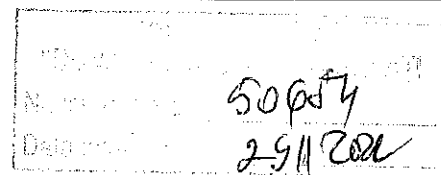


**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



**INVITAȚIE**



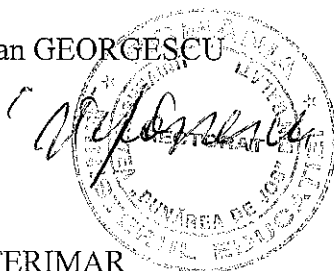
Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în 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 închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**, 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_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_a_nexa_2.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **7180.00 lei fără TVA**.
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț**.
9. Cod CPV: 55520000-1, 70310000-7.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**
12. Data limită de depunere a ofertelor: 05.12.2022 ora 14<sup>00</sup>
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 [cristinel.oana@ugal.ro](mailto:cristinel.oana@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: Cristinel Oană, tel. 0336130115, e-mail: [cristinel.oana@ugal.ro](mailto:cristinel.oana@ugal.ro)
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail [cristinel.oana@ugal.ro](mailto:cristinel.oana@ugal.ro)

RECTOR,

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



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR  
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,  
Cristian Laurențiu DAVID



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

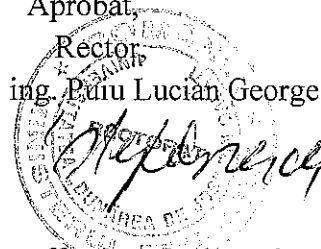


ÎNTOCMIT,  
Ec. Cristinel OANĂ





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



### CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee-break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**

#### DESCRIEREA SERVICIILOR

##### **1. SERVICII ÎNCHIRIERE SALĂ ȘI SONORIZARE**

<b>Nr. Crt</b>	<b>DENUMIRE SERVICIU</b>	<b>COD CPV</b>
	Servicii închiriere sala si sonorizare	70310000-7

Data: 9 decembrie 2022

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sală:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 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

Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala;
- garderoba;
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sală de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;

- ecran de proiecție;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.

## 2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de catering (coffee break) - 65 persoane	55520000-1
2.	Servicii de catering (servire masa) - 65 persoane	55300000-3

### 2.1. Servicii de catering (coffee break)

Data: 9 decembrie 2022

Numar participanti: 65 persoane

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 locuri, din cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

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 coffee break/persoana:

- cafea espresso, 150 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat

- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- nectaruri din fructe, 250 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 300 g (minim 6 sortimente)

## 2.2. Servicii de catering (servire masa)

Data: 9 decembrie 2022

Numar participanti: 65 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

Capacitate restaurant: minim 65 de locuri la mese.

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (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, 100 ml

Meniu masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

### DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu Bailey's si fructe rosii  
Vulcano  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

### ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri  
- capsuni  
- nectarine  
- prune  
- pere  
- pepene galben  
- physalis

### PAINE:

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

### BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa si plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

- Ofertantul va asigura toate serviciile, respectiv salile de conferinta si servire masă la sediul propriu, în cadrul aceleiași complex hotelier, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- 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).
- 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).

**TERMEN DE PRESTARE** – În data de 9 decembrie 2022, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

### **MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

## RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ

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.

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

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;
- 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.

## 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 fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111*

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
<b>Prețul Ofertei</b>	<b>Componenta financiară</b>	<b>90 % Punctaj maxim factor: 90</b>
<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><math>P_{preț(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 90</math>, unde:</p> <p><math>P_{preț(n)}</math>: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;</p> <p><math>\text{Preț (min)}</math>: cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;</p> <p><math>\text{Preț (n)}</math>: prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.</p>		
<b>Distanța fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111</b>	<b>Componenta tehnică</b>	<b>10 % Punctaj maxim factor: 10</b>



Punctajul pentru factorul de evaluare << **Distanța fata de campusul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 111** >>, 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:

Numarul maxim de km de distanța fata de campusul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 111, este de 2 km. Orice oferta cu o distanța mai mică de 2 km va fi punctată astfel:

a). Pentru oferta admisibilă cu cea mai mică distanța fata de campusul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 111 – 10 puncte;

b). Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$P D(n) = D \text{ minimă} / D(n) \times 10, \text{ unde:}$$

$P D(n)$  : punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „D”

$D \text{ minimă}$ : distanța minimă fata de campusul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 111,  $D$  pentru oferta n aflată sub evaluare;

$D(n)$ : distanța fata de sediu campusul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 111  $D$  ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare

*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.*

**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.

### **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 **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

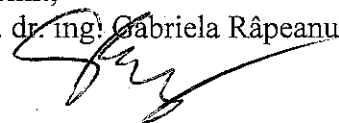
### **VALABILITATEA OFERTEI**

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

### **NOTĂ:**

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

Întocmit,  
prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu



## **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*



Operator Economic

.....  
(denumirea)

## CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Valoare estimată RON fără TVA	Cantitate a solicitată U.M.	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3		4	5	6=4*5%	7=6+5%
1	Servicii de închiriere sală și sonorizare	sală	420.00	1	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de coffee break	pers	1235.00	65	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de servire masă	pers	5525.00	65	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

OFERTANTUL

(denumirea/numele)**PROPUNERE TEHNICĂ**

**Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**

NR. CRT	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p style="text-align: center;"><b>SERVICII ÎNCHIRIERE SALĂ ȘI SONORIZARE</b></p> <p>Data: 9 decembrie 2022            Numar sali de conferinta: 1</p> <p>Capacitate sală:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor</li> </ul> <p>Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.</p> <p>Facilitati organizatorice sali de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lumina naturala;</li> <li>- garderoba;</li> <li>- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;</li> <li>- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;</li> <li>- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;</li> <li>- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;</li> <li>- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.</li> </ul> <p>Facilitati tehnice sală de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;</li> </ul>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ecran de proiectie;</li> <li>- flip-chart + consumabile;</li> <li>- videoproiector;</li> <li>- laptop;</li> <li>- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;</li> <li>- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;</li> <li>- prezidiu si pupitru speaker.</li> </ul> <p>Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.</p>	
2	<p><b>2. SERVICII DE SERVIRE MASA</b></p> <p><b>2.1. Servicii de catering (coffee break)</b>  Data: 9 decembrie 2022</p> <p>Numar participanti: 65 persoane</p> <p>Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 locuri, din cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.</p> <p>Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare buffet cu mese si fete de masa</li> <li>- mese de cocktail</li> <li>- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox</li> <li>- farfurii desert si fructe din portelan</li> <li>- pahare din sticla</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul> <p>Structura meniu coffee break/persoana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso, 150 ml</li> <li>- ceai, 200 ml (3 sortimente)</li> <li>- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat</li> <li>- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml</li> <li>- nectaruri din fructe, 250 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 5 sortimente)</li> <li>- fructe, 300 g</li> <li>- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 300 g (minim 6 sortimente)</li> </ul>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

## 2.2. Servicii de catering (servire masa)

Data: 9 decembrie 2022

Numar participanti: 65 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

Capacitate restaurant: minim 65 de locuri la mese.

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (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, 100 ml

Meniu masa de pranz:

### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumber  
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti  
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune  
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi  
Rulada de curcan in crusta crocanta de alune  
Beetroot & cream cheese  
Cup halloumi & red pepper skewers  
Somon in crusta de alge cu chivas  
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu Bailey's si fructe rosii  
Vulcano  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri  
- capsuni  
- nectarine  
- prune



	<p>- pere - pepene galben - physalis</p> <p><b>PAINE:</b> Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p><b>BAUTURI:</b> Apa minerala carbogazoasa si plata Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew) Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ofertantul va asigura toate serviciile, respectiv salile de conferinta si servire masa la sediul propriu, în cadrul aceluiași complex hotelier, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</li> <li>➤ 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).</li> <li>➤ Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).</li> </ul>	<i>se completează de către ofertant</i>
4	<b>TERMEN DE PRESTARE</b> – În data de 9 decembrie 2022, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
5	<b>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</b> a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	<i>se completează de către ofertant</i>
6	<b>RECEPȚIA SERVICIILOR SI MODALITATEA DE PLATĂ</b>	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>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.</p> <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru <b>serviciile efectiv prestate și confirmate</b>. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.</p> <p>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.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- liste de prezență;</li> <li>- proces verbal de prestare a serviciilor;</li> <li>- alte documente relevante.</li> </ul>	
7	<p><b><u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECTIA MUNCII</u></b></p> <p>Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul <b>DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</b>).</p>	<p><i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i></p>
8	<p><b><u>VALABILITATEA OFERTEI</u></b></p> <p>Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.</p>	<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* .....

## DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

Operator Economic

.....  
(denumirea)

**DECLARAȚIE**  
**privind conflictul de interese**  
**pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători**

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

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

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

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

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de  
conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din  
Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail) .....

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 denumirea/numele ofertantului.

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	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
9	Ing. Cristian-Laurențiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10	Ing. Iulian Cătălin PARAIPAN	Director Direcția Patrimoniu și Investiții
11	Ec. Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economică
12	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13	Costică COȘTOI	Director 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	Mariana BALBARĂU	Sef Serviciu Interimar Serviciul Financiar
19	Mazuru Alina Genoveva	Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
20	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21	Ec. Neculai Sava	Administrator financiar
22	Mariana PLĂȘOIANU	Administrator financiar
23	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
24	Doina SABABEI	Administrator financiar;
25	Ec. Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
26	Ec. Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
27	Conf. Dr. Oana CENAC	Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
	Măgduța CHIVU	Administrator financiar,
28	Prof. Dr. Nicoleta IFRIM	Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
29	Prof. Dr. Gabriela RAPEANU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
30	Lect. Dr. Madalina BELDIMAN	Departamentul de Științe Administrative și Studii Regionale

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail) .....

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

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

Telefon / Fax .....

Data .....