

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA
„DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 44215
Data intrare/ieșire 12.10.2022

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 cadrul proiectului „Excelenta și Implicare în dezvoltarea inteligentă bazată pe cercetare și inovare la Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) - DINAMIC”** 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: 0236 419 177

Fax: 0236 419 177

2. Denumire invitație: **„Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului „Excelenta și Implicare în dezvoltarea inteligentă bazată pe cercetare și inovare la Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) - DINAMIC”** conform caietului de sarcini

3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie

4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la

https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_propie_pentru_achizitie_servicii_anex_a_2.pdf

5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.

6. Împărțirea pe lot-uri: **NU**

7. Valoarea estimată totală **fără TVA: 4760.00 lei**

8. Criteriu de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret

9. Coduri CPV: 55520000-1

10. Tip contract: contract de servicii.

11. Obiectul contractului - achiziția de **„Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului „Excelenta și Implicare în dezvoltarea inteligentă bazată pe cercetare și inovare la Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) - DINAMIC”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: 13.10.2022 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 e-mail – madalina.stanculea@ugal.ro.

14. Limba de redactare a ofertei: Română

15. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maximum 30 de zile de la prestarea serviciilor, din *fondurile proiectului*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.


16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei

17. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.

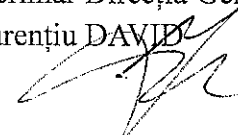
18. Persoana de contact: Mădălina Stănculea, tel. 0336 130 115, e-mail madalina.stanculea@ugal.ro

19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236 419 177 sau la adresa de e-mail – madalina.stanculea@ugal.ro.

Rector,

Prof. univ. dr. ing.  LUCIAN GEORGESCU

Director Interimar Direcția Generală Administrativă,

Cristian Laurențiu DAVID 

Director Interimar Direcția Achiziții Publice

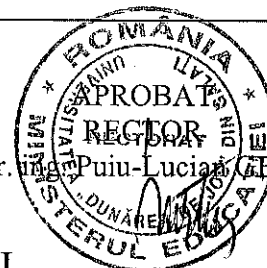
și Monitorizare Contracte,

Ec. Marian DĂNĂILĂ 

Întocmit,

Ec. Daniela Mădălina MIHAI 

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Prof. univ. dr. ~~Lucia~~ Puiu-Lucian G. GEORGESCU

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de servire masă și coffee-break** în cadrul proiectului „Excelenta și Implicare în dezvoltarea inteligența bazată pe cercetare și inovare la Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) - DINAMIC”

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați,

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării activităților, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze **Servicii de servire masă și coffee-break în 18.10.2022**, în cadrul proiectului „Excelenta și Implicare în dezvoltarea inteligența bazată pe cercetare și inovare la Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) - DINAMIC”.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.
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 Inspectia Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului „Excelența și Implicare în dezvoltarea inteligenței bazate pe cercetare și inovare la Universitatea Dunărea de Jos din Galați (UDJG) - DINAMIC”.

1. Servicii de servire masă

Data: 18.10.2022

Ora și locația de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte

Număr persoane: 50 pers.

Tip servire: bufet

Structura meniu și cantități produse / persoană / zi:

- asortiment de gustari aperitiv, 200 g
- asortiment de preparate vegetariene, 100 g
- preparate de baza calde, din carne și pește, 200 g
- garnituri, 200 g
- salate, 150 g
- desert, 100 g
- fructe, 150 g
- pâine, 50 g
- apă mineral carbogazoasă / plată, 500 ml
- bauturi racoritoare și nectaruri din fructe, 300 ml
- cafea / lapte condensat, 100 ml

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune

Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac și ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry simiere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Mini tarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereal bagheta

BAUTURI:

Apa mineralac arbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)
Nectaruri din fructe Santal
Cafea / lapte condensat

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

- Logistica solicitata: - amenajare zona buffet cu mese si fete de masa
- Mese cocktail si fete de masa
 - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
 - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde,
 - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
 - tacamuri din inox,
 - pahare din sticla,
 - dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea),
 - cesti cafea din portelan,
 - spatule, servetele, alte consumabile,
 - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
 - respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

2. Servicii coffee break

Data: 18.10.2022

Ora si locatia de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte

Număr persoane: 50 pers.

Tip servire: bufet

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- cafea espresso, 100 ml;
- ceai, 200 ml (minim 4 sortimente);
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine – nelimitat;
- apa minerala carbogazoasa si plata, 0,5 l ;
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 330 ml;
- produse de patiserie dulci si sarate, 150 g (minim 6 sortimente);
- fructe asortate, 200 g.

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

- Logistica solicitata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa,
- mese de cocktail cu fete de masa
 - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
 - farfurii desert si fructe din portelan,
 - tacamuri din inox,
 - pahare din sticla,
 - espressoare electrice pentru cafea,
 - dispensere din inox (electrice) pentru bauturicalde (ceai),
 - cesti cafea si cani ceai din portelan,
 - spatule, servetele, alte consumabile,
 - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
 - respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

► Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (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).

► Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

V. 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.

VI. 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.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire *cel mai bun raport calitate-preț* va folosi următorii factori de evaluare:

1. *Prețul Ofertei;*

2. *Componenta tehnică.*

Pentru „Componenta tehnică” a fost stabilit un subfactor, respectiv:

2.1. Cantitatea suplimentară de cafea espresso

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul Ofertei	Componenta financiară	90 % Punctaj maxim factor: 90
Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 90 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 90 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:		
a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 90 puncte;		
b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:		
$P_{preț(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 90$, unde:		

$P_{pret(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;

Preț (n): prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Cantitatea suplimentară de cafea espresso	Componenta tehnică	10 % Punctaj maxim factor: 10
--	---------------------------	--

Punctajul pentru factorul de evaluare „**Cantitatea suplimentară de cafea espresso**”, cu o valoare de 10 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

Cantitatea maximă de cafea espresso suplimentară cantității solicitate în caietul de sarcini este de 150 ml. Orice ofertă cu o cantitate suplimentară mai mare de 150 ml, nu va fi punctată suplimentar.

Pentru oferta admisibilă cu cea mai mare cantitate suplimentară pentru cafea espresso – 10 puncte;

Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$P_{CE(n)} = CE(n) / CE_{maxima} \times 10$, unde:

$P_{CE(n)}$: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „CE”

CE maxima: cea mai mare dintre cantitățile suplimentare de cafea espresso „CE” ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare;

CE (n) : Cantitatea de cafea espresso suplimentară CE pentru oferta n aflată sub evaluare.

Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

Punctajul total: Preț (maximum 90 puncte) + Componenta tehnică (maximum 10 puncte) = maximum 100 puncte

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza **punctajului total**. Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

IX. 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.

X. 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)

XI. 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,
Prof. dr. Florina VÎRLĂNUȚĂ

FORMULARE

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

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 conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10.	Neculai SAVA	Director Interimar - Direcția Economică
11.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
12.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
13.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
14.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
15.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
16.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17.	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
18.	Aurelia-Daniela MODIGA	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
21.	Ing. Virginia TĂCHIȚĂ	Administrator patrimoniu
22.	Ec. Mădălina Daniela MIHAI	Administrator patrimoniu
23.	Prof. dr. Mirela VOICULESCU	Prof. dr. în cadrul Facultății de Științe și Mediu
24.	Ec. Cristina VASILACHE	Șef Serviciu
25.	Prof. dr. Florina VÎRLĂNUȚĂ	Prof. dr. în cadrul Facultății de Economie
26.	Ec. Măgduța CHIVU	Economist în cadrul Biroului Management Proiecte

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

**„Servicii de servire masă și coffee-break în cadrul proiectului
„Excelenta și Implicare în dezvoltarea inteligentă bazată pe cercetare
săi novare la Universitatea Dunarea de Jos din Galați (UDJG) -
DINAMIC”**

Nr crt	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
2	Servicii de servire masă	4285.00	persoane	50	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de coffee break	475.00	persoane	50	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	4760.00				se completează de către ofertant

Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

*(denumirea/numele)***PROPUNERE TEHNICĂ**

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>Servicii de servire masă și coffee break în cadrul cadrul proiectului „Excelenta si Implicare in dezvoltarea inteligenta bazata pe cercetare si inovare la Unversitatea Dunarea de Jos din Galati (UDJG) - DINAMIC”.</p> <p>1. Servicii de servire masă Data: 18.10.2022 Ora si locatia de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte Număr persoane: 50 pers. Tip servire: bufet</p> <p>Structura meniu și cantități produse / persoană / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - assortiment de gustari aperitiv, 200 g - assortiment de preparate vegetariene, 100 g - preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g - garnituri, 200 g - salate, 150 g - desert, 100 g - fructe, 150 g - paine, 50 g - apa mineral carbogazoasa / plata, 500 ml - bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml - cafea / lapte condensat, 100 ml <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune</p>	<p><i>Se completează de către ofertant</i></p>

Vol-au-vent cu ciuperci si
verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni,
caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper
skewers
Crema de branza gorgonzola
cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper
aromat si sparanghel

ASORTIMENT

PREPARATE

VEGETARIENE:

Branza tofu cu
foita de castravete
si rosii cherry
Bruschetta cu
legume
Clatite cu spanac
si ciuperci
Crochete din
cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu
legume

PREPARATE DE BAZA

CALDE:

Muschi de porc rumenit cu
otet balsamic si ceapa
caramelizata
Sote de creveti black tiger cu
rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu
rosii cherry simiere de albine
File de porc cu alune si
muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca

Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Mini tarte cu crema
mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe
rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE

FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereal
bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa /
plata
Bauturi racoritoare
carbogazoase (Pepsi,
Mirinda, 7-up, Mountain
Dew)
Nectaruri din fructe Santal
Cafea / lapte condensat

**Ofertantul va asigura toată logistica și personalul
necesar desfășurării evenimentelor.**

Logistica solicitata:

- amenajare zona buffet cu mese si fete de masa
- Mese cocktail si fete de masa
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea
preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
- tacamuri din inox,
- pahare din sticla,
- dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde
(cafea),
- cesti cafea din portelan,
- spatule, servetele, alte consumabile,

- personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
- respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

2. Servicii coffee break

Data: 18.10.2022

Ora si locatia de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte

Număr persoane: 50 pers.

Tip servire: bufet

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- cafea espresso, 100 ml;
- ceai, 200 ml (minim 4 sortimente);
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine – nelimitat;
- apa minerala carbogazoasa si plata, 0,5 l ;
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 330 ml;
- produse de patiserie dulci si sarate, 150 g (minim 6 sortimente);
- fructe asortate, 200 g.

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

Logistica solicitata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa,
- mese de cocktail cu fete de masa
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox,
- farfurii desert si fructe din portelan,
- tacamuri din inox,
- pahare din sticla,
- esresoare electrice pentru cafea,
- dispensere din inox (electrice) pentru bauturicalde (ceai),
- cesti cafea si cani ceai din portelan,
- spatule, servetele, alte consumabile,
- personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
- respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

► Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (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

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