



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galați, servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 2024** și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

- Denumirea autorității contractante: **Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați**
Cod de identificare: **3127522**
Adresa: **Str. Domnească nr. 47, Galați, România**
Telefon: **0236419115**
Fax: **0236419177**
- Denumire invitație: **Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galați, servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 2024**, conform caietului de sarcini.
- Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
- Pentru depunerea ofertei: **formularele atașate prezentei.**
- Împărțirea pe lot-uri: **nu**
- Valoarea estimată totală fără TVA: **: 22934.22 lei**
- Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut**
- Cod CPV: **55520000-1, 55300000-3, 55110000-4**
- Tip contract: **contract de servicii**
- Obiectul contractului: **Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galați, servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 2024,**
- Data limită de depunere a ofertelor: **22.07.2024, ora 14**
- 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 dorins.puscasu@ugal.ro**
- Limba de redactare a ofertei: **Română**
- Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face cu OP în termen de maximum 30 de zile de**





*la prestarea serviciilor, din fondurile grantului intern, în contul contractantului deschis la
Trezoreria Statului.*

15. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
16. Persoana de contact: **Dorina PUȘCĂȘU**, tel. 0336 130 115, e-mail dorina.puscasu@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: dorina.puscasu@ugal.ro

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU

DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV,
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU

Director Interimar,
Direcția Achiziției Publice și Tehnic
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,
Dorina PUȘCĂȘU





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

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 2024

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 în Mun. Galați, servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea** aferente organizării Conferinței Naționale de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 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/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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

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

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor





necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

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

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>. Oferta va fi redactată în limba română.

I. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati 23 pers./zi x 3 zile	55110000-4
2.	Servicii pauză de cafea 23 pers./zi x 3 zile	55520000-1
3.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 23 pers./zi x 3 zile	55300000-3

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: 3-6 octombrie 2024 (3 zile)

Necesar cazare:

- 23 camere single x 3 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.





Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica 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.

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

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), 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 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47) pe sensul: Galați, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 47, 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;
- ✓ 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 să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

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 să dispună de sală de conferință.

2. Servicii pauză de cafea

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 23 persoane/zi

Locatii: Prestatorul va asigura servirea pauzelor de cafea la sediul propriu, in cadrul unei săli de conferință pe care o va pune la dispoziția Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, în cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate sala de conferinta solicitata cu titlu gratuit in cele 3 zile:

- 1 sala cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de 23 locuri aranjament classroom.
- 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 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.

Tip servire pauza cafea: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;





- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 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 carbogazoase si necarbogazoase (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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

3. Servicii de servire masă

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 23 persoane/zi

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina / persoana / zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1:

Masa de prânz

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 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 6 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea 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 pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 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 si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 1:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer





Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume

Orez prajit

Legume la gratar

Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone

Mousse cu Bailey's si fructe rosii

Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- caise

- nectarine

- portocale

- capsuni

- pepene galben

- pepene verde

PAINES:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Fresh-uri din fructe

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

Ceai (minim 4 sortimente)





Masa de cină

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: set-menu

Logistica solicitată:

- mese și scaune pentru toți participanții
- farfurii gustare, fel de baza și desert din porțelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- servetele și alte consumabile
- personal calificat

Structura meniului cina /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura și meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cină – ziua 1:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepie, limes -

150/100/200/50g

Main course

Antricot de vită cu sos de hribi și dulceața de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucsoara - 450 g

Desert

Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete – 200 g

Bauturi

Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml

Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 2:

Masa de prânz

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 6 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;





- 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 meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 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 si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Terina de porc cu fistic
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon





Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe





Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- ante, 300 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs) , 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 2:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango - 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza – 450 g

Desert

Black forest cake – 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml

Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 3:

Masa de prânz

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 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 6 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;





- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- 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 meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 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 si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 3:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume





PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata





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

Masa de cină

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 3:

Antre cald

Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 g

Main course

File Butterfish cu broccoli, cozonida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g

Desert

Raspberry cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Fresh din fructe 500 ml

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.

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

- *Ofertantul pentru unitatea declarată în ofertă trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității 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 în oferta.*
- *Ofertantul pentru unitatea declarată în ofertă trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse în oferta.*

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

VI. RECEPTIA SERVICIILOR

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

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

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea procesului verbal de prestare a serviciilor, diagramelor de cazare și a listelor de participare în original de către contractant, la sediul achizitorului.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste prezență semnate de fiecare participant;
- diagrama de cazare;
- proces-verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.





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), înscris în formularul de ofertă.

IX. 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**)

X. 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,

Gabriela GURĂU

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

Operator înscris sub nr. 36338 în registrul de evidență
a prelucrărilor de date cu caracter personal.

Pagina 16 | 17



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**

**Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. alaiți,
servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de
Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații
practice, Editia II, 2024octombrie**

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitate a 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*%	8=6+7
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati 23 pers./zi x 3 zile	serv.	69	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii pauză de cafea 23 pers./zi x 3 zile	serv.	69	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de servire masa (prânz) 23 pers./zi x 3 zile	serv.	69	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4.	Servicii de servire masa (cină) 23 pers./zi x 3 zile	serv.	69	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 întregul pachet.**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 in Mun. Galați, servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 2024

NR. CR T.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNER E TEHNICĂ OFERTANT												
	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galați, servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator: de la concepte teoretice la aplicații practice, Editia II, 2024	se completează de către ofertant												
1	<p>I. SPECIFICAȚII TEHNICE</p> <table border="1" data-bbox="276 947 957 1317"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 947 352 1025">Nr. crt</th> <th data-bbox="352 947 770 1025">DENUMIRE SERVICIU</th> <th data-bbox="770 947 957 1025">COD CPV</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 1025 352 1137">1.</td> <td data-bbox="352 1025 770 1137">Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati 23 pers./zi x 3 zile</td> <td data-bbox="770 1025 957 1137">55110000-4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1137 352 1216">2.</td> <td data-bbox="352 1137 770 1216">Servicii pauză de cafea 23 pers./zi x 3 zile</td> <td data-bbox="770 1137 957 1216">55520000-1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1216 352 1317">3.</td> <td data-bbox="352 1216 770 1317">Servicii de servire masa (prânz și cină) 23 pers./zi x 3 zile</td> <td data-bbox="770 1216 957 1317">55300000-3</td> </tr> </tbody> </table> <p>DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:</p> <p>1. <u>Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati</u></p> <p>Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3-6 octombrie 2024 (3 zile)</p> <p>Necesar cazare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 23 camere single x 3 nopti <p>Prin cameră single se înțelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate.</p> <p>Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.</p> <p>Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate in sistem bufet complet si în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si serviciile de cazare.</p> <p>Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structurii de primire turistica 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>	Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati 23 pers./zi x 3 zile	55110000-4	2.	Servicii pauză de cafea 23 pers./zi x 3 zile	55520000-1	3.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 23 pers./zi x 3 zile	55300000-3	se completează de către ofertant
Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV												
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati 23 pers./zi x 3 zile	55110000-4												
2.	Servicii pauză de cafea 23 pers./zi x 3 zile	55520000-1												
3.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 23 pers./zi x 3 zile	55300000-3												

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

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), 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 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47) pe sensul: Galati, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 47, 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;
- ✓ 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 să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

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 să dispună de sală de conferință.

2. Servicii pauză de cafea

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 23 persoane/zi

Locatii: Prestatorul va asigura servirea pauzelor de cafea la sediul propriu, in cadrul unei săli de conferință pe care o va pune la dispoziția Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, în cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate sala de conferinta solicitata cu titlu gratuit in cele 3 zile:

- 1 sala cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de 23 locuri aranjament classroom.

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 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.

Tip servire pauza cafea: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fețe de masa;
- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 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 carbogazoase si necarbogazoase (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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

3. Servicii de servire masă

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 23 persoane/zi

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina / persoana / zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1:

Masa de prânz

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 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 6 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 meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 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 si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 1:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 1:

Antre cald

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

Main course

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

Desert

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

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml
Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 2:

Masa de prânz

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 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 6 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 meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 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 si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere
 Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
 Rafaelo de gorgonzola cu nuci
 Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
 Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
 Terina de porc cu fistic
 Bruschetta cu rosii si anchois
 Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
 Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
 Clatite cu telina
 Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
 Ardei gras cu fasole batuta
 Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
 Legume la gratar
 Orez cu legume
 Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
 Rulouri de vita cu ardei si bacon

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in
crusta de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti,
piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau
aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb,
biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiași complex hotelier în
care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- antre, 300 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs) , 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 2:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango
- 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, accompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza – 450 g

Desert

Black forest cake – 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml
Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 3:

Masa de prânz

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 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 6 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea 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 pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g

- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 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 si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 3:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumbert
- Unt cu caviar de somon
- Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
- Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
- Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
- Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
- Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
- Tuscan chicken
- Marocan chicken
- Muschi de vita primavera
- File de salau lemon pfeffer
- Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
- File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

- Taietei asiatici cu legume
- Orez prajit
- Legume la gratar
- Cartofi gratinati dafne

SALATE:

- Salata Waldorf
- Salata Greceasca
- Salata Caesar
- Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locul de prestare: la sediul prestatorului, în cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus.

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina -- ziua 3:

Antre cold

Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant

350 g

	<p><i>Main course</i></p> <p>File Butterfish cu broccoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g</p> <p><i>Desert</i></p> <p>Raspberry cake 200 g</p> <p><i>Bauturi</i></p> <p>Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml</p> <p>Fresh din fructe 500 ml</p> <p><u>Nu se acceptă:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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.</p> <p>Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ofertantul pentru unitatea declarată în ofertă 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 în oferta.</i> • <i>Ofertantul pentru unitatea declarată în ofertă trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse în oferta.</i> 	
2	Ofertantul pentru unitatea declarată în ofertă 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 în oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
3	Ofertantul pentru unitatea declarată în ofertă trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse în oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
4	<u>TERMEN DE PRESTARE</u> – 3 zile în perioada 3-5 octombrie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
5	<u>RECEPTIA SERVICIILOR</u> Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor.	<i>se completează de către ofertant</i>

	- Lista de prezență	
6	<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 pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea procesului verbal de prestare a serviciilor, diaramelor de cazare și a listelor de participare în original de către contractant, la sediul achizitorului.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste prezență semnate de fiecare participant; - diagrama de cazare; - proces-verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. 	<i>se completează de către ofertant</i>
7	<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>	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<p><u>RECEPTIA 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 	<i>se completează de către ofertant</i>
9	<p><u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</u></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 DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ)</p>	<i>se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
10	<p><u>VALABILITATEA OFERTEI</u></p> <p>Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....
Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă 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 Galati:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică, asigurarea calității și relațiile internaționale
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu activitatea de CDI și parteneriatul cu mediul economico-social
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
5.	Prof. univ. dr. George Cristian SCHIN	Prorector responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
6.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director General Adjunct Administrativ, Direcția Generală Administrativă
9.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
11.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Șef Interimar, Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
14.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15.	Cristian-Laurențiu DAVID	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Ing. Dorina PUȘCAȘU	Administrator de patrimoniu
21.	Ing. Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
22.	Maftai Nicoleta MARICICA	Facultatea de Medicină și Farmacie
23.	Raileanu Cosmin- RADUCU	Facultatea de Medicină și Farmacie
24.	Lucian Daniel PEPTINE	Facultatea de Medicină și Farmacie
25.	Eliza ANDREEA	Facultatea de Medicină și Farmacie

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

.....

.....

.....