

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, în Mun. Galați – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, în Mun. Galați – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **13020 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55110000-4; 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, în Mun. Galați – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023”**



12. Data limită de depunere a ofertelor: 26.06.2023, ora 14:00
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail magdalena.manoilescu@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR,

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



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID

DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Ing. Magdalena Manoilescu



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. **Puiu Lucian Georgescu**



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați, România** aferent organizării „*Forumului interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina” - FRMU 2023*” pentru participanții la eveniment.

Denumirea activității: Organizarea evenimentului științific „*Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina - FRMU 2023*”, în perioada 5-10 decembrie 2023.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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

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

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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina” - FRMU 2023

4.1. Cazare în zilele de 5 și 9 decembrie 2023, 2 nopți

Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina” - FRMU 2023” în zilele de 5 și 9 decembrie 2023.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus	55110000-4	20 camere x 2 nopți

Perioada: 2 nopți, în perioadele **5-6 decembrie 2023** (1 noapte) și **9-10 decembrie 2023** (1 noapte)

Necesar cazare: 20 camere duble în regim single

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați

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

Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificat la minim 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica.

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

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea spatiului de cazare si de servire a meselor in raza a maxim 2 km km fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați) pe sensul: Str. Domneasca nr. 111 corp K - cladirea ce face obiectul ofertei, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).

Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble in regim single

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 20 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

Facilitati minime in camere:

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

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;

- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Supraveghere acces hotel 24/24 h – video si cu agenti de paza;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Salon / terasa pentru servirea micului dejun;
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi propriu, clasificat minim 3 (trei) stele si restaurant propriu, clasificat minim 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte in spatiile proprii.

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

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 2 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate fiecare cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.

Pe toata perioada desfășurării evenimentului – 2 zile, în perioada 5 și 10 decembrie 2023, ofertantul va pune la dispozitia Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru derularea desfasurarea sesiunilor evenimentului, minim 2 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, care să aibă capacitate de min. 50 de locuri și 1 sală cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacitate de minim 25 de locuri fiecare.

Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activități:

- a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.
- b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea și ștampilarea lor de către unitatea de cazare.
- c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceștia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificațiile prezentului caiet de sarcini și unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu ușurință sau în

condiții de siguranță către restaurantul în care se servește masa.

În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.

4.2. Servicii de servire masă în zilele de 5 și 10 decembrie 2023, 20 de persoane x 2 servicii de servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina” - FRMU 2023

Servicii de servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina” - FRMU 2023

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de servire masă (prânz și cină)	55300000-3	20 persoane x 2 serv.

Datele evenimentului: 5 și 10 decembrie 2023 (2 zile)

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

Numar participanti: 20 persoane / zi

Tip servicii: pranz si cina / persoana / zi

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si sala de conferinte pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanță rutiera de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Capacitate restaurant: minim 20 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 20 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

ZIUA I: 5 decembrie 2023

Masa de pranz 5 decembrie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;

- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masa și scaune pentru toți invitații;
- plătouri inox / sticla/ portelan și cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz 5 decembrie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
- Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

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

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina 5 decembrie 2023

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

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

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

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml
- cafea espresso, nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina 5 decembrie 2023:

Antre cald

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

Main course

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

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete	200 g
Bauturi	
Apa minerala carbogazoasa si plata	500 ml
Limonada cu limes, miere de albine si menta	500 ml
Cafea espresso	nelimitat

ZIUA II: 10 decembrie 2023

Masa de pranz 10 decembrie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

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

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz 10 decembrie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere

Rulada de fazan in crusta cocanta de alune

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

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

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

DESERT:

Amareti chocolate

Vulcano

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi

- struguri

- banane

- nectarine

- pere

- mere

- carambola

- physalis

PAINES:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

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

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina 10 decembrie 2023

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

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

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

- antre, 350 g

- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g

- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml
- cafea espresso, nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina 10 decembrie 2023:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450 g

Desert

Black forest cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

Cafea espresso nelimitat

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

Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de cazare in perioadele 5-6 decembrie 2023 (1 noapte) și 9-10 decembrie 2023 (1 noapte) si serviciile de servire masa, pranz si cina, in zilele de 5 și 10 decembrie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate.

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

- **Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.**
- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.**
- **Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de**

depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).

- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*

VI. TERMEN DE PRESTARE – În perioada 5-10 decembrie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (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), înscris în formularul de ofertă.

X. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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

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

XII. VALABILITATEA OFERTEI

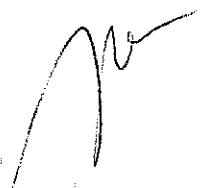
Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

Întocmit,

Conf. dr. ing. Maricica Stoica



FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

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

Operator Economic

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

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de cazare 20 camere x 2 nopți	cameră/1 noapte	40	se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 20 pers/zi x 2 zile	pers	40	se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant
	TOTAL				se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

*(denumirea/numele)***PROPUNERE TEHNICĂ**

Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, în Mun. Galați – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, în Mun. Galați – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023. Evenimentul va avea loc în perioada 5 – 10 decembrie 2023.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
1	<p>1. Servicii de cazare în zilele de 5 și 9 decembrie 2023, 2 nopți</p> <p>Perioada: 2 nopți, în perioadele 5-6 decembrie 2023 (1 noapte) și 9-10 decembrie 2023 (1 noapte) Necesar cazare: 20 camere duble în regim single Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificat la minim 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică. <i>Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistice la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</i></p> <p>Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța de maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante. <i>Indeplinirea cerinței privind amplasarea spațiului de cazare și de servire a meselor în raza a maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați) pe sensul: Str. Domnească nr. 111 corp K - clădirea ce face obiectul ofertei, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (https://www.google.com/maps) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).</i></p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble in regim single

Indeplinirea cerintei privind capacitatea minima de 20 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

Facilitati minime in camere:

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

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Supraveghere acces hotel 24/24 h – video si cu agenti de paza;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Salon / terasa pentru servirea micului dejun;
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi propriu, clasificat minim 3 (trei) stele si restaurant propriu, clasificat minim 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte in spatiile proprii.

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

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 2 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate fiecare cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.

Pe toata perioada desfășurării evenimentului – 2 zile, în perioada 5 și 10 decembrie 2023, ofertantul va pune la dispozitia Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru derularea desfasurarea sesiunilor

	<p>evenimentului, minim 2 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, care să aibă capacitate de min. 50 de locuri și 1 sală cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacitate de minim 25 de locuri fiecare.</p> <p>Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activități:</p> <p>a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.</p> <p>b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea și ștampilarea lor de către unitatea de cazare.</p> <p>c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceștia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.</p> <p>Achizitorul își rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificațiile prezentului caiet de sarcini și unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu ușurință sau în condiții de siguranță către restaurantul în care se servește masa.</p> <p>În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.</p>	
2	<p><u>2. Servicii de servire masă în zilele de 5 și 10 decembrie 2023, 20 de persoane x 2 servicii de servire masa</u></p> <p>Datele evenimentului: 5 și 10 decembrie 2023 (2 zile)</p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului</p> <p>Numar participanti: 20 persoane / zi</p> <p>Tip servicii: pranz și cina / persoana / zi</p> <p>Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare și sala de conferințe pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanță rutieră de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><i>Îndeplinirea cerinței de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.</i></p> <p>Capacitate restaurant: minim 20 de locuri</p> <p><i>Îndeplinirea cerinței privind capacitatea de minim 20 locuri în cadrul unitatii de alimentatie publica propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.</i></p>	se completează de către ofertant

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

ZIUA I: 5 decembrie 2023

Masa de pranz 5 decembrie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

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

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz 5 decembrie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume
PREPARATE DE BAZA CALDE:
Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole
GARNITURI:
Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne
SALATE:
Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati
DESERT:
Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana
ASORTIMENT DE FRUCTE:
- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde
PAINE:
Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta
BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina 5 decembrie 2023

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

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

- personal calificat
- Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):
- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml
- cafea espresso, nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina 5 decembrie 2023:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450g

Desert

Black forest cake 200g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500ml

Cafea espresso nelimitat

ZIUA II: 10 decembrie 2023

Masa de pranz 10 decembrie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

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

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml

- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz 10 decembrie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

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

DESERT:

- Amareti chocolate

Vulcano

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi

- struguri

- banane

- nectarine

- pere

- mere

- carambola

- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

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

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina 10 decembrie 2023

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

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

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

- antre, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml
- cafea espresso, nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina 10 decembrie 2023:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450g

Desert

Black forest cake 200g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500ml

	Limonada cu limes, miere de albine si menta 500ml Cafea espresso nelimitat	
3	Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de cazare in perioadele 5-6 decembrie 2023 (1 noapte) și 9-10 decembrie 2023 (1 noapte) si serviciile de servire masa, pranz si cina, in zilele de 5 și 10 decembrie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate.	<i>se completează de către ofertant</i>
4	Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
5	Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
6	Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).	<i>se completează de către ofertant</i>
7	În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<u>TERMEN DE PRESTARE</u> – În perioada 5 – 10 decembrie 2023 (2 zile), conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înainte evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
9	<u>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</u> a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	<i>se completează de către ofertant</i>

10	<p>RECEPȚIA SERVICIILOR</p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală - Proces-verbal de prestare a serviciilor - Diagrama de cazare - Lista de prezență. 	<i>se completează de către ofertant</i>
11	<p>MODALITATEA DE PLATĂ</p> <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.</p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.</p> <p>Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proces verbal de prestare a serviciilor; - liste de prezență semnate de fiecare participant; - alte documente relevante. 	<i>se completează de către ofertant</i>
12	<p>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</p> <p>Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.</p>	<i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
13	<p>VALABILITATEA OFERTEI</p> <p>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.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

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 prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

Anexat este lista acționarilor/asociațiilor /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității “Dunarea de Jos” din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală
10.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Șef birou juridic
18.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21.	Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
22.	Bianca Adina Maftai	Administrator patrimoniu
23.	Gina Aurora Necula	Decan – Facultatea Transfrontalieră
24.	Alexandra Monica Toma	Director - Departamentul de Științe Socio- Umane
25.	Maricica Stoica	Departamentul Științele Vieții
26.	Mihaela Ifrim	Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
27.	Georgiana Ciobotaru	Departamentul de Științe Socio-Umane
28.	Marcela Portase	Administratul patrimoniu - Departamentul de Științe Socio-Umane

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