

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
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 servire masă – pauză de cafea și servire masă prânz și cină de lucru, pentru Conferința organizată în data de 23.10.2020 cu un număr de 9 participanți, în cadrul proiectului "Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați” - EXPERT*”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „*Servicii de servire masă – pauză de cafea și servire masă prânz și cină de lucru, pentru Conferința organizată în data de 23.10.2020 cu un număr de 9 participanți, în cadrul proiectului "Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați” - EXPERT*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă art. 43 alin. 2*
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la
https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf.
5. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
7. Valoarea estimată totală **fără TVA: 942 lei defalcat astfel** : pozitia 1 (servicii -coffee break) **171 lei**; pozitia 2 (prânz și cină) – **771 lei**;
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55300000-3; 55520000-1;
10. Tip contract: **servicii.**
11. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă – pauză de cafea și servire masă prânz și cină de lucru, pentru Conferința organizată în data de 23.10.2020 cu un număr de 9 participanți, în cadrul proiectului "Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați” - EXPERT*”
12. Data limită de depunere a ofertelor: 19.10.2020 ora 14⁰⁰.
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail monica.lungu@ugal.ro
14. Limba de redactare a ofertei: Română

15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din fondurile proiectului 14PFE/17.10.2018, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: <http://ugal.ro/anunturi/invitatii>.
18. Persoana de contact: Monica Lungu, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@ugal.ro
19. 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 și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
20. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: monica.lungu@ugal.ro

Rector,

Prof. Univ. Dr. Ing. Puiu Lucian GEORGESCU



Director General Administrativ

Ing. Romeo HORGHIDAN

Director Interimar Direcția Achiziții Publice
și Monitorizare Contracte,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ec. Monica LUNGU

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



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

CAIET DE SARCINI

Achiziție - „Servicii de servire masă – pauză de cafea și servire masă prânz și cină de lucru în cadrul manifestării științifice DANUBE COOPERATION FORUM în data de 04.11.2020 Forum European pentru un număr de 9 participanți, în cadrul proiectului "Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați"- EXPERT”

1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați achiziționează: **„Servicii de servire masă – pauză de cafea și servire masă prânz și cină de lucru în cadrul manifestării științifice DANUBE COOPERATION FORUM în data de 04.11.2020 Forum European pentru un număr de 9 participanți, în cadrul proiectului "Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați"- EXPERT”**

2. CERINȚE GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economic, 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 în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

3. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situația personală a ofertantului:	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
Cerința nr. 1 Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile	Modalitate de îndeplinire: Cerința se considera îndeplinită prin

publice. Informații despre conducerea executivă: Prof. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu – RECTOR Prof. dr. ing. Elena Mereuță - PRORECTOR cu activitate didactică și asigurare a calității Prof. dr. ing. Nicoleta Bărbuță-Mișu – PRORECTOR cu managementul financiar și strategiile administrative Prof. dr. ec. dr. ing. habil. Silviu Stanciu – PRORECTOR cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social Conf. dr. ing. Cezar Bichescu - PRORECTOR cu relațiile internaționale și extensiunile universitare Conf. dr. ing. Ciprian Vlad - PRORECTOR cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții Dragoș Alexandru Opreanu - PRORECTOR cu managementul resurselor umane și juridic Prof. dr. ing. Rusu Eugen Victor Cristian – PRORECTOR consiliul pentru studii universitare de doctorat Ing. Romeu Horghidan – Director General Administrativ Informații despre persoanele care semnează documente emise în legătură cu sau pentru procedura de atribuire: Prof. dr. ing. Gabriela BAHIM – Decan Facultatea SIA Prof. univ. dr. Florin TUDOR Ec. Maricica Felea - Director Interimar Direcția Economică Ec. Marian Dănilă - Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte Ec. Monica Lungu – Administrator financiar Corina Grigoras - Administrator financiar	completarea Formularului nr. 1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 60 din Legea nr. 98/2016.
Capacitatea de exercitare a activității profesionale	
Nivel specific minim necesar:	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
Cerința nr. 2 Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	Modalitate de îndeplinire: Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabile la data limită de depunere a ofertei.

DESCRIEREA SERVICIILOR

Contractul de achiziții servicii de servire pauză de cafea coffe-break și servire masă prânz și cină de lucru va acoperi pentru un număr de 9 persoane în data de 04.11.2020 următoarele servicii:

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU
1.	Servicii de catering– pauză de cafea pentru 9 persoane x 1 zi
2.	Servicii de servire masă – prânz de lucru și cină de lucru pentru 9 persoane x 1 zi

1. Servicii catering – pauza de cafea 9 persoane în data de 04.11.2020

Locatie: Evenimentul se va desfasura în Galați str. Traian nr. 393 B

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- 3 mese de cocktail cu fete de masa
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox, farfurii desert din portelan, tacamuri din inox
- pahare din sticla, cesti cafea si ceai din portelan, dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai), spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat (1 ospătar)

Structura meniu /persoana:

- cafea, 100 ml, ceai, 150 ml , zahar alb/brun, lamaie feliata, miere de albine
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- produse de patiserie-cofetărie, 150 g

2. a) Servicii de servire masă – prânz de lucru 9 persoane în data de 04.11.2020

LOCUL DE PRESTARE

Prestatorul va asigura servirea mesei în locația indicată de autoritatea contractantă în strada Traian nr.393 B Galați, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masa, asigurare debarasari).

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare buffet cu mese, scaune si fețe de masă (pentru 9 persoane)
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox, chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde, farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan
- tacâmuri din inox, pahare din sticlă, cești cafea din porțelan, spatule, șervețele
- personal calificat (1 ospătar)

Structura meniu prânz / persoana (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime alimentare):

- Asortiment gustari aperitiv - 350g
- Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumbert
- Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, măr si alune
- Vol-au-vent cu ciuperci și verdețuri
- Rulada de pui în crustă crocantă de alune
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Somon în crustă

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel
Desert – 150g
Minitarte cu cremă mascarpone
Mousse cu Bailey's și fructe roșii
Băuturi Nectar din fructe, Apă minerală / plată, Cafea / lapte condensat

2.b) Servicii de servire masă – cină de lucru 9 persoane în data de 04.11.2020

LOCUL DE PRESTARE

Prestatorul va asigura servirea mesei în locația indicată de autoritatea contractantă în strada Traian nr.393 B Galați, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masa, asigurare debarasari).

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare buffet cu mese, scaune si fețe de masă (pentru 9 persoane)
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox, chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde, farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan
- tacâmuri din inox, pahare din sticlă, cești cafea din porțelan, spatule, șervețele
- personal calificat (1 ospătar)

Meniu cină/persoană (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime alimentare):

Structură meniu cină și cantități produse / persoană:

Antre cald

Medalioane de somon 120g

Legume grill 200 g

Main course

Piept de curcan cu risotto 100/300g

Desert, Cheese cake 100g

Băuturi Apă minerală / plată 500ml, Limonadă cu lămâie și miere de albine 500ml

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

4. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

- Factură fiscală;
- Proces verbal de prestare a serviciilor.
- Lista de prezenta

5. PLATA SERVICIILOR

Universitatea Dunărea de Jos, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor.

CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații. (se va completa Formularul nr. 5)

Prestatorul trebuie să asigure și să respecte condițiile privind prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19, conform legislației actuale în vigoare.

PREVEDERI CONTRACTUALE

Atribuirea contractului se va face utilizand criteriul de atribuire prețul cel mai scăzut. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

Nu se acceptă oferte parțiale . Se vor oferta toate serviciile(serv.pauză cafea și servire masa prânz și cină).

Orele de servire a mesei vor fi stabilite de comun acord cu operatorul economic care va fi declarat câștigător.

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

Manager Proiect
Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrin



Solicitant
Prof.univ.dr. Florin Tudor



Intocmit
Grigoras Corina

