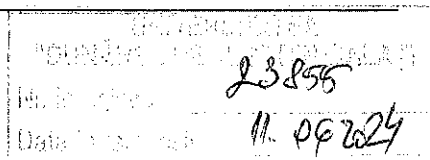


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



I N V I T A Ț I E



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)*”, 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, 0336130115**
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: „*Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
4. Pentru depunerea ofertei: **formularele atașate prezentei.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **3853.20 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut**
8. Cod CPV: **55300000-3**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „*Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: **13.06.2024, ora 14:00**
12. 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 mihai.irimia@ugal.ro**
13. Limba de redactare a ofertei: **Română**
14. 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.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Mihai Aurelian Irimia, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro**
17. 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, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.



18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: mihai.irimia@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. ~~Habil. Marian Barbu~~



DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV
DIRECTIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ
Carmen Gabriela SÎRBU

Șef Interimar,

Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA



Aprobat
Rector
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)”

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 catering servire masă** aferent organizării workshop-ului “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)”, în perioada 29-30 iunie 2024, pentru 30 de participanți/zi.

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. **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 catering servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024, pentru participanții la workshop-ului “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)”

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii catering servire masă (prânz și cină)	55523100-3	30 persoane x 2 zile

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

Perioada: 2 zile, în perioada 29-30 iunie 2024

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

Locație: Prestatorul va asigura 1 sala de conferințe dotată cu spațiu exclusiv pentru organizarea activităților de catering și amenajat cu mese de cocktail, pe care o va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasată în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutieră (auto) de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier 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 amplasarea complexului hotelier in care se va asigura, cu titlu gratuit, sala de conferinte in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111 corp K, 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).

Capacitatea salii de conferinta solicitate cu titlu gratuit: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 30 locuri in format classroom, cu spatiu exclusiv pentru organizarea activitatilor de catering si amenajat cu mese de cocktail, 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

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salii; grupuri sanitare proprii pentru participantii la eveniment; 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: 30 persoane / zi

Numar servicii: 1 pranz / persoana / zi

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata in spatiul exclusiv dedicat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinte/masa:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fețe de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masa;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani ceai 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 meniu solicitata pentru masa de 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar sub 10g la 100g de produs), 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) si fresh-uri din fructe , 500 ml
- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 29 iunie 2024:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
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
Croστιni 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 (nuci, 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 (cu arome naturale si fara adaosuri de
zahar)
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri
de zahar)
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,
ciocolata

Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 30 iunie 2024:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline

Tarte cu crema de crab
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 (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de 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 la sediul propriu serviciile de catering servire masa (pranz) si sala de conferinte pusa la dispozitie cu titlu gratuit pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Strada Domneasca nr. 111, corp K, Galați), 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 Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru 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)*

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, zaharoză, 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

V. TERMEN DE PRESTARE – în perioada 29-30 iunie 2024 (2 zile), 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

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 (3[^]1) 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.

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

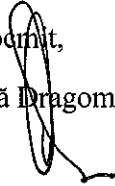
Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

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. univ. dr. ing. Bălănică Dragomir Mariana Carmelia



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 semnez
(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 unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*9 și 19%	8=6+7
1.	Privind achiziția de Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul "Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)"	pers	60	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				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 catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul "Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)"

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p>Perioada: 2 zile, în perioada 29-30 iunie 2024</p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p> <p>Locatie: Prestatorul va asigura 1 sala de conferințe dotată cu spațiu exclusiv pentru organizarea activităților de catering și amenajat cu mese de cocktail, pe care o va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasată în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutieră (auto) de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se va asigura, cu titlu gratuit, sala de conferințe în raza a maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domnească nr. 111 corp K, 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).</p> <p>Capacitatea sălii de conferință solicitată cu titlu gratuit: suprafața minimă de 150 mp și capacitate de minim 30 locuri în format classroom, cu spațiu exclusiv pentru organizarea activităților de catering și amenajat cu mese de cocktail, dotată cu două cai de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sala să se poată face direct din zona pietonală pentru a facilita accesul participanților</p> <p>Dotări tehnico-organizatorice solicitate în cadrul sălii de conferință: lumină naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sălile de conferință; izolare fonică a sălii; grupuri sanitare proprii pentru participanții la eveniment; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p> <p><i>se completează de către ofertant</i></p>

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: 30 persoane / zi

Numar servicii: 1 pranz / persoana / zi

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata in spatiul exclusiv dedicat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinte/masa:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- espresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu solicitata pentru masa de 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar sub 10g la 100g de produs), 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) si fresh-uri din fructe , 500 ml
- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 29 iunie 2024:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

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 (nuci, 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 (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 30 iunie 2024:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
Tarte cu crema de crab
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

	<p>Souffle de ciocolata Pere marinate in vin rosu cu piure de castane</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - caise - cirese - nectarine - pepene galben - physalis</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta -</p> <p>BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p> <p><i>Nu se accepta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;</i> • <i>alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este de minimum 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții</i> <i>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, zaharoză, 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.</i> <p>TERMEN DE PRESTARE – în perioada 29-30 iunie 2024 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p>	
2	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele</i> 	<i>se completează de către ofertant</i>

de Igiene și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în 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)*

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/terț 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 afîn 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 afîn 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	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu	Rector
2	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector pentru activitatea didactică
3	Conf. Dr. Ing. Cezar BICHESCU	Prorector pentru resurse financiare
4	Prof. Univ. Dr. Adrian MICU	Prorector pentru cercetare, inovare și mediul de afaceri
5	Conf. Dr. Ing. Ștefan BALȚĂ	Prorector pentru relația cu studenții și fonduri europene
6	Prof. Dr. Arthur TULUȘ	Prorector pentru relații publice
7	Prof. Dr. George SCHIN	Prorector pentru managementul resurselor umane
8	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală Administrativă
10	Marian Danaila	Șef Interimar Serviciu Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
11	Costică COȘTOI	Director Interimar, Compartiment Juridic și Resurse Umane
12	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
13	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
14	Andreea ALEXA	Consilier juridic
15	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
16	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
18	Neculai SAVA	Administrator financiar
19	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
20	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
21	Ec. Cristinel OANĂ	Administrator patrimoniu
22	Ec. Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
23	Conf. dr. ing. Balanica Dragomir Mariana Camelia	Director Interimar Departamentul de Științe Aplicate
24	Și. Dr. ing. Cioromele Gabriela Alina	Director Interimar, Departamentul de Mediu, Inginerie Aplicată și Agricultură
25	Ec. Munteanu Magdalena	Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic
26	Ing. Dr. Coada Marian Tiberiu	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

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