participanți x 1 prânz) și maxim 80 coffee break-uri (1 seminar x 80 participanți x 1 coffee break).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 80 prânzuri și maxim 80 coffee break-uri.

Seminarul va fi organizat în data de **28 septembrie 2018**, în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>.

Coffee break-ul va fi servit la ora 11<sup>00</sup> și prânzul va fi servit la ora 14<sup>00</sup>.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și coffee break-ul este de maxim 80.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

#### **Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și prânz**



#### **A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)**

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;

Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

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

Se va asigura 1 coffee break persoană, 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 5 sortimente);

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

Poziția 3. Preparare 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.

Se va asigura 1 prânz/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

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 5610 sau 5621 (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 un seminar de formare - BUZĂU**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare, în orașul Buzău, pentru maxim 80 de participanți.





În orașul Buzău se va închiria în  
pentru desfășurarea seminarului de formare.

data de **28 septembrie 2018** o sală

#### **Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.**

- Sala pentru organizare seminar de formare pentru data de **28 septembrie 2018** în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>, în localitatea Buzău, cu o capacitate de minim 80 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaietul acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării coffee break-ului și prânzului pentru 80 de persoane.
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
  - Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.  
În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, va fi menționată locația sălii.

#### **LOT VI: Servicii de catering pentru un seminar de formare (1 prânz/zi și 1 coffee break/zi) - FOCȘANI**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare în localitatea Focșani la care vor participa maxim 80 de persoane.

Servirea prânzului și a coffee break-ului se va face în locația sălii pentru desfășurarea seminarului de formare închiriată în orașul Focșani (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru maxim 80 prânzuri (1 seminar x 80 participanți x 1 prânz) și maxim 80 coffee break-uri (1 seminar x 80 participanți x 1 coffee break).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 80 prânzuri și maxim 80 coffee break-uri.

Seminarul va fi organizat în data de **05 octombrie 2018**, în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>.

Coffee break-ul va fi servit la ora 11<sup>00</sup> și prânzul va fi servit la ora 14<sup>00</sup>.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și coffee break-ul este de maxim 80.

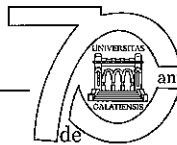
Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

#### **Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și prânz**

##### **A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)**

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;



- Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;  
Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;  
Poziția 5. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;  
Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

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

Se va asigura 1 coffee break persoană, 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 5 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.

Se va asigura 1 prânz/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

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 5610 sau 5621 (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 un seminar de formare - FOCȘANI**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare, în orașul Focșani, pentru maxim 80 de participanți.

În orașul Focșani se va închiria în data de **05 octombrie 2018** o sală pentru desfășurarea seminarului de formare.



**Cerințe minime pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.**

- Sala pentru organizare seminar de formare pentru data de **05 octombrie 2018** în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>, în localitatea Focșani, cu o capacitate de minim 80 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;
- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaierea acesteia, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării coffee break-ului și prânzului pentru 80 de persoane.
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
  - Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.  
În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, va fi menționată locația sălii.

**LOT VIII: Servicii de catering pentru un seminar de formare (1 prânz/zi și 1 coffee break/zi) - TULCEA**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare în localitatea Tulcea la care vor participa maxim 80 de persoane.

Servirea prânzului și a coffee break-ului se va face în locația sălii pentru desfășurarea seminarului de formare închiriată în orașul Tulcea (locația exactă va fi comunicată în momentul contractării), pentru maxim 80 prânzuri (1 seminar x 80 participanți x 1 prânz) și maxim 80 coffee break-uri (1 seminar x 80 participanți x 1 coffee break).

Contractul de achiziții de servicii de catering va acoperi un număr de maxim 80 prânzuri și maxim 80 coffee break-uri.

Seminarul va fi organizat în data de **12 octombrie 2018**, în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>.

Coffee break-ul va fi servit la ora 11<sup>00</sup> și prânzul va fi servit la ora 14<sup>00</sup>.

Numărul de persoane care vor servi prânzul și coffee break-ul este de maxim 80.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

**Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și prânz**

**A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)**

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 2 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahar alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Ceaiuri diferite cu lamâie, 150 ml/persoană;



Poziția 5. Apă minerală

carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 6. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

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

Se va asigura 1 coffee break persoană, 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 5 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.

Se va asigura 1 prânz/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

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 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

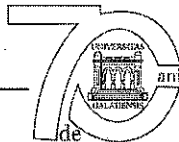
### **LOT IX: Servicii de închiriere săli pentru un seminar de formare - TULCEA**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de formare, în orașul Tulcea, pentru maxim 80 de participanți.

În orașul Tulcea se va închiria în data de **12 octombrie 2018** o sală pentru desfășurarea seminarului de formare.

#### **Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.**

- Sala pentru organizare seminar de formare pentru data de **21 octombrie 2018** în intervalul orar 11<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>, în localitatea Tulcea, cu o capacitate de minim 80 locuri, dotată cu sistem video, iluminare și scaune;



- Sala va dispune de un spațiu corespunzător (holul de acces în sala de conferințe, foaierea, sala de mese, etc.), special amenajat, în vederea organizării coffee break-ului și prânzului pentru 80 de persoane.
- Asigurarea unui spațiu la intrarea în sală în care se va amplasa o masă, pentru înregistrarea participanților pe lista de prezență, informarea și îndrumarea acestora;
  - Asigurarea personalului responsabil pentru aranjarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- Permitea montării unui roll-up al proiectului la intrarea în sală.  
În oferta tehnică, pe lângă celelalte elemente, va fi menționată locația sălii.

#### 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 facturare 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 prețului 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.*

**SE POT DEPUNE OFERTE PENTRU UNUL SAU MAI MULTE LOTURI.**

**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. Romeu Horghidan