

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	31001
Data înregistrării	03 12 2021

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de servire masă și coffee break în Galați”**, 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 coffee break în Galați”**, 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://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **27143 lei fără TVA**.
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55520000-1, 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de servire masă și coffee break în Galați”**.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 07.12.2021, ora 14⁰⁰.
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 mail georgiana.ungureanu@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: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro

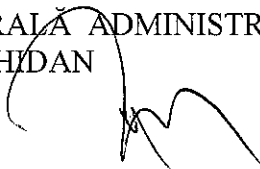
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail georgiana.ungureanu@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. ~~Florin-Lucian~~ GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Ing. Romeu HORGHIDAN



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



ÎNTOCMIT,
Ec. Georgiana Ioja





Prof. dr. ing. PUIU LUCIAN GEORGESCU

CAIET DE SARCINI **SERVICII DE SERVIRE MASĂ**

1. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale a aprobat finanțarea acțiunii nr. 14, *Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România.*

3. Descrierea serviciilor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității Contractante

Vor fi acceptate ofertele care oferă performanțe egale sau superioare celor specificate.

Cerințele din actualul caiet de sarcini vor fi oferite și descrise de către Ofertant într-o propunere tehnică ce 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.

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.

Ofertele prezentate de ofertanți vor respecta datele din caietul de sarcini, și formularele anexate.

Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Oferta va fi redactată în limba română. Nu se admite simpla asumare a îndeplinirii caietului de sarcini.

3.1.1 Servicii de servire masă

Serviciile care se contractează sunt următoarele:

1. Servicii de servire masă pentru activitatea *Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România.*

2. Servicii de coffee break pentru activitatea *Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România.*

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

Servicii de servire masă, pentru activitatea *Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România*, 150 persoane

Data evenimentului: 17 decembrie 2021

Nr. participanți: 150 persoane

Tip servire: bufet suedez, 1 masă

Logistica asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:

- amenajare bufet cu mese și fețe de masă;
- mese și scaune;
- platurii inox / sticlă/ porțelan și clești inox;
- chafing.dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde;
- farfurii gustare, fel de baza și desert din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- personal calificat.
- servirea de către personal calificat.

Structură meniu : aperitive (200 g/persoană), preparate vegetariene (100 g/persoană), preparate de bază calde, din carne / pește (200 g/persoană), salate (150 g/persoană), garnituri (200 g/persoană), desert (100 g/persoană), fructe (150 g/persoană), pâine (50 g/persoană), apă minerală plată/carbogazoasă (500 ml/persoană), băuturi răcoritoare (300 ml/persoană), cafea (100 ml/persoană) și lapte condensat.

Prestatorul va asigura servirea mesei la sediul propriu și va pune la dispoziție, cu titlul gratuit, minim 6 săli pentru servirea mesei, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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).

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 epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, ofertantul trebuie să respecte toate măsurile stabilite pentru prevenirea răspândirii și controlul infecțiilor generate de virusul SARS-CoV-2. Hotelul propus de ofertant pentru găzduirea activității trebuie să fie certificat de o organizație recunoscută și acreditată la nivel național și internațional, cu privire la faptul că procedurile de siguranță și protocoalele de curățenie și dezinfecție sunt adecvate și acestea au fost implementate corect și sunt respectate atât în activitatea de servire a mesei, cât și în zonele publice ale hotelului. În acest sens, hotelul trebuie să prezinte certificatul, valabil la data limită de depunere a ofertei, care să ateste că standardele sanitare aplicabile în hotel sunt în concordanță cu cerințele locale și internaționale de igienă, sănătate și securitate (se va prezenta copia conform cu originalul).

Servicii de coffee break Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România, 150 persoane, 5 zile

Datele evenimentului: 13-17 decembrie 2021 (5 zile)

Nr. pers.: 150 persoane

Tip servire: bufet suedez

Logistică asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:

- amenajare tip bufet cu mese și fețe de masă;
- platuri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- farfurii din porțelan pentru desert și fructe;
- pahare din sticlă;
- cești cafea și căni ceai din porțelan;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai);
- șervețele și alte consumabile;
- servirea de către personal calificat.

Structura meniu/pauză cafea/persoană:

- cafea espresso, 100 ml;
- ceai, 200 ml (3 sortimente);
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă/plată, 0,5 l
- bauturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 ml;
- produse de patiserie dulci și sărate, 150 g (minim 5 sortimente);
- fructe, 200 g.

Prestatorul va asigura servirea mesei la sediul propriu și va pune la dispoziție, cu titlul gratuit, minim 6 săli pentru servirea mesei, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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).

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 epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, ofertantul trebuie să respecte toate măsurile stabilite pentru prevenirea răspândirii și controlul infecțiilor generate de virusul SARS-CoV-2. Hotelul propus de ofertant pentru găzduirea activității trebuie să fie certificat de o organizație recunoscută și acreditată la nivel național și internațional, cu privire la faptul că procedurile de siguranță și protocoalele de curățenie și dezinfecție sunt adecvate și acestea au fost implementate corect și sunt respectate atât în activitatea de servire a mesei, cât și în zonele publice ale hotelului. În acest sens, hotelul trebuie să prezinte certificatul, valabil la data limită de depunere a ofertei, care să ateste că standardele sanitare aplicabile în hotel sunt în concordanță cu cerințele locale și internaționale de igienă, sănătate și securitate (se va prezenta copia conform cu originalul).

3. TERMEN DE PRESTARE – în datele stabilite de către achizitor, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini și din calendarul atașat. Orele de servire a mesei vor fi stabilite de comun acord cu operatorul economic care va fi declarat castigator.

4. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
- 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.

5. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

6. 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 (3) (a) 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), pentru fiecare lot în parte, înscris în formularul de oferta.

7. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru serviciile prestate, la finalul prestării serviciilor. Factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea Contractantă. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea Contractantă a Procesului verbal de prestare a serviciilor. Procesul verbal de prestare a serviciilor va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

8. 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**)

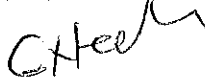
9. VALABILITATEA OFERTEI

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/compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Conf. dr. Gina Aurora NECULA



FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr crt.	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*19/5%	7=6+5%
1	Servicii de servire masă 150 pers x 1 masă/zi x 1 zi	12857	pers	150	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de coffee break 150 pers x 1 coffee break/zi x 5 zile	14286	pers	750	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	27143				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.**Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare poziție din cadrul pachetului.*

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

Servicii de servire masă și coffee break în Galați

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p>Servicii de servire masă, pentru activitatea Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România, 150 persoane</p> <p>Data evenimentului: 17 decembrie 2021</p> <p>Nr. participanți.: 150 persoane</p> <p>Tip servire: bufet suedez, 1 masă</p> <p>Logistica asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare bufet cu mese și fețe de masă; - mese și scaune; - platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox; - chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde; - farfurii gustare, fel de baza și desert din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticlă; - personal calificat. - servirea de către personal calificat. <p>Structură meniu : aperitive (200 g/persoană), preparate vegetariene (100 g/persoană), preparate de bază calde, din carne / pește (200 g/persoană), salate (150 g/persoană), garnituri (200 g/persoană), desert (100 g/persoană), fructe (150 g/persoană), pâine (50 g/persoană), apă minerală plată/carbogazoasă (500 ml/persoană), băuturi răcoritoare (300 ml/persoană), cafea (100 ml/persoană) și lapte condensat.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	<p>Servicii de coffee break Săptămână interculturală: integrarea culturală a studenților străini care studiază în România, 150 persoane, 5 zile</p> <p>Datele evenimentului: 13 -17 decembrie 2021 (5 zile)</p> <p>Nr. pers.: 150 persoane</p> <p>Tip servire: bufet suedez</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>Logistică asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare tip bufet cu mese și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - farfurii din porțelan pentru desert și fructe; - pahare din sticlă; - cești cafea și căni ceai din porțelan; - dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai); - șervețele și alte consumabile; - servirea de către personal calificat. <p>Structura meniu/pauză cafea/persoană:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cafea espresso, 100 ml; - ceai, 200 ml (3 sortimente); - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă/plată, 0,5 l - bauturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 ml; - produse de patiserie dulci și sărate, 150 g (minim 5 sortimente); - fructe, 200 g. 	
3	<p>Prestatorul va asigura servirea mesei la sediul propriu și va pune la dispoziție, cu titlul gratuit, minim 6 săli pentru servirea mesei, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
4	<p>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).</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
5	<p>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).</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
6	<p>În contextul epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, ofertantul trebuie să respecte toate</p>	

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