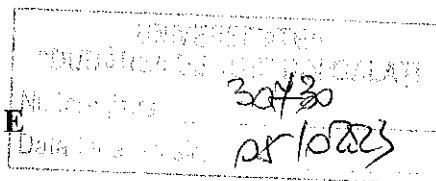


**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



**I N V I T A Ț I E**



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simțire romaneasca dincolo de granitele tarii ", DRP/C/244/2023”,** și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

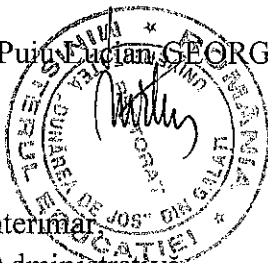
1. Denumirea autorității contractante: **Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați**  
Cod de identificare: **3127522**  
Adresa: **Str. Domnească nr. 47, Galați, România**  
Telefon: **0236419177, 0336130115**  
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: **„ Servicii de cazare, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simțire romaneasca dincolo de granitele tarii ", DRP/C/244/2023”,** conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
4. Pentru depunerea ofertei: **formularele atașate prezentei.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **108466,00 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut**
8. Cod CPV: **55110000-4, 55520000-1, 55300000-3, 70310000-7**
9. **Tip contract: servicii**
10. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simțire romaneasca dincolo de granitele tarii ", DRP/C/244/2023”.**
11. Data limită de depunere a ofertelor: **10.10.2023, ora 14:00**
12. Adresa la care se transmit ofertele: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail [magdalena.manoilescu@ugal.ro](mailto:magdalena.manoilescu@ugal.ro)**
13. Limba de redactare a ofertei: **Română**
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Manoilescu Magdalena, tel. 0336130115, e-mail: [magdalena.manoilescu@ugal.ro](mailto:magdalena.manoilescu@ugal.ro)**



17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: [magdalena.manoilescu@ugal.ro](mailto:magdalena.manoilescu@ugal.ro)

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Puiuș Eucian 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, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simtire romaneasca dincolo de granitele tarii ", DRP/C/244/2023**

#### **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 și 2018.

#### **II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI**

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de **Servicii de cazare, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simtire romaneasca dincolo de granitele tarii ", DRP/C/244/2023**

#### **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/detaliiu 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

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare 80 persoane x 5 nopți	55110000-4
2.	Coffee break 80 persoane x 6 zile	55520000-1
3.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 80 persoane x 6 zile	55300000-3
4.	Servicii de inchiriere sala spectacol cu sonorizare și lumini 4 ore	70310000-7

#### DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

##### IV.1. SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 24-29 octombrie 2023

Necesar cazare:



- 80 camere single x 5 nopti

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

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

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.

Locatii pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul aceleiasi structuri de primire turistica de tip hotel în care se vor asigura salile de conferinta și serviciile de coffee break și servire masa, clasificat la minim 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare și alimentatie publica, a licentelor și brevetelor de turism.

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

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

***Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați se va face prin prezentarea unui print screen (captura de ecran) din Google Maps a distantei afisate între localizarea pe harta a hotelului propus și localizarea pe harta a sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K)***

Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere, pentru a putea asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment.

***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 80 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fisa privind încadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.***

Facilitati minime solicitate în camere:

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



- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat minim 3 (trei) stele si restaurant 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.

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

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 4 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.

## IV.2. SERVICII COFFEE BREAK

Perioada: **6 zile, 24-29 octombrie 2023** – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 80 pers./zi

Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 4 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 6 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.



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

***Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se vor asigura salile de conferinta si serviciile de coffee break in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).***

Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 6 zile:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 80 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor
- 3 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 20 de locuri

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 4 sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 16 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml



- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- nectaruri din fructe, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

### IV.3. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: **6 zile, 24-29 octombrie 2023** – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 80 pers./zi

Locatie de servire: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu cele 4 sali de conferinta puse la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K)

*Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.*

*Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).*

Capacitate restaurant: minim 80 de locuri la mese

*Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 80 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie*

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

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platurii inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;





- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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

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

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

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

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

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

**PREPARATE DE BAZA CALDE:**



Piept de curcan cu sos parmezan  
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci  
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  
Muschi de vita primavera  
File de salau lemon pfeffer  
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine  
File de porc cu alune si muguri de fasole

#### GARNITURI:

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

#### SALATE

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

#### DESERT:

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

#### ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

#### PAINE:

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

#### BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe



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

Meniu solicitat pentru masa de cina:

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

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

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

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

**PREPARATE DE BAZA CALDE:**

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

**GARNITURI:**

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

**SALATE:**

Salata de somon si valeriana



Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

**DESERT:**

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

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**

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

**PAINE:**

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

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,  
ciocolata

**Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare, coffee break si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.**

**Prestatorul va asigura serviciile de cazare, coffee break si servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.**

#### **IV.4. SERVICII DE INCHIRIERE SALA DE SPECTACOLE**



Data: **4 ore in data de 29 octombrie 2023** – intervalul orar de desfășurare va fi comunicat de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Locatie solicitata: sala de spectacole, dotata cu lumini si sonorizare pentru spectacole, cu o capacitate de minim 300 locuri si situata la o distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K)

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 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 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)*

**V. TERMEN DE PRESTARE** – 24-29 octombrie 2023 (6 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

#### **VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. 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.

#### **VII. RECEPȚIA SERVICIILOR**

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

- Factură fiscală



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

### **VIII. 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 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:

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

### **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 (3<sup>1</sup>) (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.

### **X. 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.

### **NOTĂ:**

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

Întocmit,  
Toma Alexandra

## **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***





.....  
(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 80 persoane x 5 nopți	cameră/1 noapte	400	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 80 pers/zi x 6 zile	pers	480	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de coffee-break 80 pers/zi x 6 zile	pers	480	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4.	Servicii de închiriere sala spectacol cu sonorizare si lumini 4 ore	serv	4	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	<b>TOTAL</b>				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

OFERTANTUL

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

**Servicii de cazare, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simtire romaneasca dincolo de granitele tarii ", DRP/C/244/2023**

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>Servicii de cazare, servicii pentru servire masă (prânz și cină) și coffee break si servicii de inchiriere sala de spectacole cu sonorizare si lumini, pentru participantii în cadrul proiectului cu titlul "Cultura si simtire romaneasca dincolo de granitele tarii ". Evenimentul va avea loc în perioada 24-29 octombrie 2023.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
1	<p><b>1. SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS</b>            Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 24-29 octombrie 2023            Necesari cazare:            80 camere single x 5 nopti            Prin cameră single se înțelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate.            Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.            Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si serviciile de cazare.            Locatii pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul aceleiasi structuri de primire turistica de tip hotel în care se vor asigura salile de conferinta si serviciile de coffee break si servire masa, 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, a licentelor si brevetelor de turism.  <b><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.</i></b>            Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante.  <b><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați se va face prin prezentarea unui print screen (captura de ecran) din Google Maps a distantei afisate între</i></b></p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

**localizarea pe harta a hotelului propus si localizarea pe harta a sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K)**

Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere, pentru a putea asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment.

**Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 80 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.**

Facilitati minime solicitate in camere:

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

Facilitati minime solicitate in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat minim 3 (trei) stele si restaurant 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.

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

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 4 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare,

	<p>laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.</p>	
2	<p><b>2. SERVICII COFFEE BREAK</b></p> <p>Perioada: <b>6 zile, 24-29 octombrie 2023</b> – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment  Numar participanti: 80 pers./zi  Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 4 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 6 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se vor asigura salile de conferinta si serviciile de coffee break in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<a href="https://www.google.com/maps">https://www.google.com/maps</a> ) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 6 zile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 80 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor</li> <li>- 3 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 20 de locuri</li> </ul> <p>Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 4 sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.</p> <p>Tip servire coffee break: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica solicitata pentru coffee break/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;</li> </ul>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mese cocktail – minim 16 buc. și fețe de masă;</li> <li>- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;</li> <li>- espressoare electrice – minim 4 buc.;</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;</li> <li>- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;</li> <li>- tacâmuri din inox;</li> <li>- pahare din sticlă;</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan;</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile;</li> <li>- personal calificat.</li> </ul> <p>Structura meniu coffee break/persoana/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;</li> <li>- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;</li> <li>- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;</li> <li>- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml</li> <li>- apă minerală plată, sticla 330 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml</li> <li>- nectaruri din fructe, 300 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente)</li> <li>- fructe, 300 g</li> <li>- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)</li> </ul>	
3	<p><b>3. SERVICII DE SERVIRE MASA</b></p> <p>Perioada: 6 zile, 24-29 octombrie 2023 – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment  Numar participanti: 80 pers./zi  Locatie de servire: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu cele 4 sali de conferinta puse la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K)</p> <p>Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.</p> <p>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<a href="https://www.google.com/maps">https://www.google.com/maps</a> ) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</p> <p>Capacitate restaurant: minim 80 de locuri la mese  Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 80 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

de alimentatie

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

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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

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

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rulada de curcan in crusta cocanta de alune

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Somon in crusta de alge cu chivas

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan  
Ciuperci umplute  
Cartof umplut cu legume

#### PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan  
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci  
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  
Muschi de vita primavera  
File de salau lemon pfeffer  
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine  
File de porc cu alune si muguri de fasole

#### GARNITURI:

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

#### SALATE

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

#### DESERT:

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

#### ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

#### PAINE:

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

#### BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru masa de cina:

#### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

Terina cu fistic  
Miniempanadas cu cascaval  
Minitarte cu crema de masline si anchois  
Vitello tonnato  
Bruschete cu pasta de peste afumat  
Canapele cu roastbeef si sparanghel  
Prosciutto melon

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

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

**PREPARATE DE BAZA CALDE:**

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

**GARNITURI:**

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

**SALATE:**

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

**DESERT:**

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

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**

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

**PAINE:**

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

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase



	Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata	
4	<p>Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare, coffee break si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.</p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de cazare, coffee break si servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
5	<p><b>4. SERVICII DE INCHIRIERE SALA DE SPECTACOLE</b></p> <p>Data: 4 ore in data de 29 octombrie 2023 – intervalul orar de desfasurare va fi comunicat de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment</p> <p>Locatie solicitata: sala de spectacole, dotata cu lumini si sonorizare pentru spectacole, cu o capacitate de minim 300 locuri si situata la o distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K)</p> <p>Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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).</li> <li>• 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</li> </ul>	<i>se completează de către ofertant</i>

	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)	
6	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>
7	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>
8	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>
9	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>
10	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>
11	<b><u>TERMEN DE PRESTARE</u></b> – În perioada 24-29 octombrie 2023 (6 zile), conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
12	<b><u>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</u></b> a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.</p> <p>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.</p>	
13	<p><b><u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u></b></p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factură fiscală</li> <li>- Proces-verbal de prestare a serviciilor</li> <li>- Diagrama de cazare</li> <li>- Lista de prezență.</li> </ul>	<i>se completează de către ofertant</i>
14	<p><b><u>MODALITATEA DE PLATĂ</u></b></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"> <li>- diagrama de cazare;</li> <li>- proces verbal de prestare a serviciilor;</li> <li>- liste de prezență semnate de fiecare participant;</li> <li>- alte documente relevante.</li> </ul>	<i>se completează de către ofertant</i>
15	<p><b><u>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</u></b></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>
16	<p><b><u>VALABILITATEA OFERTEI</u></b></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. 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 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 Administrativă
10.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală Administrativă
11.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Directia Economica
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
13.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
14.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
15.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Adrian DUMITRAȘCU	Șef birou juridic
19.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
22.	Magdalena Manolescu	Administrator patrimoniu
23.	Bianca Adina Maftai	Administrator patrimoniu
24.	Gina Aurora Necula	Decan – Facultatea Transfrontalieră
25.	Alexandra Monica Toma	Director - Departamentul de Științe Socio-Umane
26.	Maricica Stoica	Departamentul Științele Vieții
27.	Mihaela Alina Ifrim	Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
28.	Georgiana Ciobotaru	Departamentul de Științe Socio-Umane
29.	Geanina Podaru	Prodecan Departamentul de Științe Aplicate

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 .....