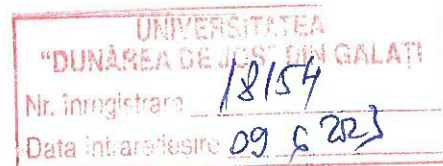




INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023** 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 închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023** 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](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: 18818.00 lei**

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

9. Coduri CPV: 70310000-7, 55300000-3, 55520000-1

10. Tip contract: contract de servicii.

11. Obiectul contractului - achiziția de **Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023**

12. Data limită de depunere a ofertelor: **14.06.2023 ora 14<sup>00</sup>.**

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](mailto: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](mailto: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](mailto:madalina.stanculea@ugal.ro).

Rector,

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



Director Interimar Direcția Generală Administrativă,  
Cristian Laurențiu DAVID

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

Întocmit,

Ec. Daniela Mădălina MIHAI



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



### CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023**

**I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:** Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

#### **II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI**

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023.**

#### **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”.

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 parțial sau 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.

#### IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă (prânz și cină) pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare	70310000-7	2
2.	Servicii de coffee break	55520000-1	150 persoane
3.	Servicii de servire masă (prânz și cină)	55300000-3	150 persoane

##### 1. Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare

Perioada 1: 20 iunie – 19 iulie 2023.

Perioada 2: 20 iulie 2023-30 noiembrie 2023

Data exacta de desfasurare a evenimentului va fi comunicata de Achizitor cu minim 5 zile inainte

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 75 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor

Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta rutiera de maxim 1 km de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 47.

***Indeplinirea cerintei esentiale 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 in oferta.***



***Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se va asigura sala de conferință în raza a maxim 1 km față de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47 Galați, 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).***

Facilități organizatorice săli de conferință:

- lumina naturală;
- garderoba;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de conferințe, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii;
- sala să fie izolată fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere;
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

Facilități tehnice sală de conferință:

- aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității;
- ecran de proiecție;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistentă tehnică;
- internet WI-FI cu linie de back-up și LAN network;
- prezidiu și pupitru speaker.

Amenajarea sălii și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte și vor fi verificate de beneficiar.

## **2. Servicii de coffee break**

Perioada 1: 20 iunie – 19 iulie 2023.

Perioada 2: 20 iulie 2023-30 noiembrie 2023

Data exactă de desfășurare a evenimentului va fi comunicată de Achizitor cu minim 5 zile înainte

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

Număr participanți: 75 de persoane pentru fiecare perioadă

Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, în incinta unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Numar servicii: 1 coffee break/persoana

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platuri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 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.

Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:

- 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 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

### 3. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada 1: 20 iunie – 19 iulie 2023.

Perioada 2: 20 iulie 2023-30 noiembrie 2023

Data exacta de desfasurare a evenimentului va fi comunicata de Achizitor cu minim 5 zile inainte

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

Numar participanti: 75 persoane pentru fiecare perioadă

Tip servicii: pranz si cina / persoana

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se va asigura sala de conferinta, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.



***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.***

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri

***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 50 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.***

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

### **Masa de pranz**

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare 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/zi (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 masa de 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

#### PAINES:

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)

### Masa de cina

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare 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/zi (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 masa de cina:

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 (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)

**Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta.**

**Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de inchiriere sala conferinta si sonorizare, coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina), in luna iunie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate.**

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

- ***Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiена și 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 locațiile propuse în 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 și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În 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 în baza de date SGR)*

**VI. TERMEN DE PRESTARE** – Conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

#### **VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- 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.

#### **VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR**

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

- Factură fiscală
- Proces-verbal de prestare a serviciilor
- Lista de prezență

#### **IX. 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<sup>1</sup>) (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.



## X. 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.

## XI. 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**).

## XII. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 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 respectiv.*

Întocmit,

Prof. univ. dr. habil.  Catalina ITICESCU

## 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 Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

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 Direcția Generală Administrativă
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Directia Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
18.	Alina Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Ec. Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Magdalena MANOILESCU	Administrator patrimoniu
22.	Daniel Madalina MIHAI	Administrator patrimoniu
23.	Prof. univ. dr. habil. Cătălina ITICESCU	Profesor univ. dr. habil. în cadrul Facultății de Științe și Mediu
24.	Lector/șef lucrări dr. Mihaela TIMOFTI	Lector/șef lucrări dr. în cadrul Facultății de Științe și Mediu
25.	Lector/Șef lucrări dr. Maria Cătălina ȚOPA	Lector/Șef lucrări dr. în cadrul Facultății de Științe și Mediu
26.	Lector dr. ing. Maxim ARSENI	Lector dr. ing. în cadrul Facultății de Științe și Mediu

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

Nr crt	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitata U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de închiriere sala	3698.00	serv	2	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de coffee break	2745.00	serv	150	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de servire masă	12375.00	serv	150	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	<b>TOTAL</b>	<b>18818.00</b>			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><b>SPECIFICAȚII TEHNICE</b></p> <p>Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare, coffee break și servire masă (prânz și cină) pentru workshop în perioada iunie-30 noiembrie 2023</p> <table border="1" data-bbox="284 801 927 1178"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 801 347 898">Nr · crt</th> <th data-bbox="347 801 587 898">DENUMIRE SERVICIU</th> <th data-bbox="587 801 756 898">COD CPV</th> <th data-bbox="756 801 927 898">CANTITA TE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 898 347 1021">1.</td> <td data-bbox="347 898 587 1021">Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare</td> <td data-bbox="587 898 756 1021">70310000-7</td> <td data-bbox="756 898 927 1021">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1021 347 1084">2.</td> <td data-bbox="347 1021 587 1084">Servicii de coffee break</td> <td data-bbox="587 1021 756 1084">55520000-1</td> <td data-bbox="756 1021 927 1084">150 pers</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1084 347 1178">3.</td> <td data-bbox="347 1084 587 1178">Servicii de servire masă (prânz și cină)</td> <td data-bbox="587 1084 756 1178">55300000-3</td> <td data-bbox="756 1084 927 1178">150pers</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>1. Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare</b>            Perioada 1: 20 iunie – 19 iulie 2023.            Perioada 2: 20 iulie 2023-30 noiembrie 2023            Data exacta de desfasurare a evenimentului va fi comunicata de Achizitor cu minim 5 zile inainte            Numar sali de conferinta: 1            Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 75 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor            Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta rutiera de maxim 1 km de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 47.  <i>Indeplinirea cerintei esentiale 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 in oferta.</i>   <i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura sala de conferinta in raza a maxim 1 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: clădirea ce face obiectul</i></p>	Nr · crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITA TE	1.	Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare	70310000-7	2	2.	Servicii de coffee break	55520000-1	150 pers	3.	Servicii de servire masă (prânz și cină)	55300000-3	150pers	<p><i>Se completează de către ofertant</i></p>
Nr · crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITA TE															
1.	Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare	70310000-7	2															
2.	Servicii de coffee break	55520000-1	150 pers															
3.	Servicii de servire masă (prânz și cină)	55300000-3	150pers															

*contractului - Str. Domneasca nr. 47 Galati, 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).*

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala;
- garderoba;
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sală de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.

## **2. Servicii de coffee break**

Perioada 1: 20 iunie – 19 iulie 2023.

Perioada 2: 20 iulie 2023-30 noiembrie 2023

Data exacta de desfasurare a evenimentului va fi comunicata de Achizitor cu minim 5 zile inainte

Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore inaintea evenimentului

Numar participanti: 75 de persoane pentru fiecare perioadă

Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in spatiul dedicat pentru activitati de catering din cadrul salii de conferinta propuse, în incinta unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și

prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Numar servicii: 1 coffee break/persoana

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/portelan și clești inox;
- esresoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din portelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:

- 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 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

### **3. Servicii de servire masa (pranz si cina)**

Perioada 1: 20 iunie – 19 iulie 2023.

Perioada 2: 20 iulie 2023-30 noiembrie 2023

Data exacta de desfasurare a evenimentului va fi comunicata de Achizitor cu minim 5 zile inainte

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

Numar participanti: 75 persoane pentru fiecare perioadă

Tip servicii: pranz si cina / persoana

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluasi complex hotelier in care se va asigura sala de

conferinta, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

*Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.*

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri

*Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 50 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.*

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

**Masa de pranz**

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare 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/zi (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 masa de 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)

**Masa de cina**

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare 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/zi (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 masa de cina:

ASORTIMENT

GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere

Rulada de fazan in crusta cocanta de alune

Rafaello 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 (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)

**Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta.**

**Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de inchiriere sala conferinta si sonorizare, coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina), in luna iunie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate.**

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

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității 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, 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 implementarii 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 confirmarii înregistrării in baza de date SGR)*

**VI. TERMEN DE PRESTARE** – Conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

#### **VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**

a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.

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.

#### **VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR**

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

- Factură fiscală
- Proces-verbal de prestare a serviciilor
- Lista de prezență

#### **IX. 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<sup>1</sup>) (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.

#### **X. 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.

#### **XI. 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**).



**XII. VALABILITATEA OFERTEI**

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 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* .....

## DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

**Subsemnatul, ..... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ..... (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez 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 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 .....