

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



| |
|--|
| UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI |
| Nr. înregistrare <u>28598</u> |
| Data intrării/ieșirii <u>21.10.2019</u> |

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de servire masă și coffe break în cadrul conferinței New Trends in Environmental and Materials Engineering-TEME2019”** 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 servire masă și coffe break în cadrul conferinței New Trends in Environmental and Materials Engineering-TEME2019”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa propunerea tehnică și formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu.
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **3809 lei**:
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întregul pachet.
8. Cod CPV: 55300000-3.
9. Tip contract: prestare de servicii.
10. Obiectul contractului: **„Servicii de servire masă și coffe break în cadrul conferinței New Trends in Environmental and Materials Engineering-TEME2019”**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 22.10.2019, ora 14⁰⁰
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 georgiana.ungureanu@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 a serviciilor, din veniturile proprii, 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: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro.
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro.

Rector,

Prof. univ. dr. ing. ~~Julian Gabriel BIRSAN~~



Director General Interimar Direcția Economică,
Investiții și Relații Internaționale,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Șef serviciu interimar achiziții,
Ing. Crina-Mirela Niculae

Întocmit,

Ec. Georgiana Ioja

FORMULARE

Formularul – 1 Declarație privind neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interese

Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea 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 neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interese

Subsemnatul(a)..... (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant / ofertant asociat / subcontractant /terț susținător la procedura de (se menționează procedura) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect (denumire serviciu și codul CPV), la data de (zi/lună/an), organizată de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, declar pe proprie răspundere că nu mă aflu în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese:

a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

d) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Subsemnatul, declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

| NR. Crt. | Denumirea serviciului | UM | Cantitatea solicitată U.M | Preț unitar RON fără TVA | Preț total RON fără TVA | Taxa pe valoare adăugată RON |
|-------------|------------------------------------|------|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5=3*4 | 6=5*5% |
| 1 | Servicii de catering - coffe break | pers | 140 | | | |
| 2 | Servicii de servire masă - cină | pers | 20 | | | |
| | Total | | | | | |

Se va oferta tot pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.**

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

| NR. CRT. | CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|-------------|--|----------------------------|
| 1 | <p><u>1. Servicii de catering coffe break</u> Data: 23.10.2019 Număr persoane: 30 Ora: 17.00 Locul de prestare: Facultatea de Inginerie, Strada Domnească nr. 111, Corp M, Sala AN007 Servicii asigurate: logistica și personalul necesar prestării serviciilor Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitată: - amenajare buffet cu mese și fețe de masă - 15 mese de cocktail cu fețe de masă - platouri inox /sticlă/ porțelan și clești inox - farfurii gustare, desert și fructe, din porțelan - tacâmuri din inox - pahare din sticlă - cești cafea și câni ceai din porțelan - dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai) - dispensere din sticlă pentru limonadă - spatule, șervețele și alte consumabile - personal calificat (4 ospătari) Structura meniu /persoană: - cafea, 100 ml - ceai, 200 ml (3 sortimente) - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine - nelimitat - apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml - băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 250 ml - nectaruri din fructe și limonadă cu lămâie, miere și mentă, 250 ml - asortiment de aperitive: gustări pe bază de brânzeturi, legume, pește și carne – 300g (minim 10 sortimente) - produse de patiserie-cofetărie, 150 g (minim 6 sortimente) - fructe, 200 g</p> <p><u>2. Servicii de catering coffe break</u> Data: 24.10.2019 Număr persoane: 110 Ora: 16.30 Locul de prestare: Facultatea de Inginerie, Strada Domnească nr. 111, Corp D, Etaj I Servicii asigurate: logistica și personalul necesar prestării serviciilor Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitată: - amenajare buffet cu mese și fețe de masă</p> | |

- 15 mese de cocktail cu fețe de masă
- plături inox /sticlă/ porțelan și cești inox
- farfurii gustare, desert și fructe, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea și căni ceai din porțelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai)
- dispensere din sticlă pentru limonadă
- spatule, șervețele și alte consumabile
- personal calificat (4 ospătari)

Structura meniu /persoană:

- cafea, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine - nelimitat
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 250 ml
- nectaruri din fructe și limonadă cu lămâie, miere și mentă, 250 ml
- asortiment de aperitive: gustări pe bază de brânzeturi, legume, pește și carne – 300g (minim 10 sortimente)
- produse de patiserie-cofetărie, 150 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 200 g

3. Servicii de servire masă cină

Data: 24.10.2019

Număr persoane: 20

Ora: 20:00

Locul de prestare: la restaurantul propus de ofertant

Prestatorul va asigura servirea mesei la sediul propriu, într-un restaurant clasificat 3*, aflat la o distanță de maxim 2 km de locația unde se desfășoară evenimentul și anume Facultatea de Inginerie, Strada Domneasca nr.111, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masă, asigurare debarasări).

Servicii asigurate: logistica și personalul necesar prestării serviciilor

Tip servire: set-menu (servire individuală la masă)

Logistica solicitată:

- mese rotunde cu fețe de masă și scaune
- farfurii starter, fel de bază și desert, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea din porțelan
- șervețele și alte consumabile
- personal calificat (2 ospătari + 1 șef de sală)

Meniu cină/persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime alimentare):

Starter – 350 g

Somon salbatic gravlax și ton roșu în crustă de susan mixt, cu ou de prepeliță poșat în sos de sfeclă roșie și sos de soia caramelizat, piure din mazăre, legume în alge marine, microplante

Main course – 450 g

Prosciutto-wrapped turkey roll

Mușchiuleț de porc sous-vide în sos teriyaki

Sos de vin roșu

| | |
|--|--|
| <p>Spumă din dovleac aromat Zucchini cu parmezan și ierburi aromatice Ardei copt umplut cu brânză de capră și chivas proaspăt Specialități panificație (cu semințe, secară, graham etc.) – 80 g Desert – 120 g Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete (monoportie) Băuturi Apă minerală carbogazoasă și plată, ambalată în sticlă 0.75 l – 1 st. Cocktail non-alcoolic (Shirley Temple – nectar de cireșe, suc de lămâie, Ginger Ale, cireasă și portocală) – 90 ml Fresh din fructe (portocale, grapefruit, kiwi și mere) – 200 ml Limonadă cu limes, miere de albine și mentă – 200 ml Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahăr brun/alb, biscuit cafea, ciocolată – 1 buc. Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor. 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).</p> | |
|--|--|

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

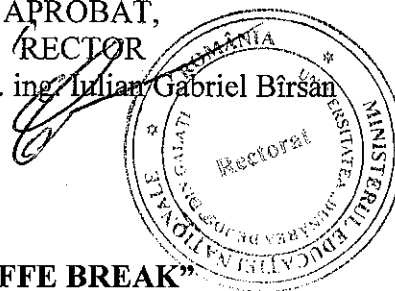
Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

APROBAT,
RECTOR

Prof. univ. dr. ing. **Lucian Gabriel Biršan**



CAIET DE SARCINI
Privind achiziția de
„SERVICII DE SERVIRE MASĂ ȘI COFFE BREAK”

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Inginerie, **organizează conferința internațională „New Trends in Environmental and Materials Engineering”, TEME2019, în perioada 23 – 25.10.2019.**

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării activității, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze:

- servicii de catering coffe-break, în data de 23.09.2019, ora 17.00, 30 persoane
- servicii de catering coffe-break, în data de 24.09.2019, ora 16.30, 110 persoane
- servicii de cină, în data de 24.09.2019, ora 20.00, 20 persoane

în cadrul desfășurării conferinței internaționale ”New Trends in Environmental and Materials Engineering”, TEME2019.

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/ detalii 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”.
4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (se va completa formularul nr. 1). 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

| Nr. crt | DENUMIRE SERVICIU | COD CPV |
|---------|--|------------|
| 1. | Servicii de catering coffe-break, în data de 23.09.2019, ora 17.00, 30 persoane | 55300000-3 |
| 2. | Servicii de catering coffe-break, în data de 24.09.2019, ora 16.30, 110 persoane | 55300000-3 |
| 3. | Servicii de cină, în data de 24.09.2019, ora 20.00, 20 persoane | 55300000-3 |

V. DESCRIEREA SERVICIILOR

1. Servicii de catering coffe break

Data: 23.10.2019

Număr persoane: 30

Ora: 17.00

Locul de prestare: Facultatea de Inginerie, Strada Domnească nr. 111, Corp M, Sala AN007

Servicii asigurate:logistica și personalul necesar prestării serviciilor

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă
- 15 mese de cocktail cu fețe de masă
- platuri inox /sticlă/ porțelan și clești inox
- farfurii gustare, desert și fructe, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea și câni ceai din porțelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai)
- dispensere din sticlă pentru limonadă
- spatule, șervețele și alte consumabile
- personal calificat (1 ospătar)

Structura meniu /persoană:

- cafea, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine - nelimitat
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 250 ml
- nectaruri din fructe și limonadă cu lămâie, miere și mentă, 250 ml
- asortiment de aperitive: gustări pe bază de brânzeturi, legume, pește și carne – 300g (minim 10 sortimente)
- produse de patiserie-cofetărie, 150 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 200 g

2. Servicii de catering coffe break

Data: 24.10.2019

Număr persoane: 110

Ora: 16.30

Locul de prestare: Facultatea de Inginerie, Strada Domnească nr. 111, Corp D, Etaj I

Servicii asigurate: logistica și personalul necesar prestării serviciilor

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă
- 15 mese de cocktail cu fețe de masă
- platouri inox /sticlă/ porțelan și clești inox
- farfurii gustare, desert și fructe, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea și căni ceai din porțelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai)
- dispensere din sticlă pentru limonadă
- spatule, șervețele și alte consumabile
- personal calificat (4 ospătari)

Structura meniu /persoană:

- cafea, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine - nelimitat
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 250 ml
- nectaruri din fructe și limonadă cu lămâie, miere și mentă, 250 ml
- asortiment de aperitive: gustări pe bază de brânzeturi, legume, pește și carne – 300g (minim 10 sortimente)
- produse de patiserie-cofetărie, 150 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 200 g

3. Servicii de servire masă cină

Data: 24.10.2019

Număr persoane: 20

Ora: 20:00

Locul de prestare: la restaurantul propus de ofertant

Prestatorul va asigura servirea mesei la sediul propriu, într-un restaurant clasificat 3*, aflat la o distanță de maxim 2 km de locația unde se desfășoară evenimentul și anume Facultatea de Inginerie, Strada Domneasca nr.111, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masă, asigurare debarasări).

Servicii asigurate: logistica și personalul necesar prestării serviciilor

Tip servire: set-menu (servire individuală la masă)

Logistica solicitată:

- mese rotunde cu fețe de masă și scaune
- farfurii starter, fel de bază și desert, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea din porțelan
- șervețele și alte consumabile
- personal calificat (2 ospătari + 1 șef de sală)

Meniu cină/persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime alimentare):

Starter – 350 g

Somon salbatic gravlax și ton roșu în crustă de susan mixt, cu ou de prepeliță poșat în sos de sfeclă roșie și sos de soia caramelizat, piure din mazăre, legume în alge marine, microplante

Main course – 450 g

Prosciutto-wrapped turkey roll

Mușchiuleț de porc sous-vide în sos teriyaki

Sos de vin roșu

Spumă din dovleac aromat

Zucchini cu parmezan și ierburi aromatice

Ardei copt umplut cu brânză de capră și chivas proaspăt

Specialități panificație (cu semințe, seară, graham etc.) – 80 g

Desert – 120 g

Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete (monoportie)

Băuturi

Apă minerală carbogazoasă și plată, ambalată în sticlă 0.75 l – 1 st.

Cocktail non-alcoolic (Shirley Temple – nectar de cireșe, suc de lămâie, Ginger Ale, cireșă și portocală) – 90 ml

Fresh din fructe (portocale, grapefruit, kiwi și mere) – 200 ml

Limonadă cu limes, miere de albine și mentă – 200 ml

Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahăr brun/alb, biscuit cafea, ciocolată – 1 buc.

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

VI. PROPUNEREA FINANCIARĂ

| Nr. crt | DENUMIRE SERVICIU | Valoare totală lei cu TVA |
|-------------------------|---|---------------------------|
| 1. | Servicii de catering coffe break, 30 de persoane, 23.10.2019 | 2095 |
| 2. | Servicii de catering coffe break, 110 de persoane, 24.10.2019 | |
| 3. | Servicii de servire masă cină, 20 de persoane, 24.10.2019 | 1714 |
| Total lei cu TVA | | 3809 |

Notă:

Ofertantul se obligă să respecte, în cel mai mic detaliu, costurile maxime prevăzute, conform prevederilor tabelului mai sus-menționat. 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.

VII. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea **facturii** și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate (pv recepție). Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Facturile emise de contractant, vor evidenția următoarele informații, conform ofertei financiare prezentate:

- Cheltuieli pentru servicii de servire masă (coffe-break, prânz și cină)

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea de ambele părți, fără obiecțiuni, a proceselor verbale, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se face în maxim 30 de zile de la data finalizării evenimentului.

Pentru serviciile aferente va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți și a listei de participare, în original, semnată de aceștia.

Serviciile vor fi decontate astfel : din veniturile MEN – fond pentru situații speciale (FSS). Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

NOTĂ:

Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii.

Oferte alternative :

Nu se admit oferte alternative.

Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul **prețul cel mai scăzut**.

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,

As. Dr. ing. Pintilie-Laurenția Geanina