***FORMULARE***

***Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

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

***Formularul – 3 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***FORMULARUL nr.1***

**DECLARAȚIE**

 **privind conflictul de interese**

**pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători**

Subsemnatul,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nume și prenume),* domiciliat (a) in ........ (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 şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect **…………………………………………………….** la data de .................. (zi/lună/an), organizată de …………………………, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă 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 informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, 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 acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati.

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. Crt. | Numele şi Prenumele | Funcţia în cadrul ofertantului |
|  | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
|  | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
|  | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
|  | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU  | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
|  | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
|  | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
|  | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Cristian-Laurentiu DAVID | Director Direcția Generală Administrativă |
|  | Aurelia-Daniela MODIGA | Director Interimar Directia Economica |
|  | Ec. Mariana BĂLBĂRĂU | Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Costică COȘTOI | Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane |
|  | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
|  | Alina Genoveva MAZURU | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Ec. Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Bianca Adina MAFTEI | Administrator patrimoniu |
|  | Daniel Madalina MIHAI | Administrator patrimoniu |
|  | Cristian MUNTENIȚĂ | Director DFCTT |
|  | Dumitrache Bogdan BRATOVEANU | Administrator patrimoniu în cadrul DFCTT |
|  | Magdalena MUNTEANU | Administrator financiar în cadrul DFCTT |
|  | Alina HUMĂ | Administrator financiar în cadrul BMP |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data*

***FORMULARUL nr. 2***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(denumirea/numele)*

**FORMULAR DE OFERTĂ**

Către ....................................................................................................

 *(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

 Domnilor,

 1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_ , *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm *,,*……………………………………………………………………………………….…pentru suma de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată în valoare de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei *(suma în litere și în cifre)*

 2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

 3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si în cifre) (ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

 4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

 5. Întelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în calitate de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, legal autorizat sa semnez

 *(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 *(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 3***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr Lot** | **Denumirea serviciului** | **Valoare estimată totală RON fără TVA** | **UM** | **Cantitatea solicitata****U.M** | **Pret unitar RON fara TVA** | **Pret total RON** **fara TVA**  |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| **1** | Servicii de cazare | 8440.00 | serv | 40 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de coffee break 150 pers \* 2 zile | 5490.00 | serv | 300  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de servire masă (prânz şi cină) 150 pers \* 2 zile | 24300.00 | serv | 300  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **Total Lot 1** | **38230.00** |  |  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **2** | Servicii de organizare festival | 16806.00 | serv | 1 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii moderator eveniment | 5042.00 | serv | 1 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **Total Lot 2** | **21848.00** |  |  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |

***Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal.***

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | **LOT 1****1.1. Cazare în ziua de 8 iunie 2023, 1 noapte***Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Municipiul Galați, România* *pentru participanții la* **Festival transfrontalier al Dunarii pentru promovare vamala** *în ziua de 8 iunie 2023.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt** | **DENUMIRE SERVICIU** | **COD CPV** | **CANTITATE** |
|  | Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus | 55110000-4 | 40 camere x 1 noapte |

Perioada: 1 noapte, în perioada 8-9 iunie 2023. **In cazul modificarii perioadei de cazare, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.**Necesar cazare: 40 camere duble în regim singleTip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. GalațiServiciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în concordanţă cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si 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 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 rutiera (auto) de maxim 1 km fata de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, 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 1 km km fata de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați) pe sensul: Str. Domneasca nr. 47 - 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***](https://www.google.com/maps)***) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).***Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere duble si minim 160 de locuri de cazare, pentru a putea asigura necesarul de cazare a participantilor la eveniment (150 de participanti), in cadrul aceleiasi locatii, inclusiv pentru invitatii care isi vor rezerva si plati individual serviciile de cazare.***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 80 camere duble si minim 160 de locuri de cazare 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 3 (trei) stele si restaurant propriu, clasificat 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanţă 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 6 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 proiecţie, 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 8 și 9 iunie 2023, ofertantul va pune la dispozitia Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru derularea si desfasurarea sesiunilor evenimentului, minim 6 săli de conferinta, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și 3 săli cu suprafața minimă de 50 mp. In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.****Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activităţi:**a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea şi ştampilarea lor de către unitatea de cazare.c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum şi ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce priveşte serviciile care se decontează şi regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul şi/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceştia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.**Achizitorul îşi rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificaţiile prezentului caiet de sarcini şi unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu uşurinţă sau în condiţii de siguranţă către restaurantul în care se servește masa.****În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.****1.2. Servicii de servire masă în zilele de 8 si 9 iunie 2023, 150 de persoane, în Municipiul Galați, România** pentru participanții la **Festival transfrontalier al Dunarii pentru promovare vamala.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt** | **DENUMIRE SERVICIU** | **COD CPV** | **CANTITATE** |
|  | Servicii de servire masă  | 55300000-3 | 150 persoane x 2 mese de pranz150 persoane x 2 mese de cina |

Datele evenimentului: 8 si 9 iunie 2023 (2 zile). **In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.**Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentuluiNumar participanti: 150 persoane / ziTip servicii: 8 iunie 2023: pranz si cina / persoana / zi9 iunie 2023: pranz si cina / persoana / ziLocatii de servire a meselor: unitati de alimentatie publica clasificate 3 stele, situate in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanţă rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii/unitatilor de alimentatie publica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului/certificatelor de clasificare al/ale unitatii/initatilor de alimentatie publica propuse in oferta.***Capacitate locatii de servire a meselor: minim 150 de locuri, in total***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea totala de minim 150 locuri in cadrul unitatilor de alimentatie publica propuse se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalele, a fisei/fiselor anexa la certificatul/certificatele de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.***Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:**ZIUA I: 8 iunie 2023****Masa de pranz 8 iunie 2023**Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 20 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 5 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz 8 iunie 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 8 iunie 2023**Tip servire: set-menu cu locuri la meseLogistica 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 calificatStructura 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, nelimitatLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina 8 iunie 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: 9 iunie 2023****Masa de pranz 9 iunie 2023**Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 20 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 5 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz 9 iunie 2023:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu somon si capereRulada de fazan in crusta cocanta de aluneRafaelo de gorgonzola cu nuciTerina de urs cu valeriana si coacaze rosiiRulou de curcan cu rosii uscate si branza brieTerina de porc cu fisticBruschetta cu rosii si anchoisSomon in crusta de alge cu caviar si chivasSmochine 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 parmezanRulouri de vita cu ardei si baconRisotto cu sfecla, parmezan si confit de rataCous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verdeCaracatita St. LuciaPorchettaSalmone WellingtonRulouri din salau cu zucchiniGARNITURI:Legume wok aromate cu ghimbirRisotto cu sfecla si parmezanBroccolli cu bacon si porumbCous cous cu sofran si seminte de dovleacSALATE:Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguriSalata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)Salata CuisineSalata cu fructe de mareDESERT:Amareti chocolateVulcanoPere marinate in vin rosu cu dulceata de sofranMinitarte cu crema mascarponeASORTIMENT DE FRUCTE:- kiwi- struguri- banane- nectarine- pere- mere- carambola- physalisPAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURIApa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albineCafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolataCeai (minim 4 sortimente)**Masa de cina 9 iunie 2023**Tip servire: set-menu cu locuri la meseLogistica 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 calificatStructura 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, nelimitatLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |

**1.3. Servicii de coffee break în zilele de 8 si 9 iunie 2023, 150 de persoane, în Municipiul Galați, România** pentru participanții la **Festival transfrontalier al Dunarii pentru promovare vamala.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt** | **DENUMIRE SERVICIU** | **Cod CPV** | **CANTITATE** |
| 1. | Servicii de coffee break  | 55520000-1 | 150 persoane x 2 coffee break |

Datele evenimentului: 8 si 9 iunie 2023 (2 zile). **In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.**Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentuluiNumar participanti: 150 persoane / ziTip servicii: 8 iunie 2023: 2 coffee break / persoana / zi9 iunie 2023: 1 coffee break / persoana / ziLocatii de servire a coffee break-urilor: cele 6 sali de conferinte puse la dispozitie de prestator, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situate in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si serviciile de servire masa, situat la o distanţă rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.Tip servire: bufet tip cocktailLogistica solicitata / coffee break / zi:- amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 18 buc. şi feţe de masă;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 6 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6buc.;- farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;- tacâmuri din inox;- pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu solicitat / persoana / coffee break / zi:- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla 330 ml;- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;- nectaruri din fructe, 300 ml;- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente);- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).**Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de cazare in perioada 8-9 iunie 2023 (1 noapte), serviciile de servire masa - pranz si cina si serviciile de coffee break, in zilele de 8 si 9 iunie 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. In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.**Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului: * ***Ofertantul trebuie să deţină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena 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 deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa 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 şi Siguranţă 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 Siguranţei Alimentului).***
* ***În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor 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)***

**LOT 2****2.1. Servicii de organizare festival în zilele de 8 si 9 iunie 2023, în Municipiul Galați, România** **In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.**

|  |
| --- |
| Detalii specifice şi standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar: |
| **A.****B.****C.** | **Prestări servicii artistice solicitate*** Dans colectiv si cantareti locali: Asigurarea unei formații de artiști si a unor interpreti populari locali care să asigure muzica si dansul în cadrul evenimentului. **Jocul popular românesc** este manifestarea spiritului și a identității naționale. Orice eveniment important din viața poporului român este marcat de dansul popular. Hora, sârba, bătuta sau alte dansuri sunt regăsite la „pragurile” vieții: la nuntă, botez și trecerea dintre ani, la petreceri aniversare sau la marile sărbători ale satului. Prin dans omul își exprimă bucuria vieții, veselia și vioiciunea sufletului. Bogăția mișcărilor din dansul popular izvorăște din miile de jocuri existente în arealul fiecărei regiuni folclorice, caracterizate fiind de dansurile simple și line sau de dansurile îndrăznețe, energice, temperamentale.
* Parada de costume traditionale romanesti - Prezentarea **Portului popular românesc** care reprezinta una dintre cele mai importante forme de cultură ale unui popor
* Ateliere creative si mesteri populari - Pregătirea si prezentarea de produse traditionale: covoare ţesute manual, covoare înnodate, confecţionarea iilor, tapiserii, ştergare, împletituri din sfoară, nuiele și fibre vegetale sau prelucrarea lutului în ateliere de olărit, tesutul, broderia sau dantelăria meșteșuguri migăloase ce necesită pricepere și simț artistic și cromatic, pictura de tip iconografic sau confecţionarea de păpuşi folclorice, încondeierea ouălor ori confecţionarea măştilor sunt alte meșteșuguri regăsite pe plan local și național, prepararea culorilor vegetale şi vopsirea materialelor în mod tradiţional, confecţionarea articolelor din piele, din fier sau a articolelor din sticlă și lemn sunt alte preocupări adesea întâlnite.
 |

**2.2. Servicii moderator eveniment în zilele de 8 si 9 iunie 2023, în Municipiul Galați, România**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt** | **DENUMIRE SERVICIU** | **Cod CPV** | **CANTITATE** |
| 1. | Servicii moderator eveniment  | 79952000-2 | 1 moderator x 2 zile |

**In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.**Asigurarea a unui moderator (MC) care să se ocupe de entertainment-ul participantilor la festival pe perioada celor 2 zile de eveniment.**VI. TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 8-9 iunie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. **In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului. Orele de prestare a tuturor serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea ȋnceperii evenimentului.****VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**1. 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.
2. Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor.

**VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR**Recepţia 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 ȋndeplineşte toate criteriile şi cerinţele solicitate în cadrul documentaţei şi a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire preţul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3^1) (d) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achiziţiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentatiei 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 ofertanţi, se va realiza prin luarea în considerare a preţului total (fără TVA), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.**X. MODALITATEA DE PLATĂ**Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menţionăm 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 recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor..Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:* proces verbal de receptie a serviciilor semnat fara obiectiuni de ambele parti;
* 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 cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).**XII. 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. | ***Se completează de către ofertant*** |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ......................................................*

***FORMULARUL nr.5***

##  declaratie privind SĂNATATEA 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 cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*