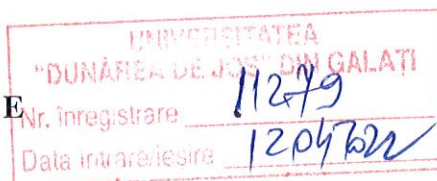


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii catering (servire masă și coffee break)”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

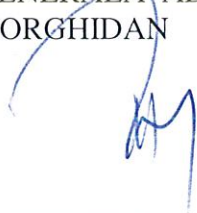
1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii catering (servire masă și coffee break)”**, conform caietului de sarcini.
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_a_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **23310 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55520000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii catering (servire masă și coffee break)”**.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 18.04.2022, ora 14:00
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 magdalena.manoilescu@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: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Ing. Romeu HORGHIDAN



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



ÎNTOCMIT,
Ing. Magdalena Manoilescu





APROBAT,
RECTOR
Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



**CAIET DE SARCINI privind achiziția de
Servicii catering (servire masa si coffee-break) pentru conferinta Scolii Doctorale CSSD 2022**

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, **organizează activitatea:** *Conferinta Scolii Doctorale CSSD 2022*, în data de 9-10.06.2022.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării activităților, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze **Servicii de catering (coffee-break) în data de 9-10.06.2022, 350 persoane, în cadrul desfășurării conferinței Scolii Doctorale CSSD 2022.**

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 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 catering (servire masă și coffee break)	55520000-1

La activitatea *Conferința Scolii Doctorale CSSD 2022* vor lua parte cadre didactice și doctoranzi din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați și din alte centre universitare din țară.

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de servire masa

a.) Data: 09 iunie 2022

Număr persoane: 350

Interval orar: 13,00 – 14,00

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D

Tip servire: bufet tip cocktail

b.) Data: 10 iunie 2022

Număr persoane: 350

Interval orar: 14,00 – 15,00

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D

Tip servire: bufet tip cocktail

Structura meniu si cantitati produse / persoana / zi:

- asortiment de gustari aperitiv, 200 g
- asortiment 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 minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml
- cafea / lapte condensat, 100 ml

Meniu 09.06.2022

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
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 si miere 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:

Minitarte 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 cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)

Nectaruri din fructe Santal

Cafea / lapte condensat

Meniu 10.06.2022

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere

Rulada de fazan in crusta cocanta de alune

Rafaelo de gorgonzola cu nuci

Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii

Rufou de curcan cu rosii uscate si branza brie

Terina de porc cu fistic

Bruschetta cu rosii si anchois

Somon in crusta de alge cu caviar si chivas

Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac

Clatite cu telina

Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

Ardei gras cu fasole batuta

Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal

Legume la gratar

Orez cu legume

Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Rulouri de vita cu ardei si bacon

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde

Caracatita St. Lucia

Porchetta

Salmone Wellington

Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla și parmezan
Broccoli cu bacon și porumb
Cous cous cu sofran și semințe de dovleac

SALATE:

Salata de crudități cu nuca, prosciutto și struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, roșie, castraveti, piept
pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareți chocolate
Vulcano
Pere marinate în vin roșu cu dulceața de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

Specialități panificație
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)
Nectaruri din fructe Santal
Cafea / lapte condensat

2. Servicii coffee break

a.) Data: 09 iunie 2022

Număr persoane: 350

Interval orar: 16,00 – 16,30

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D

Tip servire: bufet tip cocktail

b.) Data: 10 iunie 2022
Număr persoane: 350
Interval orar: 10,30 – 11,00
Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D
Tip servire: bufet tip cocktail

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

Cafea	100 ml
Ceaiuri diferite cu lamâie feliată	150 ml
Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick, lapte condensate capsule	nelimitat
Apă minerală carbogazoasă/plată	500 ml
Produse de patiserie-cofetărie	150 g

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

Logistica asigurata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa,
- 20 buc. mese de cocktail cu fete de masa
- platurii inox / sticla/ portelan si clesti inox,
- chafingdish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
- tacamuri din inox,
- pahare din sticla,
- 3 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea),
- cesti cafea din portelan,
- spatule, servetele, alte consumabile
- personal calificat (10 ospatari)

► **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).**

► **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

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.

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 primirii 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. ing. Gabriela Râpeanu

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

Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „.....” pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în _____ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, respectiv până la data de _____ (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

_____, în calitate de _____, legal autorizat sa semnez
(semnatura)

oferta pentru și în numele _____
(denumirea/numele ofertantului)

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*5%	7=6+5%
1	Servicii de catering (coffee break)	23310	pers	350	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	23310				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.*

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 catering (servire masă și coffee break)**

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1.	<p>1. Servicii de servire masa</p> <p>a.) Data: 09 iunie 2022 Număr persoane: 350 Interval orar: 13,00 – 14.00 Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>b.) Data: 10 iunie 2022 Număr persoane: 350 Interval orar: 14,00 – 15.00 Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Structura meniu si cantitati produse / persoana / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de gustari aperitiv, 200 g - asortiment 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 minerala carbogazoasa / plata, 500 ml - bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml - cafea / lapte condensat, 100 ml <p><u>Meniu 09.06.2022</u></p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</p> <p>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 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</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</p> <p>Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry</p>	<p><i>se completează de către oferant</i></p>

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 si miere
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:

Minitarte 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 cereale bagheta

BAUTURI:

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

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Terina de porc cu fistic
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

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

Meniu 10.06.2022**2. Servicii coffee break**

a.) Data: 09 iunie 2022

Număr persoane: 350

Interval orar: 16,00 – 16,30

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D

Tip servire: bufet tip cocktail

b.) Data: 10 iunie 2022

Număr persoane: 350

Interval orar: 10,30 – 11,00

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Corp D

Tip servire: bufet tip cocktail

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

Cafea	100	ml
Ceaiuri diferite cu lamâie feliată	150	ml
Zahăr alb plic, zahăr brun plic, îndulcitor plic, miere de albine stick, lapte condensate capsule		nelimitat
Apă minerală carbogazoasă/plată	500	ml
Produse de patiserie-cofetărie	150	g

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

Logistica asigurata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa,
- 20 buc. mese de cocktail cu fete de masa
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
- chafingdish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
- tacamuri din inox,
- pahare din sticla,
- 3 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea),
- cesti cafea din portelan,

	- spatule, servetele, alte consumabile - personal calificat (10 ospatari)	
2	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).	<i>se completează de către ofertant</i>
3	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.	<i>se completează de către ofertant</i>

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

 VII
IX
XI

DECLARAȚIE 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

Operator Economic

.....
(denumirea)

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 semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

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 denumirea/numele ofertantului.

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.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
5.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
6.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
7.	As. dr. Nechifor Alexandru	PRORECTOR cu activitatea privind strategiile și relațiile instituționale;
8.	Ing. Romeu HORGHIDAN	Director Direcția Generală Administrativă
9.	Ec. Maricica FELEA	Director Interimar Directia Economica
10.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
11.	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar Serviciul Financiar
12.	Aurelia-Daniela MODIGA	Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
13.	Neculai SAVA	Administrator financiar C.F.P
14.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar C.F.P
15.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar C.F.P
16.	Dragoș Alexandru OPREANU	Director Interimar Directia Juridică și Resurse Umane
17.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
18.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
19.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
20.	Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu	Profesor Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
21.	Conf. dr. ing. Oana Emilia Constantin	Profesor Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
22.	S.l. dr. ing. Georgiana Horincar	Profesor Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
23.	Ec. Georgiana Ioja	Administrator financiar
24.	Ing. Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data