***FORMULARE***

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

***Formularul – 2 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

***FORMULARUL nr. 1***

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. 2***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Denumirea serviciului** | **Valoare estimată totală****RON fără TVA** | **UM** | **Cantitatea solicitată****U.M** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON****fără TVA** | **Valoare TVA** | **Preț total RON****cu TVA** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7=6\*%** | **8=6+7** |
| **1** | Servicii de servire masă pentru conferință, 85 de persoane X 3 zile  | 21052.80 | pers | 255 (85 de persoane X 3 zile ) | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
| **2** | Coffee break, 85 de persoane X 3 zile | 4676.70 | pers | 255(85 de persoane X 3 zile ) | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | **TOTAL fara TVA** | **25729.50**  |  |  |  | ***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.***

***Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare poziție din cadrul pachetului.***

*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.3***

OFERTANTUL

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

 *(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

**„Servicii de servire masă și cazare – Dezvoltarea spațiului european al educației, FSS 2023, acțiunea 120/4.2”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | **Servicii de servire masă şi coffee-break pentru Conferinţa Națională de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice Servicii de servire masă şi coffee-break pentru Conferinţa Națională de Analize Medico-Farmace în cadrul proiectului GI 9528/2023** | *se completează de către ofertant* |
|  |  **SPECIFICAŢII TEHNICE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr. crt** | **DENUMIRE SERVICIU** | **COD CPV** |
|  | Servicii de coffee-break | 55520000-1 |
|  | Servicii de servire masa  | 55300000-3 |

**DESCRIEREA SERVICIILOR ŞI CARACTERISTICI SOLICITATE:**1. **Servicii de coffee break**

Perioada**: 6-8 octombrie 2023 (3 zile)** – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de evenimentNumar participanti: **85 persoane/zi**Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 5 săli de conferinţă pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, ȋn cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanţă de maxim 1 km de sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 47), 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 Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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).***Serviciile de servire masă şi coffee-break vor fi prestate în săli de conferinta puse la dispoziția **achizitorului cu titlul gratuit in cele 2 zile, astfel:*** **1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 85 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
* **4 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri**

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 5 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 proiecţie; 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 cocktailLogistica solicitata pentru coffee break/zi:- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 5 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;- 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 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)1. **Servicii de servire masa**

Perioada: **6-8 octombrie 2023 (3 zile)** – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de evenimentNumar participanti: **85 persoane/zi**Desfasurator servicii de servire masa: **ZIUA 1:****Masa de pranz**Locul de prestare: Universitatea ,,Dunӑrea de Jos’’ din Galaţi – Sala Senatului Tip servire: bufet suedez cu locuri la meseLogistica solicitata:- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 – ziua 1:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chillyTuna cucumbertUnt cu caviar de somonVol-au-vent cu ricotta si ardei coptiVol-au-vent cu gorgonzola, mar si aluneVol-au-vent cu ciuperci si verdeturiRolls chees fruit (capsuni, caise, prune)Beetroot & cream cheeseCup halloumi & red pepper skewersCrema de branza gorgonzola cu curry si nuciCrostini cu roast beef, piper aromat si sparanghelASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherryBruschetta cu legumeClatite cu spanac si ciuperciCrochete din cartofi cu susanCiuperci umpluteCartof umplut cu legumePREPARATE DE BAZA CALDE:Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizataSote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperciTuscan chickenMarocan chickenMuschi de vita primaveraFile de salau lemon pfefferPiept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albineFile de porc cu alune si muguri de fasoleGARNITURI:Taietei asiatici cu legumeOrez prajitLegume la gratarCartofi gratinati dafneSALATE:Salata WaldorfSalata GreceascaSalata CaesarSalata de cruditatiDESERT:Minitarte cu crema mascarponeMousse cu Bailey's si fructe rosiiKiwi mousseCasatta SicilianaASORTIMENT DE FRUCTE:- struguri- banane- caise- nectarine- portocale- capsuni- pepene galben- pepene verdePAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa 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)**Cina** Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanţă de maxim 1 km de sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 47)***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 Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 85 de locuri la mese***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie***Tip servire: set-menuLogistica 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 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina – ziua 1:*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 mlLimonada cu limes, miere de albine si menta - 500 ml**ZIUA 2:****Masa de pranz**Locul de prestare: Universitatea ,,Dunӑrea de Jos’’ din Galaţi – Sala Senatului Tip servire: bufet suedez cu locuri la meseLogistica solicitata:- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 – ziua 2: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 prosciuttoASORTIMENT 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 baghetaBAUTURI:Apa 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)**Cina** Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanţă de maxim 1 km de sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 47)***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 Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 100 de locuri la mese***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie***Tip servire: set-menuLogistica 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, 300 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina – ziua 2:*Antre* Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango - 150/150 g*Main course* Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza – 450 g*Desert* Black forest cake – 200 g *Bauturi* Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 mlLimonada cu limes, miere de albine si menta - 500 ml**ZIUA 3:****Masa de pranz**Locul de prestare: Universitatea ,,Dunӑrea de Jos’’ din Galaţi – Sala Senatului Tip servire: bufet suedez cu locuri la meseLogistica solicitata:- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 – ziua 3:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chillyTuna cucumbertUnt cu caviar de somonVol-au-vent cu ricotta si ardei coptiVol-au-vent cu gorgonzola, mar si aluneVol-au-vent cu ciuperci si verdeturiRolls chees fruit (capsuni, caise, prune)Beetroot & cream cheeseCup halloumi & red pepper skewersCrema de branza gorgonzola cu curry si nuciCrostini cu roast beef, piper aromat si sparanghelASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherryBruschetta cu legumeClatite cu spanac si ciuperciCrochete din cartofi cu susanCiuperci umpluteCartof umplut cu legumePREPARATE DE BAZA CALDE:Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizataSote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperciTuscan chickenMarocan chickenMuschi de vita primaveraFile de salau lemon pfefferPiept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albineFile de porc cu alune si muguri de fasoleGARNITURI:Taietei asiatici cu legumeOrez prajitLegume la gratarCartofi gratinati dafneSALATE:Salata WaldorfSalata GreceascaSalata CaesarSalata de cruditatiDESERT:Minitarte cu crema mascarponeMousse cu Bailey's si fructe rosiiKiwi mousseCasatta SicilianaASORTIMENT DE FRUCTE:- struguri- banane- caise- nectarine- portocale- capsuni- pepene galben- pepene verdePAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa 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)**Cina** Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanţă de maxim 1 km de sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 47)***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 Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 85 de locuri la mese***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie***Tip servire: set-menuLogistica 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):- starter, 350 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina – ziua 3:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Antre cald* |  |  |
| Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant | 350 | g |
| *Main course* |  |  |
| File Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise | 450 | g |
| *Desert* |  |  |
| Raspberry cake | 200 | g  |
| *Bauturi* |  |  |
| Apa minerala carbogazoasa si plata | 500 | ml |
| Limonada cu limes, miere de albine si menta | 500 | ml |

**Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanţă de maxim 2 km de sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 47). Serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 47), 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.**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).***

**V. TERMEN DE PRESTARE** – **6-8 octombrie 2023 (3 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 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:* + - * liste de prezență semnate de fiecare participant;
			* alte documente relevante.

**VII. 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.**VIII. 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**).**VIII. VALABILITATEA OFERTEI**Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare. |  |

*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***

##  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 .....................................................*

***FORMULARUL nr.5***

**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 Interimar Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. 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 | Șef birou juridic |
|  | Alina-Genoveva MAZURU | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Ing. Dorina Pușcașu | Administrator patrimoniu |
|  | Ing. Magdalena Manoilescu | Administrator patrimoniu |
|  | Prof.dr. Oana DRAGOSTIN | Departamentul Științe Farmaceutice |
|  | Conf.dr. Elena Lăcrămioara LISĂ | Departamentul Științe Farmaceutice |
|  | Conf.dr. Claudia Simona ȘTEFAN | Departamentul Științe Farmaceutice |
|  | Conf.dr. Carmen CHIȚESCU  | Departamentul Științe Farmaceutice |

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