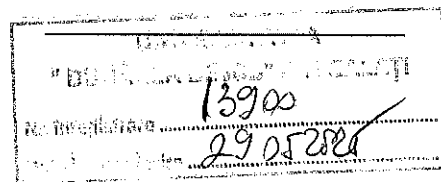




ROMÂNIA - MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS”
DIN GALAȚI



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze *Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacității instituționale a unitatilor de invatamant prin leadership si management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025*, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: *Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacității instituționale a unitatilor de invatamant prin leadership si management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025*, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la
https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura_Operationala_pentru_organizarea_si_desfasurarea_propriilor_proceduri_de_atribuire_a_contractelor_de_achizitie_publica_-_Anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa *formularele atașate prezentei invitații*.
6. Împărțirea pe lot-uri: da.
7. Valoarea estimată totală fără TVA **336000 lei** fără TVA defalcată astfel:
LOT 1 = 72000 lei fără TVA
LOT 2 = 72000 lei fără TVA
LOT 3 = 32000 lei fără TVA
LOT 4 = 72000 lei fără TVA
LOT 5 = 48000 lei fără TVA
LOT 6 = 40000 lei fără TVA
8. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut*.
9. Cod CPV: 55520000-1
10. Tip contract: *prestare de servicii*.
11. Obiectul contractului: *Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacității instituționale a unitatilor de invatamant prin leadership si management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025*.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 05.06.2025, ORA 14⁰⁰





13. Adresa la care se transmit ofertele: *Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail virginia.tachita@ugal.ro*
14. Limba de redactare a ofertei: *Română*
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face cu OP în termen de maximum 60 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile proiectului, în contul contractantului deschis la Trezoreria Statului.*
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
17. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*
18. 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 semnare de contract.
19. Persoana de contact: *Virginia Tăchiță, tel. 0336130115, e-mail: virginia.tachita@ugal.ro*

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. **Marian BARBU**

DIRECTOR INTERIMAR GENERAL ADMINISTRATIV,

Conf univ. dr. **Carmen Gabriela ȘIRBU**

DIRECTOR INTERIMAR,

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ec. **Marian DĂNĂILĂ**

ÎNTOCMIT,

Ing. **Virginia TĂCHIȚĂ**





Aprobat,

Rector,

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

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de

„Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacității instituționale a unităților de învățământ prin leadership și management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025”

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

Informații generale

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013, 2018 și 2024.

Obiectivul general (OG) al proiectului „EduLeadManager” constă în dezvoltarea competențelor manageriale necesare administrării sistemului de educație într-un mediu descentralizat, prin programe de formare a personalului care face parte din structurile decizionale județene și ale unităților de învățământ, contribuind astfel la profesionalizarea managementului din cadrul sistemului de învățământ preuniversitar.

Obiective specifice:

OS1: Dezvoltarea, acreditarea și furnizarea a două programe de dezvoltare a competențelor manageriale personalului din structurile decidente județene și la nivel de unitate de învățământ preuniversitar.

OS2: Dezvoltarea și implementarea unui program de mentorat și coaching pentru facilitarea aplicării în practica educațională a competențelor manageriale - ”Mentorat și coaching managerial în educație”.

OS3: Acordarea de asistență și suport logistic structurilor decidente județene, unităților de învățământ preuniversitar și membrilor GT care participă la programul de formare continuă pentru dezvoltarea și aplicarea în practica educațională a competențelor manageriale.

OS4: Crearea unei rețele de manageri, inspectori școlari și comunități de învățare pentru schimburi de bune practici, idei, modele și resurse educaționale specifice leadershipului și managementului educațional.

Beneficiarii serviciilor solicitate sunt membrii din grupul țintă din cadrul proiectului.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de *Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului:*





„EduLeadManager-dezvoltarea capacitatii institutionale a unitatilor de invatamant prin leadership si management performant, contract de finantare nr. 9373/02.04.2025, în vederea desfășurării sesiunilor de formare ce fac parte integrantă a obligațiilor asumate prin contractul de finanțare.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

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

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

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

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

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

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind



reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>. Oferta va fi redactată în limba română.

IV. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situația personală a ofertantului:	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
Cerința nr. 1: Ofertanții și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile de excludere menționate la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016.	Modalitatea de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea: - certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.), pentru sediul principal, valabile la momentul prezentării, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat, datorate; - cazierul judiciar/caziera judiciară pentru: a) operatorul economic (în calitatea sa de ofertant individual, sau de ofertant asociat, sau de terț susținător, sau de subcontractant); b) toți membrii organului de administrare al operatorului economic; c) toți membrii organului de conducere și/sau toți membrii organului de supraveghere al respectivului operator economic; d) toți membrii care au putere de reprezentare, toți membrii care au putere de decizie și toți membrii care au putere de control în cadrul respectivului operator economic, prin raportare la forma juridică de organizare și de modul de administrare a operatorului economic și astfel cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/act constitutiv/act normativ de înființare/șamd; - după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167



	alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice; - alte documente edificatoare, după caz.
Cerința nr. 2 Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.	Modalitate de îndeplinire: Cerința se considera îndeplinită prin depunerea declarației. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 și art. 60 din Legea nr.98/2016.
Capacitatea de exercitare a activității profesionale	
Nivel specific minim necesar:	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
Cerința nr. 1 Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care sa reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. Atestarea formei de înregistrare profesională a operatorului economic ofertant: a) pentru persoane juridice române: Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe lângă Tribunalul județean astfel încât informațiile cuprinse în acesta să fie valabile /reale la data prezentării; b) pentru persoane juridice străine: Prezentarea de Documente care dovedesc o formă de înregistrare / atestare ori apartenență din punct de vedere profesional din țara de origine a ofertantului traduse în limba română. <u>Se solicită ca obiectul contractului să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.</u>	Modalitate de îndeplinire Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea certificatului constatator emis de ONRC.



Cerința nr. 2 Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească, că dețin Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 - Restaurante, valabil la data limită de depunere a ofertei.	Modalitate de îndeplinire Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea copiei conform cu originalul.
Cerința nr. 3 Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească, că dețin Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei.	Modalitate de îndeplinire Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea copiei conform cu originalul.
Cerința nr. 4 Ofertantul declarat câștigător al procedurii de achiziții publice este obligat să pună la dispoziția Autorităților Contractante informațiile cu privire la beneficiarul real a fondurilor alocate din PNRR, în înțelesul articolului 3 punctul 6 din Directiva (UE) 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului, așa cum sunt ele reglementate de obligațiilor impuse de art 22 alin 2 lit d) din Regulamentul (UE) 2021/241 a Parlamentului European și a Consiliului. Beneficiarul final al fondurilor/contractanților are obligația de a transmite către ONRC, înaintea semnării contractului de furnizare, a datelor și informațiilor cu privire la beneficiarii reali ai fondurilor alocate prin acest contract finanțat din PNRR, conform Directivei UE 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului din 20.05.2015 și în baza art. 3 (1) din Instrucțiunea MIPE nr. 6 privind obținerea unor date și informații privind verificarea ex-ante.	Modalitatea de îndeplinire: Documentele urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul declarat câștigător: - pentru ofertanții a căror acționari sunt persoane fizice sau persoane juridice înregistrate pe teritoriul României, se va depune un extras ONRC; - pentru ofertantul/ofertanții declarat(i) câștigător(i) are/au în structura acționariatului entități juridice străine, se va depune o declarație pe proprie răspundere dată de către reprezentantul legal, conform prevederilor articolului 326 din Codul Penal privind falsul în declarații, ce va conține datele privind beneficiarii reali ai entităților juridice străine (cel puțin numele, prenumele și data nașterii), în conformitate cu Legea 129/2019, cu completările și modificările ulterioare; - pentru ofertanții străini, înregistrați în afara României, se vor depune documente justificative, certificate sau alte înscrisuri eliberate de autoritatea responsabilă de datele beneficiarului real din țara ofertantului, însoțit de traducerea în limba română, certificată de traducători autorizați, în condițiile legii; - pentru ofertanții de tipul



	asociațiilor și fundațiilor, se va depune un extras de la Ministerul Justiției (Registrul Național ONG) privind beneficiarii reali ai asociației/fundației; în cazul în care asociația/fundația este o entitate străină sau are beneficiari reali persoane străine, se va depune o declarație pe proprie răspundere dată de către reprezentantul legal/președinte, conform prevederilor articolului 326 din Codul Penal privind falsul în declarații ce va conține datele privind beneficiarii reali ai entităților juridice (cel puțin numele, prenumele și data nașterii), în conformitate cu Legea 129/2019, cu completările și modificările ulterioare.
Cerinta nr. 5 În cazul în care ofertantul va subcontracta o parte din contract, acesta are obligația de a preciza parte / părțile din contract pe care urmează să le subcontracteze, procentul pe care-l realizează precum și datele de recunoaștere ale subcontractanților propuși.	Modalitate de îndeplinire: Se va prezenta Acord de subcontractare.
Cerinta nr. 6 În caz de asociere, se va prezenta Acord de asociere. Notă: Mai multi operatori economici au dreptul de a se asocia cu scopul de a depune ofertă comună, fără a fi obligați să-și legalizeze din punct de vedere formal asocierea. Asocierea va fi legalizată în cazul în care oferta comună este declarată câștigătoare.	Modalitatea de îndeplinire: Se va prezenta Acordul de asociere.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de catering masă de prânz și coffee break 1050 persoane x 4 zile în 6 localități; Galați, Brăila, Focșani, Buzău, Tulcea, Constanța	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

LOT 1: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, total 225 persoane x 4 zile în Constanța, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului.





În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile Școlii Gimnaziale nr. 28 „Dan Barbilian”, Constanța, Strada Decebal nr. 15, la care vor participa 225 de persoane.

Servirea mesei de prânz și coffee break se vor asigura în incinta Școlii Gimnaziale nr. 28 „Dan Barbilian”, Constanța, Strada Decebal nr. 15, pentru un număr de maxim 225 persoane.

Perioada: 4 zile

Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului.

Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break

Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea – 150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Poziția 11. Băuturi răcoritoare - 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât



și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

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 neîndulcitate, 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.

LOT 2: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Galați, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului.

În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Galați, Strada Gării nr. 35 și Școala nr. 16 Galați Strada Arieșului nr. 8 la care vor participa 225 de persoane.

Servirea mesei de prânz și coffee break se va asigura în incinta CCD Galați, Strada Gării nr. 35 și Școala nr. 16 Galați Strada Arieșului nr. 8 pentru un număr de maxim 225 persoane.

Perioada: 4 zile

Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului.

Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break

Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;



Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

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.

LOT 3: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 100 persoane x 4 zile în Brăila, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului.

În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Braila – Corp 2, Str. Ana Aslan nr. 10 la care vor participa 100 de persoane.

Servirea mesei de prânz și coffee break se vor asigura în incinta CCD Braila – Corp 2, Str. Ana Aslan nr. 10, pentru un număr de maxim 100 persoane.

Perioada: 4 zile

Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului.

Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break

Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);





Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

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.

LOT 4: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Buzău, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului.

În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Buzău, Str. Independenței, nr. 42, Buzău, la care vor participa 225 de persoane.

Servirea mesei de prânz și coffee break se vor asigura în incinta CCD Buzău, Str. Independenței, nr. 42, Buzău, pentru un număr de maxim 225 persoane.

Perioada: 4 zile

Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact





al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului.

Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break

Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține





mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

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.

LOT 5: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 150 persoane x 4 zile în Focșani, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului.

În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Focșani Str.Eroilor nr.2, la care vor participa 150 de persoane.

Servirea mesei de prânz se va asigura în incinta CCD Focșani Str.Eroilor nr.2 pentru un număr de maxim 150 persoane.

Perioada: 4 zile

Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului.

Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break

Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.



Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;
Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

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.





LOT 6: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 125 persoane x 4 zile în Tulcea, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului.

În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Tulcea, str. Alunișului nr.7 la care vor participa 125 de persoane.

Servirea mesei de prânz se va asigura în incinta CCD Tulcea, str. Alunișului nr.7, pentru un număr de maxim 125 persoane.

Perioada: 4 zile

Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului.

Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break

Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a





preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

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. 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**).

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

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

Plata se va face în termen de maxim 60 de zile de la semnarea procesului verbal de ambele părți.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;



- proces verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

VIII. VALABILITATEA OFERTEI

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

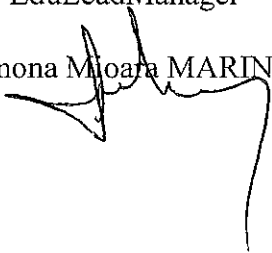
Prezentul caiet de sarcini respecta prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare nr. 9373/02.04.2025.

NOTĂ:

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul

Manager proiect "EduLeadManager"

Prof. univ. dr. Simona Mioara MARIN



Întocmit,
Expert suport logistic GT,
Ec. Marian Dănăilă



FORMULARE

Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă

Formularul – 6 Model acord de subcontractare

Formularul – 7 Informații despre asociere

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese
pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul,..... (nume și prenume), 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 „**Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacității instituționale a unitatilor de invatamant prin leadership si management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025”**, la data de (zi/lună/an), organizată de Universitatea „Dunărea de Jos din Galați”, 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 “Dunărea de Jos” din Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6.	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Dănuț LEFTER	Director Interimar General Adjunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar -Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22.	Prof. dr. ped. Simona Mioara MARIN	Manager proiect
23.	Ing. Virginia Tăchiță	Administrator patrimoniu
24.	Conf.dr.ec. Adrian LUPAȘC	Conf.dr.ec. Departamentul de Administrarea Afacerilor
25.	Asist. Liliana SCÎNTEI	Asist Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic
26.	Conf.dr.psih. Rodica ȚOCU	Conf.dr.psih. Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic
27.	Lect. Daniela BOBOCEA	Lect. Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic
28.	Conf.dr.prof.ed.fiz. Carmen PÂRVU	Conf.dr.prof.ed.fiz. Departamentul de Jocuri Sportive și Educație Fizică

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

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 *Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacității instituționale a unităților de învățământ prin leadership și management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025*, 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 **30 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 lot	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
Lot 1: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, total 225 persoane x 4 zile în Constanța					
1	Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break	buc	900	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total lot 1					se completează de către ofertant
Lot 2: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, total 225 persoane x 4 zile în Galați					
2	Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break	buc	900	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total lot 2					se completează de către ofertant
Lot 3: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 100 persoane x 4 zile în Brăila					
3	Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break	buc	400	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total lot 3					se completează de către ofertant
Lot 4: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Buzău					
4	Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break	buc	900	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total lot 4					se completează de către ofertant
Lot 5: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 150 persoane x 4 zile în Focșani					
5	Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break	buc	600	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total lot 5					se completează de către ofertant
Lot 6: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 125 persoane x 4 zile în Tulcea					
6	Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break	buc	125	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total lot 6					se completează de către ofertant

Se va oferta fiecare lot în parte. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot și nici oferte alternative. Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare lot în parte.

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

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
LOT 1 - Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, total 225 persoane x 4 zile în Constanța	
Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, total 225 persoane x 4 zile în Constanța, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului. În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile Școlii Gimnaziale nr. 28 „Dan Barbilian”, Constanța, Strada Decebal nr. 15, la care vor participa 225 de persoane. Servirea mesei de prânz și coffee break se vor asigura în incinta Școlii Gimnaziale nr. 28 „Dan Barbilian”, Constanța, Strada Decebal nr. 15, pentru un număr de maxim 225 persoane. Perioada: 4 zile Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului. Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break Structura meniu coffee break / persoană (standard) Poziția 1. Cafea – 150 ml/persoană; Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană; Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană; Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard) Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 3. Preparat de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 4. Garnituri – 200 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană; Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană; Poziția 11. Băuturi răcoritoare - 500ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole,	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele și se vor depune copii ale documentelor solocitate.</i>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. 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. LOT 2: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Galați	
LOT 2: Servicii de catering: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Galați, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului. În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Galați, Strada Gării nr. 35 și Școala nr. 16 Galați Strada Arieșului nr. 8 la care vor participa 225 de persoane. Servirea mesei de prânz și coffee break se va asigura în incinta CCD Galați, Strada Gării nr. 35 și Școala nr. 16 Galați Strada Arieșului nr. 8 pentru un număr de maxim 225 persoane. Perioada: 4 zile Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului. Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Componenta minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break Structura meniu coffee break / persoană (standard) Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană; Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană; Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană; Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard) Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană; Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană; Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.	<i>Se va completa de către ofertant dacă respecta cerințele și se vor depune copii ale documentelor solocitate.</i>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT																							
Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. 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.																								
LOT 3: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 100 persoane x 4 zile în Brăila																								
LOT 3: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 100 persoane x 4 zile în Brăila, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului. În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Braila – Corp 2, Str. Ana Aslan nr. 10 la care vor participa 100 de persoane. Servirea mesei de prânz și coffee break se vor asigura în incinta CCD Braila – Corp 2, Str. Ana Aslan nr. 10, pentru un numar de maxim 100 persoane. Perioada: 4 zile Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului. Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break Structura meniu coffee break / persoană (standard) <table><tr><td>Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;</td><td>Poziția</td></tr><tr><td>2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;</td><td>Poziția</td></tr><tr><td>3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;</td><td></td></tr><tr><td>Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;</td><td></td></tr><tr><td>Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);</td><td></td></tr><tr><td>Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană</td><td></td></tr></table> Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard) <table><tr><td>Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);</td></tr><tr><td>Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)</td></tr><tr><td>Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);</td></tr><tr><td>Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);</td></tr><tr><td>Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);</td></tr><tr><td>Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);</td></tr><tr><td>Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)</td></tr><tr><td>Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;</td></tr><tr><td>Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;</td></tr><tr><td>Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;</td></tr><tr><td>Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană</td></tr></table> Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.	Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;	Poziția	2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;	Poziția	3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;		Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;		Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);		Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană		Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);	Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)	Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);	Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);	Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);	Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);	Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)	Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;	Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;	Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;	Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele și se vor depune copii ale documentelor solocitate.</i>
Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;	Poziția																							
2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;	Poziția																							
3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;																								
Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;																								
Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);																								
Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană																								
Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);																								
Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)																								
Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);																								
Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);																								
Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);																								
Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);																								
Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)																								
Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;																								
Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;																								
Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;																								
Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană																								

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT												
Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. 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.													
LOT 4: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Buzău													
LOT 4: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 225 persoane x 4 zile în Buzău, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului. În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Buzău, Str. Independenței, nr. 42, Buzău, la care vor participa 225 de persoane. Servirea mesei de prânz și coffee break se vor asigura în incinta CCD Buzău, Str. Independenței, nr. 42, Buzău, pentru un număr de maxim 225 persoane. Perioada: 4 zile Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și coffee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului. Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Componenta minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break Structura meniu coffee break / persoană (standard) <table border="0"> <tr> <td>Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;</td> <td>Poziția</td> </tr> <tr> <td>2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;</td> <td>Poziția</td> </tr> <tr> <td>3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană</td> <td></td> </tr> </table> Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard) Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;	Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;	Poziția	2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;	Poziția	3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;		Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;		Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);		Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană		<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele și se vor depune copii ale documentelor solocitate.</i>
Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;	Poziția												
2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;	Poziția												
3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;													
Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;													
Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);													
Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană													

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană; Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. 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.	
LOT 5: Servicii de catering: masa de prânz și cofee break, 150 persoane x 4 zile în Focșani	
LOT 5: Servicii de catering: masa de prânz și cofee break, 150 persoane x 4 zile în Focșani, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului. În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Focsani Str.Eroilor nr.2, la care vor participa 150 de persoane. Servirea mesei de prânz se va asigura în incinta CCD Focsani Str.Eroilor nr.2 pentru un număr de maxim 150 persoane. Perioada: 4 zile Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz și cofee break, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului. Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Componenta minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break Structura meniu coffee break / persoană (standard) Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană; 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană; 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană; Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard) Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 3. Preparat de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente);	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele și se vor depune copii ale documentelor solocitate.</i>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană; Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană; Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. 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.	
LOT 6: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 125 persoane x 4 zile în Tulcea	
LOT 6: Servicii de caterig: masa de prânz și coffee break, 125 persoane x 4 zile în Tulcea, desfășurate pe perioada sesiunilor de formare din calendarul proiectului. În cadrul acestui proiect se va derula un program de dezvoltare a competențelor de leadership și management pentru membrii din grupul țintă în spațiile CCD Tulcea, str. Alunișului nr.7/a care vor participa 125 de persoane. Servirea mesei de prânz se va asigura în incinta CCD Tulcea, str. Alunișului nr.7, pentru un număr de maxim 125 persoane. Perioada: 4 zile Perioada de prestare a serviciilor de servire masă de prânz, precum și numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării evenimentului. Tip servicii: prânz și coffee break /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Componența minimală a meniurilor pentru masa de prânz și coffee break Structura meniu coffee break / persoană (standard) Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană; Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană; Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană; Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 5. Produse proaspete de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Ceaiuri diferite cu lămâie, 75 ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard) Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 300 g/persoană (minim 3 sortimente);	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele și se vor depune copii ale documentelor solocitate.</i>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 3. Preparare de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 4. Garnituri – 250 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 5. Salate – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 6. Desert – 150 g/persoană (minim 3 sortimente); Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente) Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană; Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană; Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană; Poziția 11. Băuturi răcoritoare și nectar fructe- 500ml/persoană Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Se va asigura 1 masă de prânz și coffee break/persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. 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.	
Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele.</i>
CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII – pentru toate loturile 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).	<i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
MODALITATEA DE PLATĂ – pentru toate loturile Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului. Plata se va face în termen de maxim 60 de zile de la semnarea procesului verbal de ambele părți. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor;	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele.</i>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- alte documente relevante.	
VALABILITATEA OFERTEI – pentru toate loturile Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	<i>Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele.</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătură

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

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 Servicii de catering în 6 județe pentru 1050 persoane (Galați, Constanța, Focșani, Brăila, Buzău, Tulcea) în cadrul proiectului: „EduLeadManager-dezvoltarea capacitatii institutionale a unitatilor de invatamant prin leadership si management performant, contract de finanțare nr. 9373/02.04.2025, 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

MODEL ACORD DE SUBCONTRACTARE
nr...../.....

La contractul de achizitie publica nr...../..... incheiat intre _____
_____ privind executia _____
(denumire autoritara contractanta)
la " _____ "
(denumire contract)

1. Parti contractante:

Acest contract este incheiat intre S.C. _____ cu sediul in _____
_____, reprezentata prin _____ Director General si
(adresa, tel. fax)
_____, Director Economic, denumita in cele ce urmeaza contractant general
si
S.C. _____ cu sediul in _____
(adresa, tel. fax)
reprezentata prin _____ Director General si _____ Director Economic, denumita in cele ce
urmeaza subcontractant.

2. Obiectul contractului:

Art.1. _____ ce fac obiectul prezentului contract sunt _____ de:
(lucrari, servicii)

Art.2. Valoarea _____ este conform ofertei prezentate de subcontractant.
(lucrari, servicii)

Art.3. Contractantul general va plati subcontractantului urmatoarele sume:

- lunar, in termen de _____ (zile) de la primirea de catre contractantul general
a facturii intocmite de subcontractant, contravaloarea _____ executate
(lucrari, servicii)

in perioada respectiva.

- plata _____ se va face in limita asigurarii finantarii _____
_____ de catre beneficiarul _____
(lucrarilor, serviciilor) (denumire autoritara contractanta)

Art.4. Durata de executie a _____ este in conformitate cu _____ (lucrarilor,
serviciilor)
contractul, esalonata conform graficului anexa la contract.

Art.5. Durata garantiei de buna executie este de _____ luni si incepe de la data semnarii procesului verbal incheiat la terminarea
_____ (lucrarilor, serviciilor)

Art.6. Contractantul general va preda subantreprenorului documentatia completa verificata cu dispozitiile legale.

3. Alte dispozitii:

Art.7. Pentru nerespectarea termenului de finalizare a _____
(lucrarilor, serviciilor)

si neincadrarea din vina subcontractantului, in durata de executie angajata de contractantul general in fata beneficiarului,
subcontractantul va plati penalitati de _____ % pe zi intarziere din valoarea _____ nerealizata la termen.
(lucrarilor, serviciilor)

Pentru nerespectarea termenelor de plata prevazute la art.3. , contractantul general va plati penalitati de _____ % pe zi
intarziere la suma datorata.

Art.8. Subcontractantul se angajeaza fata de contractant cu aceleasi obligatii si responsabilitati pe care contractantul le are fata de
investitor conform contractului _____
(denumire contract)

Art.9. Neintelegerile dintre parti se vor rezolva pe cale amiabila. Daca acest lucru nu este posibil, litigiile se vor solutiona pe cale
legala.

Prezentul contract s-a incheiat in doua exemplare, cate un exemplar pentru fiecare parte.

(contractant)

(subcontractant)

Informații despre asociere

Subsemnatul(a).....(nume/prenume)
 (date de identificare), reprezentant imputernicit al

 (denumirea / numele
 ofertantului)

in calitate de ofertant la procedura de licitație deschisă pentru atribuirea contractului de achiziție publică declar pe proprie
 răspundere sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că informațiile de mai jos sunt reale.

1 Denumirea liderului,

2 Agenție/filială/sucursală a liderului în țara Autorității Contractante, dacă este cazul

Adresa sediului.....

Telefon Fax..... E-mail.....

3 Denumirea, adresa și datele de contact (telefon, fax, e-mail) ale membrilor din asociere

a)

b)

c)

Etc.

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

Acord de asociere (Model)
Nr.....din.....

CAPITOLUL I - PARTILE ACORDULUI

Art. 1 Prezentul acord se încheie între :

S.C....., cu sediul în str. nr....., telefon fax înmatriculată la Registrul Comerțului din sub nr....., cod unic de înregistrare....., cont deschis la..... reprezentată de având funcția de..... în calitate de asociat -LIDER DE ASOCIERE

și

S.C....., cu sediul în str. Nr....., telefon fax înmatriculată la Registrul Comerțului din sub nr....., cod unic de înregistrare....., cont deschis la..... reprezentată de având funcția de..... în calitate de ASOCIAT.

CAPITOLUL II - OBIECTUL ACORDULUI

Art. 2. Obiectul prezentului acord îl constituie asocierea în vederea.....conform Documentației de Atribuire puse la dispoziție de către

CAPITOLUL III - TERMENUL ACORDULUI

Art. 3. Prezentul acord rămâne în vigoare până la expirarea duratei de valabilitate a acordului-cadru, respectiv până la stingerea tuturor datoriilor legate de acesta.

CAPITOLUL IV - ALTE CLAUCI

Art. 4. Partenerii convin ca liderul de asociere sa fie.....

..... Contractul de achiziție cu achizitorul va fi semnat de către liderul de asociere....., desemnat ca fiind reprezentantul autorizat sa primească instrucțiunile pentru și în numele oricăruia și tuturor membrilor asocierii.

Art. 5. Părțile vor răspunde solidar și individual în fata Beneficiarului în ceea ce privește toate obligațiile și responsabilitățile decurgând din sau în legătura cu Contractul.

Art. 6. În caz de adjudecare, asociații au convenit ca cotele de participare în cadrul asocierii vor fi următoarele:

..... % (în litere),

..... % (în litere)

Art. 7. Asociații convin sa se susțină ori de câte ori va fi nevoie pe tot parcursul realizării contractului, acordându-și sprijin de natura tehnica, manageriala sau/și logistica ori de câte ori situația o cere.

Art. 8. Nici una dintre Parți nu va fi îndreptățită sa vândă, cesioneze sau în orice alta modalitate sa greveze sau sa transmită cota sa sau parte din aceasta altfel decât prin efectul legii și prin obținerea consimțământului scris prealabil atât al celorlalte Parți cat și a Beneficiarului.

Art. 9. Prezentul acord se completează în ceea ce privește termenele și condițiile de prestare a serviciilor, cu prevederile contractului ce se va încheia între (liderul de asociere) și Beneficiar.

Prezentul acord de asociere s-a încheiat astăzi în exemplare.

LIDER ASOCIAT

semnătura

ASOCIAT I

semnătura

NOTA: Prezentul Acord de Asociere conține clauzele obligatorii, părțile putând adăuga și alte clauze.