

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare:	24783
Data înregistrării:	21.06.2024

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze ” *Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti, coffee break 5 zile si servire masa 5 zile, in Mun. Galati, pentru 50 de persoane, aferente organizării Proiectului finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale, Componenta 1, curs de didactică a limbii române ca limbă străină, adresat cadrelor didactice din Ucraina, în luna iulie 2024* ”, 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: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: ” *Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti, coffee break 5 zile si servire masa 5 zile, in Mun. Galati, pentru 50 de persoane, aferente organizării Proiectului finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale, Componenta 1, curs de didactică a limbii române ca limbă străină, adresat cadrelor didactice din Ucraina, în luna iulie 2024* ”, 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_a_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa *formularele atașate prezentei invitații*.
6. Împărțirea pe lot-uri: Nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA 73847.00 lei.
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul de servicii.
9. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1, 55110000-4.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: ” *Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti, coffee break 5 zile si servire masa 5 zile, in Mun. Galati, pentru 50 de persoane, aferente organizării Proiectului finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale, Componenta 1, curs de didactică a limbii române ca limbă străină, adresat cadrelor didactice din Ucraina, în luna iulie 2024* ”
12. Data limită de depunere a ofertelor: 26.06.2024 ora 12.00
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail cristinel.oana@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română.
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei.



17. Modul de obținere a documentației: <http://ugal.ro/anunturi/invitatii>.
18. Persoana de contact: Cristinel Oană, tel. 0336130115, e-mail: cristinel.oana@ugal.ro.
19. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
20. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: cristinel.oana@ugal.ro.

RECTOR,
Prof. univ. dr. hab. Marian Barbu



DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Carmen Gabriela SÎRBU

ȘEF INTERIMAR,
SERVICIUL ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,
Ec. Cristinel OANĂ

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Aprobat
Rector,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus, coffee break și servirea masa pentru 50 de persoane, în Mun. Galati

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti, coffee break 5 zile și servirea masa 5 zile, în Mun. Galati, pentru 50 de persoane** aferente organizării Proiectului finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale - conform prevederilor ORDINULUI nr. 3773/2024: *Activități transfrontaliere pentru integrarea lingvistică și culturală a românilor de pretutindeni și dezvoltarea spațiului european al educației - COMPONENTA 1 Curs de didactică a limbii române ca limbă trăină adresat cadrelor didactice din Ucraina*, în luna iulie 2024.

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/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. **Oferta care nu corespunde 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 cazare cu mic dejun inclus pentru 50 persoane x 4 nopti, servicii coffee break pentru 50 persoane x 5 zile si servicii de servire masa 50 persoane x 5 zile, în luna iulie 2024, pentru participanții la *Curs de didactică a limbii române ca limbă trăină adresat cadrelor didactice din Ucraina.*

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati	55110000-4	50 camere x 4 nopti
2.	Servicii coffee break	55520000-1	50 persoane x 5 zile
3.	Servicii de servire masa (pranz si cina)	55300000-3	50 persoane x 5 zile

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 – 7 iulie 2024

Necesar cazare:

- 50 camere single x 4 nopti

Prin cameră single se înțelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate.

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.



Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în sistem bufet complet și în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare.

Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.

Locație: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 50 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

Localizare hotel: Municipiul Galați, distanță rutieră (auto) de maxim 3.5 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autorității contractante.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 3.5 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).

Facilități minime solicitate în camere:

- ✓ aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune digitală;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- ✓ internet wi-fi - gratuit;
- ✓ minibar - gratuit;
- ✓ facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- ✓ uscător par;
- ✓ cabina de dus în toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie sa dispuna de restaurant clasificat 3 (trei) stele, cu o capacitate minim de 50 de locuri, pentru a avea capacitatea de asigurare a serviciile de servire masa solicitate de Achizitor

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker

2. Servicii coffee break

Perioada: 5 zile, 3 - 7 iulie 2024

Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a minim 3 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 5 zile, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceluasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura si serviciile de cazare.

Capacitatea celor 3 sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 5 zile:

- 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate minima de 50 locuri aranjament classroom, 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.
- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate minima de 25 locuri aranjament classroom, dotate cu cai de acces corespunzator semnalizate

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecarei sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; 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 si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

Numar participanti: 50 persoane/zi

Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi x 5 zile

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata/coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 18 buc. și fețe de masă;
- platouri 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 solicitata/coffee break/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, sticla 330 ml;
- apă minerală plată, sticla 330 ml;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie (cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g), 200 g (minim 8 sortimente);
- fructe, 300 g;
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, Zaragoza, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr



adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior

3. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 5 zile, 3 - 7 iulie 2024

Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat în cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura serviciile de cazare.

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servicii: 1 pranz + 1 cina / zi x 50 persoane x 5 zile

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare 2 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 16 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g), 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso, 100 ml



Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Tuna cucumbert
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rulada de curcan in crusta cocanta de alune
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Somon in crusta de alge cu chivas
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
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:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri,
salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare



DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii
Brownie cu ciocolata si zmeura
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
Clatite cu somon si branza
Terina cu fistic
Miniempanadas cu cascaval
Minitarte cu crema de masline si anchois
Vitello tonnato
Bruschete cu pasta de peste afumat
Canapele cu roastbeef si sparanghel
Prosciutto melon

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 vita florentin cu vinete
Somon cu spanac gratinat
Calamari pane cu sos de rosii aromat
Piept de rata marinat cu nuca de cocos
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)
Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline
Ciuperci cu sos pesto si branza
Legume la gratar
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana
Tarta de prune cu ciocolata si cognac
Souffle de ciocolata
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- caise
- cirese
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniurile menționate mai sus sunt doar orientative.

Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, Zaragoza, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare cu mic dejun inclus, coffee break, servire masa sa fie efectuata de prestatorul 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.

Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 3.5 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

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

- **Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).**
- **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 că unitatea de cazare și servire a mesei are implementat un 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).**

V. TERMEN DE PRESTARE – 5 zile în perioada 3 – 7 iulie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

- Factură fiscală;
- Proces-verbal de prestare a serviciilor.
- Lista de prezență
- Diagrama de cazare.

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire **prețul cel mai scăzut**, conform prevederilor art. 187 alin (3¹) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale, cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pentru întreg pachetul de servicii, înscris în formularul de ofertă.

IX. 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 maximum 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 prezență semnate de fiecare participant;
- proces-verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

X. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**)

XI. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 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 respectiv.

Întocmit,

Conf. dr. Gina Aurora Necula

FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

***Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/
subcontractanți/terți susținători***

OFERTANTUL

_____ (denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

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

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

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

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

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

Data ____ / ____ / ____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semneze
(semnatura)

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

Operator Economic

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

Nr. crt.	Denumirea serviciului	Um	Cantitatea solicitată U.M	Preț total estimat RON fără TVA	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6=3*5	7= 6 * 9%	8= 6+7
1	Servicii servire masă (prânz și cină) 50 persoane x 5 zile	persoane	250	20640.00	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii coffee break 50 persoane x 5 zile	persoane	250	4585.00	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii cazare 50 camere x 4 nopți cazare + mic dejun	camere	200	48622.00	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL			73847.00		se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.*

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti, coffee break 5 zile si servirea masa 5 zile, in Mun. Galati, pentru 50 de persoane, aferente organizării Proiectului finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale, Componenta 1, curs de didactică a limbii române ca limbă străină, adresat cadrelor didactice din Ucraina, în luna iulie 2024

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ				PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
IV. SPECIFICAȚII TEHNICE				<i>se completează de către ofertant</i>
<p>Servicii de cazare cu mic dejun inclus pentru 50 persoane x 4 nopti, servicii coffee break pentru 50 persoane x 5 zile si servicii de servirea masa 50 persoane x 5 zile, în luna iulie 2024, pentru participanții la Curs de didactică a limbii române ca limbă străină adresat cadrelor didactice din Ucraina.</p>				
Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE	
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati	55110000-4	50 camere x 4 nopti	
2.	Servicii coffee break	55520000-1	50 persoane x 5 zile	
3.	Servicii de servirea masa (pranz si cina)	55300000-3	50 persoane x 5 zile	
<p>DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:</p> <p>1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati</p> <p>Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 – 7 iulie 2024 Necesar cazare: > 50 camere single x 4 nopti Prin cameră single se înțelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati. Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în sistem bufet complet si în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.</p> <p>Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structurii de primire turistice de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de</i></p>				

primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominata a spatiilor de cazare pe categorii.

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 3.5 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante.

Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 3.5 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).

Facilitati minime solicitate in camere:

- ✓ aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune digitala;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- ✓ internet wi-fi - gratuit;
- ✓ minibar - gratuit;
- ✓ facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie sa dispuna de restaurant clasificat 3 (trei) stele, cu o capacitate minim de 50 de locuri, pentru a avea capacitatea de asigurare a serviciile de servire masa solicitate de Achizitor

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu

<p>linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker</p>	
<p>2. <u>Servicii coffee break</u></p> <p>Perioada: 5 zile, 3 - 7 iulie 2024</p> <p>Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a minim 3 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 5 zile, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura si serviciile de cazare.</p> <p>Capacitatea celor 3 sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 5 zile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate minima de 50 locuri aranjament classroom, 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. - 2 sali cu suprafata minimă de 70 mp si capacitate minima de 25 locuri aranjament classroom, dotate cu cai de acces corespunzator semnalizate <p>Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecărei sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; 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 si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.</p> <p>Numar participanti: 50 persoane/zi Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi x 5 zile Tip servire coffee break: bufet tip cocktail Logistica solicitata/coffee break/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 18 buc. și fețe de masă; - platouri 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. <p>Structura meniu solicitata/coffee break/persoana/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, sticla 330 ml; - apă minerală plată, sticla 330 ml; - bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml; 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
 - produse de patiserie-cofetarie (cantitatea de zahar din produse nu va depăși 10 g/100 g), 200 g (minim 8 sortimente);
 - fructe, 300 g;
 - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).
Cantitatea de zahar din produse nu va depăși 10 g/100 g.

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahar adăugat, al căror conținut total de zahar este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahar adăugat = se înțelege zahar din trestie, zahar brun, zaharoză cristalină, zahar invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, Zaragoza, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahar adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior

3. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 5 zile, 3 - 7 iulie 2024
 Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat în cadrul aceleiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura serviciile de cazare.

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minima de 50 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentare

Tip servicii: 1 pranz + 1 cina / zi x 50 persoane x 5 zile

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare 2 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 16 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/persoana/zi
 (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

se completează de către ofertant

- 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cantitatea de zahar din produse nu va depasi 10 g/100 g), 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Tuna cucumbert

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rulada de curcan in crusta cocanta de alune

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Somon in crusta de alge cu chivas

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

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:

Legume wok aromate cu ghimbir

Risotto cu sfecla si parmezan

Legume la gratar

Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone

Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii

Brownie cu ciocolata si zmeura

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- kiwi

- nectarine

- pepene galben

- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe

Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere

Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline

Clatite cu somon si branza

Terina cu fistic

Miniempanadas cu cascaval

Minitarte cu crema de masline si anchois

Vitello tonnato

Bruschete cu pasta de peste afumat

Canapele cu roastbeef si sparanghel

Prosciutto melon

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 vita florentin cu vinete

Somon cu spanac gratinat

Calamari pane cu sos de rosii aromat

Piept de rata marinat cu nuca de cocos

Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie

Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)

Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline

Ciuperci cu sos pesto si branza

Legume la gratar

Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana

Tarta de prune cu ciocolata si cognac

Souffle de ciocolata

Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- caise

- cirese

- nectarine

- pepene galben

- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe

Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniurile menționate mai sus sunt doar orientative.

Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, Zaragoza, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare cu mic dejun inclus, coffee break, servire masa sa fie efectuată de prestatorul identificat în oferta. Nu se accepta înlocuirea prestatorului identificat în oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 3.5 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

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

- *Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).*
- *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 conținutul 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 că unitatea de cazare și servire a mesei are implementat un 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).*

se completează de către ofertant

<p><u>TERMEN DE PRESTARE</u> – 5 zile în perioada 3 – 7 iulie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
<p><u>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</u></p> <p>a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.</p> <p>b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
<p><u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u></p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor. - Lista de prezență - Diagrama de cazare. 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
<p><u>CRITERIUL DE ATRIBUIRE</u></p> <p>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 alin (3¹) 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.</p> <p>Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pentru întreg pachetul de servicii, înscris în formularul de ofertă.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
<p><u>MODALITATEA DE PLATĂ</u></p> <p>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.</p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.</p> <p>Plata se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste prezență semnate de fiecare participant; - proces-verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

<p>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</p> <p>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)</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
<p>VALABILITATEA OFERTEI</p> <p>Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

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

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul 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 Galați:

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	<i>Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu</i>	<i>Rector</i>
2.	<i>Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ</i>	<i>Prorector pentru activitatea didactică</i>
3.	<i>Conf. Dr. Ing. Cezar BICHESCU</i>	<i>Prorector pentru resurse financiare</i>
4.	<i>Prof. Univ. Dr. Adrian MICU</i>	<i>Prorector pentru cercetare, inovare și mediul de afaceri</i>
5.	<i>Conf. Dr. Ing. Ștefan BALȚĂ</i>	<i>Prorector pentru relația cu studenții și fonduri europene</i>
6.	<i>Prof. Dr. Arthur TULUȘ</i>	<i>Prorector pentru relații publice</i>
7.	<i>Prof. Dr. George SCHIN</i>	<i>Prorector pentru managementul resurselor umane</i>
8.	<i>Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU</i>	<i>Director C.S.U.D.</i>
9.	<i>Carmen-Gabriela SÎRBU</i>	<i>Director Adjunct Direcția Generală Administrativă</i>
10.	<i>Marian Danaila</i>	<i>Șef Interimar Serviciu Achiziții Publice și Monitorizare Contracte</i>
11.	<i>Costică COȘTOI</i>	<i>Director Interimar, Compartiment Juridic și Resurse Umane</i>
12.	<i>Aurelia-Daniela MODIGA</i>	<i>Director Interimar - Direcția Economică</i>
13.	<i>Elena-Marinela OPREA</i>	<i>Consilier juridic</i>
14.	<i>Andreea ALEXA</i>	<i>Consilier juridic</i>
15.	<i>Cristian Laurențiu DAVID</i>	<i>Consilier juridic</i>
16.	<i>Adrian DUMITRAȘCU</i>	<i>Consilier juridic</i>
17.	<i>Margareta DĂNĂILĂ</i>	<i>Administrator financiar</i>
18.	<i>Neculai SAVA</i>	<i>Administrator financiar</i>
19.	<i>Mariana BĂLBĂRĂU</i>	<i>Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar</i>
20.	<i>Alina-Genoveva MAZURU</i>	<i>Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate</i>
21.	<i>Mihai Aurelian IRIMIA</i>	<i>Administrator financiar</i>
22.	<i>Ec Cristinel Oană</i>	<i>Administrator patrimoniu</i>
23.	<i>Conf. dr. Gina-Aurora Necula</i>	<i>Decan Interimar în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane</i>
24.	<i>Conf. dr. Georgiana Ciobotaru</i>	<i>Conf. dr. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane</i>
25.	<i>Lect. dr. Alexandra Monica Toma</i>	<i>Director departament interimar în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane</i>
26.	<i>Lect. dr. Mihaela-Alina Ifrim</i>	<i>Lect. dr. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane</i>

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