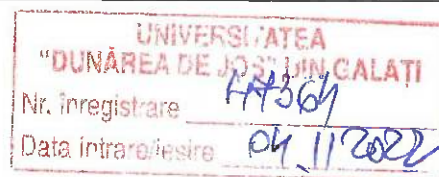


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de cazare, masa, coffee -break în cadrul proiectului **DRP/C/198/17.10.2022**”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „Servicii de cazare, masa, coffee -break în cadrul proiectului **DRP/C/198/17.10.2022**”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20a%20nexe%20.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **26285.00 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**
9. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1, 55110000-4.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: „Servicii de cazare, masa, coffee -break în cadrul proiectului **DRP/C/198/17.10.2022**”
12. Data limită de depunere a ofertelor: 8.11.2022, ora 12:00
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail dorina.puscasu@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română

15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Dorina Pușcasu, tel. 0336130115, e-mail: dorina.puscasu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail dorina.puscasu@ugal.ro

RECTOR,

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



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Cristian Laurențiu DAVID.

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

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Ec. Marian DĂNĂILĂ.

ÎNTOCMIT,
Ing. Dorina Pușcasu

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Ing. Dorina Pușcasu.



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă și coffee-break**
în cadrul proiectului *Competențe durabile pentru un viitor sustenabil în sprijinul studenților români de pretutindeni, DRP/C/198/17.10.2022*

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

INFORMAȚII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013 și 2018.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în cadrul proiectului *Competențe durabile pentru un viitor sustenabil în sprijinul studenților români de pretutindeni, DRP/C/198/17.10.2022* pentru studenții invitați, membri în grupul țintă al proiectului derulat de Facultatea Transfrontalieră, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, în perioada 12-16 noiembrie 2022.

Obiectivul general al proiectului îl reprezintă dobândirea de competențe specifice pentru 50 de studenți de etnie română din Ucraina, care, ca urmare a accesului la activitățile de învățare propuse, își vor găsi un loc de muncă în sectoarele creativ-culturale și economice cu potențial competitiv crescut, vor putea elabora și implementa proiecte europene în domeniul cultural, vor avea capacitatea de accesare a unor surse de finanțare specifice și vor deține cunoștințele necesare pentru inițierea unor afaceri creativ-culturale și nu numai.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare	55110000-4
2.	Servicii de servire masă și pauza de cafea	55300000-3 55520000-1

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi /cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.
3. 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. Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai multor ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.
4. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.
5. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul:
<http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. SERVICII DE CAZARE

Perioada: 4 nopti, în perioada 12-16 noiembrie 2022

Necesar cazare: 25 camere duble

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

Locatie asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare insoțit de fișa de clasificare.

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim 2 km fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească nr. 47, care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante

Facilitati minime in camere:

- ✓ aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune prin satelit;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- ✓ internet wi-fi gratuit;
- ✓ minibar;
- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele;
- ✓ pat matrimonial (dimensiune minima 160 x 200 cm).
- restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte sau in concordanta cu cerintele prezentului caiet de sarcini.

Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, insoțit de fișa de clasificare.

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.

Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului) ;

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 4 zile, **12 -16 octombrie 2022**

Numar participanti: 50 persoane/zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1 – 12 noiembrie 2022:

a. Servicii de coffee break

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, situat in cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

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

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

b. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese.

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

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

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

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

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

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina 12 noiembrie 2022:

Antre:

Tartar de calamari cu asortiment de legume ;
Dressing de soya.

Main course:

Muschiulet de porc cu cartofi aromati;
Fasole verde sotata cu bacon si usturoi
Sos brun spaniol

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

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZILELE 13,14,15 NOIEMBRIE 2022:

Servicii de coffee break

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

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

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)

- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

- Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).
- Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).

V. VALOARE SERVICII MENȚIONATE

Serviciile menționate se achiziționează „la pachet” cum este prevăzut în bugetul proiectului *Competențe durabile pentru un viitor sustenabil în sprijinul studenților români de pretutindeni, DRP/C/198/17.10.2022*

Nr. crt.	Denumire produse/servicii/lucrari	Cant.	Preț/buc (faraTVA)	Valoare totală (faraTVA)
1	Servicii de cazare 4 noți x 25 camere duble	100 serv.	219.05	21905.00
2	Masa	50 serv.	19.04	952.00
3	Coffe- break	200 serv.	17.14	3428.00
TOTAL				26285.00

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire *cel mai bun raport calitate-preț* va folosi următorii factori de evaluare:

1. *Prețul Ofertei;*
2. *Componenta tehnică.*

Pentru „Componenta tehnică” a fost stabilit un subfactor, respectiv:

2.1. Distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul Ofertei	Componenta financiară	90 %

		Punctaj maxim factor: 90
<p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 90 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 90 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 90 puncte;</p> <p>b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> <p>$P_{pret(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 90$, unde:</p> <p>$P_{pret(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;</p> <p>Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;</p> <p>Preț (n): prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.</p>		
<p>Distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47</p>	<p>Componenta tehnică</p>	<p>10 %</p> <p>Punctaj maxim factor: 10</p>
<p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47”, cu o valoare de 10 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>Numărul maxim de km de distanță față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47 este de 2 km. Orice ofertă cu o distanță mai mică de 2 km, va fi punctată astfel :</p> <p>a) Pentru oferta cu cea mai mică distanță față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47 - 10 puncte;</p> <p>b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> <p>$P_D(n) = D_{minim} / D(n) \times 10$, unde:</p> <p>$P_D(n)$: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „D”</p> <p>D_{minim}: Distanța minimă față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47, D pentru oferta n aflată sub evaluare</p> <p>$D(n)$: distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47, „D” ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare;</p> <p>Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.</p>		

Punctajul total: Preț (maximum 90 puncte) + Componenta tehnică (maximum 10 puncte) = maximum 100 puncte

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza **punctajului total**. Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

VII. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrabilelor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).

Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Se va factura fiecare serviciu în parte: DA

Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiectul DRP/C/198/17.10.2022

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 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, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- diagramă de cazare
- alte documente relevante.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VIII. PROPUNEREA

Oferta va fi prezentată conform Formulelor atașate.

IX. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ

- ✓ Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. **Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art.156 din Legea nr.98/2016.**
- ✓ Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,

Manager proiect,

Lect.univ.dr. Alina-Florentina Săracu



FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

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

Operator Economic

 (denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	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 cazare 4 nopți x 25 camere duble	21905.00	serv	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Masa	952.00	serv	50	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Coffee- break	3428.00	serv	200	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	26285.00				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 și prenumele semnatarului
 Capacitate de semnătura
Detalii despre ofertant
 Numele ofertantului
 Țara de reședință
 Adresa
 Adresa de corespondență (dacă este diferită)
 Adresa de e-mail
 Telefon / Fax
 Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de cazare, masa, coffee -break în cadrul proiectului DRP/C/198/17.10.2022

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p>SERVICIILE DE CAZARE Perioada: 4 nopți, în perioada 12-16 noiembrie 2022 Necesare cazare: 25 camere duble Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați Locație asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare însoțit de fișa de clasificare. Localizare hotel: Municipiul Galați, distanță de maxim 2 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, care să permită accesul cu ușurință - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autorității contractante</p> <p>Facilități minime în camere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității; ✓ televizor LED; ✓ televiziune prin satelit; ✓ telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; ✓ internet wi-fi gratuit; ✓ minibar; ✓ uscător par; 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

- ✓ cabina de dus in toate camerele;
- ✓ pat matrimonial (dimensiune minima 160 x 200 cm).
- restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte sau in concordanta cu cerintele prezentului caiet de sarcini.

Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, însoțit de fișa de clasificare.

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.

Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului);

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

SERVICIUL DE SERVIRE MASA

Perioada: 4 zile, 12 -16 octombrie 2022

Numar participant: 50 persoane/zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1 – 12 noiembrie 2022:

a. Servicii de coffee break

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platuri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

b. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese.

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

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

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

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

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina 12 noiembrie 2022:

Antre:

Tartar de calamari cu asortiment de legume ;
Dressing de soya.

Main course:

Muschiulet de porc cu cartofi aromati;
Fasole verde sotata cu bacon si usturoi
Sos brun spaniol

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana,
cu mascarpone si fructe de padure proaspete

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata
Limonada cu limes, mere de albine si menta

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZILELE 13,14,15 NOIEMBRIE 2022:

Servicii de coffee break

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare bufet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliate, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

2 Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

se completează de către ofertant

3 Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă

se completează de către ofertant

	implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).	
4	<p>MODALITATEA DE PLATĂ Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrabilelor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate). Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Se va factura fiecare serviciu în parte: DA Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817). Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte. Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 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, pentru fiecare etapă în parte. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - diagramă de cazare - alte documente relevante.</p>	se completează de către ofertant
	<p>Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.</p>	

5	<p>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SANATATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECTIA MUNCII</p> <p>Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.</p>	<p><i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i></p>
6	<p>VALABILITATEA OFERTEI</p> <p>Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director Direcția Generală Administrativă
10.	Ec. Neculai SAVA	Director Interimar Directia Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
18.	Aurelia-Daniela MODIGA	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Dorina Pușcașu	Administrator patrimoniu
21.	Conf. dr. Gina-Aurora Necula	
22.	Conf. dr. Maricica Stoica	
23.	Ș. L. Geanina Podaru	
24.	Lect. dr. Săracu Alina -Florentina	
25.	Marcela Portase	

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data