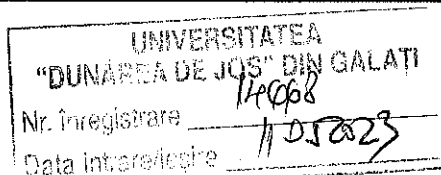


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de coffee break și servire masă (prânz și cină), în Mun. Galați, în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817** 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 coffee break și servire masă (prânz și cină), în Mun. Galați, în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817** 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_proprie_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: 3669.20 lei

8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**

9. Coduri CPV: 55520000-1

10. Tip contract: contract de servicii.

11. Obiectul contractului - achiziția de **Servicii de coffee break și servire masă (prânz și cină), în Mun. Galați, în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul**



dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817

12. Data limită de depunere a ofertelor: 16.05.2023 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. Puiu-Euciar~~ GEORGESCU



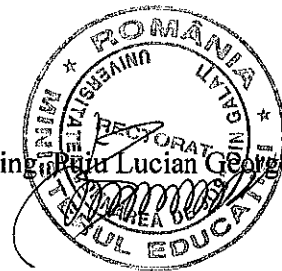
Director Interimar Direcția Generală Administrativă,
Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar Direcția Achizitii Publice
și Monitorizare Contracte,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ec. Daniela Mădălina MIHAI



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de coffee break și servire masă (prânz și cină), în Mun. Galați, în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu sediul în Galați, Str. Domnească, nr. 47, cod poștal 800008, tel: 0336130108 fax: 0236461353, cod fiscal 3127522, reprezentată prin Rector, Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de coffee break și servire masă (prânz și cină), în Mun. Galați, necesare în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817, pentru participanții la eveniment.**

III. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Denumirea activității: organizare/realizarea unei intalniri (workshop) în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)” cod proiect BSB 817, în data de 19 mai 2023.

IV. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerințe/detalii din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.



3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economie, propunerea tehnico-financiară.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. **Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.**

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

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. 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>. Oferta va fi redactată în limba română.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

| Nr. crt | DENUMIRE SERVICIU | COD CPV | Valoare maxima totala lei, fără TVA |
|---------|---|------------|-------------------------------------|
| 1. | Servicii de coffee break pentru 40 persoane/zi x 1 zi, 19 mai 2023 | 55520000-1 | 733.60 |
| 2. | Servicii de servire masa (pranz si cina) pentru 40 persoane x 1 zi, 19 mai 2023 | 55520000-1 | 2935.60 |



1. Servicii de coffee break

Data: 19 mai 2023 (1 zi)

Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului

Locație: Prestatorul va asigura serviciile de coffee break la sediul propriu, în cadrul a minim 2 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca Nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura salile de conferință și serviciile de coffee break în raza a maxim 1 km față de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Număr participanți: 40 persoane

Număr servicii: 1 serviciu de coffee break / persoană

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată / zi:

- amenajare 2 zone de bufet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Meniu coffee break solicitat / persoană:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticlă x 330 ml/sticlă;
- apă minerală plată, 1 sticlă x 330 ml/sticlă;



- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie sarata si dulce, 200 g (minim 6 sortimente);
- produse de cofetarie (mini-prajituri asortate), 150 g (minim 6 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 4 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

2. Servicii de servire masa – pranz si cina

Data: 19 mai 2023 (1 zi)

Numar participanti: 40 persoane

Locatie de servire a meselor: Prestatorul va asigura serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui restaurant clasificat 3 stele cu capacitate minima de 40 locuri din cadrul hotelului in care se vor asigura serviciile de coffee break pentru invitatii la eveniment si salile de conferinta puse la dispozitie cu titlu gratuit, aflat la o distanta de maxim 1 km fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Domneasca nr. 47.

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copieii, conform cu originalul, a certificatului de clasificare, insotit de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 1 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

2.1. Servicii de servire masa de pranz

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și 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;
- esresoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz solicitata / 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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru pranz:

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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

2.2. Servicii de servire masa cina

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- farfuria antre cald, main course si desert din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si ceai din portelan;
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina solicitata / persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 500 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, sticla 750 ml
- limonada, 300 ml
- fresh-uri din fructe, 300 ml
- cafea espresso si cappuccino, nelimitat
- ceaiuri (minim 4 sortimente), nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di
sepia, limes 150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine,
carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si
nucsoara 450 g



Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 750 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 300 ml

Fresh-uri din fructe 300 ml

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata nelimitat

Ceai (minim 4 sortimente) Nelimitat

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.*
- *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 Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor 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)*
- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării in baza de date SGR)*

Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.



VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm 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 recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- alte documente relevante.

VII. 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^{^1}) (d) 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), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

VIII. 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 autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul

Întocmit,

Conf.dr.Cristian MUNTENIȚĂ

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. Înțeleg 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 BĂLBĂRAU | 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. | Magdalena MANOILESCU | Administrator patrimoniu |
| 22. | Ec. Mădălina Daniela MIHAI | Administrator patrimoniu |
| 23. | Cristian MUNTENIȚĂ | Director DFCTT |

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 coffee break și servire masă (prânz și cină), în Mun. Galați, în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817”

| 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 |
| 1 | Servicii de coffee break pentru 40 persoane/zi x 1 zi, 19 mai 2023 | 733.60 | serv | 40 | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| 2 | Servicii de servire masa (pranz si cina) pentru 40 persoane x 1 zi, 19 mai 2023 | 2935.60 | serv | 40 | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| | TOTAL | 3669.20 | | | se completează de către ofertant | 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>1. Servicii de coffee break</p> <p>Data: 19 mai 2023 (1 zi) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Locatie: Prestatorul va asigura serviciile de coffee break la sediul propriu, în cadrul a minim 2 săli de conferinta pe care le va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca Nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</i></p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura salile de conferinta si serviciile de coffee break în raza a maxim 1 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Număr participanti: 40 persoane Numar servicii: 1 serviciu de coffee break / persoana Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica solicitata / zi: - amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;</p> | <p><i>Se completează de către ofertant</i></p> |

- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Meniu coffee break solicitat / persoana:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla x 330 ml/sticla;
- apă minerală plată, 1 sticla x 330 ml/sticla;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie sarata si dulce, 200 g (minim 6 sortimente);
- produse de cofetarie (mini-prajituri asortate), 150 g (minim 6 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 4 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

2. Servicii de servire masa – pranz si cina

Data: 19 mai 2023 (1 zi)

Numar participant: 40 persoane

Locatie de servire a meselor: Prestatorul va asigura serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui restaurant clasificat 3 stele cu capacitate minima de 40 locuri din cadrul hotelului in care se vor asigura serviciile de coffee break pentru invitatii la eveniment si salile de conferinta puse la dispozitie cu titlu gratuit, aflat la o distanta de maxim 1 km fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Domneasca nr. 47.

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare, insotit de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 1 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din

Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

a. Servicii de servire masa de pranz

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și 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;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz solicitata / 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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru pranz:

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
Crostinii 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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

b. Servicii de servire masa cina

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- farfurii antre cald, main course si desert din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si ceai din portelan;
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina solicitata / persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

450 g

- antre cald, 500 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos,

ml

- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, sticla 750
- limonada, 300 ml
- fresh-uri din fructe, 300 ml
- cafea espresso si cappuccino, nelimitat
- ceaiuri (minim 4 sortimente), nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arbor limes

| | | |
|--|---|---|
| | <p><u>Main course</u> Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara</p> <p><u>Desert</u> Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete</p> <p><u>Bauturi</u> Apa minerala carbogazoasa si plata Limonada cu limes, miere de albine si menta Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente)</p> | <p>450 g</p> <p>200 g</p> <p>750 ml 300 ml 300 ml nelimitat Nelimitat</p> |
| | <p>Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse in oferta.</i> • <i>Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse in oferta.</i> • <i>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).</i> • <i>În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de</i> | |

depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)

- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR)*

Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm 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 recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- alte documente relevante.

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 (3¹) (d) 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), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

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. | |
|--|--|--|

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data