***FORMULARE***

***Formularul – 1 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 3 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***FORMULARUL nr.1***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

| *Cerinţe autoritate contractantă* | *PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT* |
| --- | --- |
| *Servicii de servire coffee break și masă în Galați pentru participanții la Workshop-ul interuniversitar România – Moldova – Ucraina „Împreună pentru viitor!” și Masa rotundă pentru planificarea de parteneriate strategice în domeniul învățământului* |
| **Servicii de servire coffee break:****Număr coffee break:** 1 (una) coffee break / persoană, în data de 24.03.2023**Număr de participanţi**: 75 de persoane **Tip servire:** bufet suedez**Logistică asigurată**, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 12 buc. şi feţe de masă;- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 3 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;- farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;- tacâmuri din inox;- pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.**Structura meniu/coffee break/persoană:**- cafea espresso si cappuccino, nelimitat;- ceai, nelimitat (minim 3 sortimente);- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml- apă minerală plată, sticla 330 ml- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml- nectaruri din fructe, 250 ml- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 6 sortimente)- fructe, 300 g- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente) | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *............................* |
| **Servicii de servire masă:****Număr mese**: 1 (una) masă / persoană, în data de 24.03.2023**Număr de participanţi**: 75 de persoane **Tip servire**: bufet suedez**Logistica asigurată,** cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv**:**- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 12 buc. şi feţe de masă;- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 12 buc.- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan- tacamuri din inox- pahare din sticla- cesti cafea din portelan- espresoare electrice – minim 3 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile- personal calificat**Structura meniu pranz/persoana** (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g **-** asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g- garnituri, 250 g - deserturi, 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml- cafea espresso si cappuccino, 150 ml**Meniu**:

|  |
| --- |
| ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: |
| Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  |
| Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly |
| Tuna cucumber |
| Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti |
| Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune |
| Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi |
| Rulada de curcan in crusta crocanta de alune |
| Beetroot & cream cheese |
| Cup halloumi & red pepper skewers |
| Somon in crusta de alge cu chivas |
| 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: |
| Piept de curcan cu sos parmesan |
| Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci |
| Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata |
| Muschi de vita primavera |
| File de somon lemon Pfeffer |
| Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine |
| File de porc cu alune si muguri de fasole |
|  |
| GARNITURI: |
| Legume wok aromate cu ghimbir |
| Risotto cu sfecla si parmesan |
| Legume la gratar |
| Cartofi gratinati dafne |
|  |
| SALATE: |
|

|  |
| --- |
| Salata Waldorf |
| Salata Greceasca |
| Salata Caesar |
| Salata cu fructe de mare |

 |
|  |
| DESERT: |
| Minitarte cu crema mascarpone |
| Mousse cu Bailey's si fructe rosii |
| Vulcano |
| Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran  |
| ASORTIMENT DE FRUCTE: |
| - struguri albi si rosii |
| - capsuni |
| - nectarine |
| - prune- pere |
| - pepene galben |
| - physalis |
|  |
| PAINE: |
| Specialitati panificatie |
| Paine la tava bagheta |
| Paine la tava cu cereale bagheta |
|  |
| BAUTURI: |
| Apa minerala carbogazoasa si plata |
| Bauturi racoritoare carbogazoase (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)  |
| Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe |
| Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata |

 | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *...................................* |
| **Prestatorul va asigura serviciul de servire coffee-break la sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos’’ din Galați, iar serviciul de servire masă il va asigura in cadrul unui restaurant clasificat la 3 stele, avand o capacitate de minim 75 locuri si aflat la o distanta de maxim 2 km de Facultatea Transfrontaliera din cadrul Universității „Dunărea de Jos’’ din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.*** Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie sanitară veterinară şi pentru siguranţa 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).
* Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă şi siguranţă 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 Siguranţei Alimentului).
* În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)
 | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *...................................* |
| **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 24 martie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Ora de servire a mesei și a coffee break-ului va fi stabilită cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele**...................................* |
| Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menţionăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului. Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor.. | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *...................................* |
| Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:- Factură fiscală- Proces-verbal de prestare a serviciilor- Lista de prezență | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele**...................................* |
| Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**). | *Se va completa de catre ofertant formularul nr. 4* |
| 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. | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele**...................................* |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr. 2***

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 adaugată 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 specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

 3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si 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. Întelegem 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)*

***FORMULARUL nr. 3***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

**Servicii de servire masă 400 de persoane**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Denumirea serviciului** | **UM** | **Cantitatea solicitată****U.M** | **Preț estimativ** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON****fără TVA** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| **1** | Servicii de servire masa | persoane | 75 | 8925.00 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **2** | Servicii de coffee break | persoane | 75 | 1350.00 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | TOTAL  |  |  |  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

##  declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

*Subsemnatul, ........................... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ……………………….. (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez .............................* *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 cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*