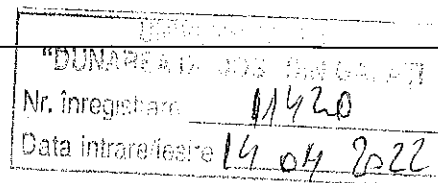


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de catering (servire masă și coffee break) și servicii de închiriere sală în data de 20.05.2022 în cadrul proiectului POCU „Exelență academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor (ANTREPRENORDOC), cod SMIS 123847”** 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: 0236 419 177

Fax: 0236 419 177

2. Denumire invitație: **„Servicii de catering (servire masă și coffee break) și servicii de închiriere sală în data de 20.05.2022 în cadrul proiectului POCU „Exelență academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor (ANTREPRENORDOC), cod SMIS 123847”, 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_anex_a_2.pdf

5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.

6. Împărțirea pe lot-uri: NU

7. Valoarea estimată totală **fără TVA: 6847.67 lei**

8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întregul pachet.

9. Coduri CPV: 70310000-7, 55520000-1

10. Tip contract: contract de servicii.

11. Obiectul contractului - achiziția de **„Servicii de catering (servire masă și coffee break) și servicii de închiriere sală în data de 20.05.2022 în cadrul proiectului POCU „Exelență academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de**

formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor (ANTREPRENORDOC), cod SMIS 123847"

12. Data limită de depunere a ofertelor:19.04.2022 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 e-mail - virginia.tachita@ugal.ro.

14. Limba de redactare a ofertei: Română

15. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maximum 30 de zile de la prestarea serviciilor, din *fondurile proiectului*, 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: Virginia Tăchiță, tel. 0336 130 115, e-mail virginia.tachita@ugal.ro

19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236 419 177 sau la adresa de e-mail - virginia.tachita@ugal.ro.


Rector,

Prof. univ. dr. ing.  Lucian GEORGESCU

Director General Administrativ,
Ing. Romeu HORGHIDAN 

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

Întocmit,

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ 



SE APROBA,
RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Păuș-Lucian Georgescu



CAIET DE SARCINI

Achiziție - „Servicii de catering (servire masă și coffee break) și servicii de închiriere sală în data de 20.05.2022 în cadrul proiectului POCU „Exelență academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor (ANTREPRENORDOC)", cod SMIS 123847"

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, organizează în data de 20.05.2022 conferința de închiderea proiectului POCU „Exelență academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor (ANTREPRENORDOC)", cod SMIS 123847".

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării conferinței de închidere a proiectului POCU „Exelență academică și valori antreprenoriale - sistem de burse pentru asigurarea oportunităților de formare și dezvoltare a competențelor antreprenoriale ale doctoranzilor și postdoctoranzilor (ANTREPRENORDOC)", cod SMIS 123847", Universitatea Dunărea de Jos din Galați, intenționează să achiziționeze Servicii de catering (servire masă și coffee break) și servicii de închiriere sală în data de 20.05.2022.

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.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar

specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (se va completa **formularul nr. 5**). 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>.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	CODCPV
1.	Servicii de închiriere sală	70310000-7
2.	Servicii de servire masă	55520000-1
3.	Servicii de coffe break	55520000-1

Se achiziționează:

1. Servicii de închiriere sală de conferințe

Data: 20.05.2022

Interval orar: **09:00 – 18:00**

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sală:

- 1 sala de conferințe cu suprafața minimă de 150 mp și capacitate de minim 75 locuri pe scaune așezate în format teatru

Localizare sală de conferința: sala de conferința va fi asigurată de operatorul economic în aceeași clădire din cadrul unui complex hotelier, clasificat la minim 3*, aflat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați (str. Domneasca nr. 47), în apropierea stațiilor de transport în comun pentru a facilita accesul tuturor cursanților.

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- garderoba
- lumina naturala
- toaleta privata, pentru a nu se intersecta cu participantii altor activitati ce au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în salile de conferințe, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
- salile sunt izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea
- spațiu distinct pentru fumatori, cu terasă panoramică

- personal pentru amenajarea salii și a tuturor elementelor de logistica
- event manager – disponibil în permanentă să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului
- Sala să fie dotată cu două cai de acces pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a cursanților.

Facilități tehnice săli de conferință:

- aer condiționat
- ecran de proiecție
- ecran plasma LED
- flip-chart + consumabile
- videoproiector
- laptop
- pointer laser
- instalație de sonorizare cu 3 microfoane wireless
- internet wi-fi
- prezidiu
- pupitru speaker

2. Servicii de servire masă

Data: 20.05.2022

Interval orar: **13:00 – 14:00**

Numar participanti: 75 pers.

Servicii: Masa de prânz: 1 serviciu/zi x 75 pers.

Locația: restaurant clasificat la 3 stele, situat în aceeași clădire cu sălile de conferință, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maximum 2 km de sediul Universității „Dunarea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Capacitate restaurant: minimum 75 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurată:

- amenajare bufet cu mese și fete de masă
- mese rotunde cu fete de masă și scaune (minimum 75 locuri la mese)
- plături inox / sticlă/ portelan și clești inox
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea)
- spatule, servetele și alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz / persoana:

- assortiment de gustari aperitiv, 300 g
- assortiment de preparate vegetariene, 200 g
- preparate de baza calde, din carne si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- salate, 150 g
- desert, 150 g
- fructe, 180 g
- paine, 80 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare si nectaruri/fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea / lapte condensate, 100 ml
- ceaiuri diferite cu lamaie feliata, 200 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

3. Servicii coffee break

Data: 20.05.2022

Interval orar: **15:00 – 15:30**

Numarparticipanti: 75 pers.

Numar/tip servicii: 1 coffee break

Servicii: Pauza cafea: 1 serviciu/zi x 75 pers.

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare bufet cu mese si fete de masa
- mese tip cocktail (minim 10 buc.)
- 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 pauza cafea /persoana:

- cafea, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliată, miere de albine - nelimitat
- apa minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 120 g (minimum 5 sortimente)
- fructe, 200 g

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

Pentru toate pozițiile meniului standard, se vor specifica explicit:

- sortimentele propuse;
- gramajul/poziție/persoană.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

► **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).**

VI. PROPUNEREA FINANCIARA

Se vor respecta următoarele impuneri:

Propunere financiară:

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	Valoare maximă totală lei fără TVA
1.	Servicii de închiriere sală	420.17
2.	Servicii de servire masă	5356.50
3.	Servicii de coffe break	1071.00
Total lei fără TVA		6847.67

Notă:

Ofertantul se obligă să respecte, în cel mai mic detaliu, costurile maxime prevăzute pentru fiecare tip de cheltuială, conform prevederilor tabelului mai sus-menționat.

VII. MODALITATEA DE PLATĂ

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.

Facturile emise de contractant, vor evidenția următoarele informații (după caz), conform ofertei financiare prezentate:

- Cheltuieli pentru servicii tip închiriere sală
- Cheltuieli pentru servicii tip servire masă
- Cheltuieli pentru servicii tip coffee break

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

Plata se face în maxim 30 de zile de la data finalizării evenimentului.

Pentru serviciile de **servire masa si coffee break** va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți și a listei de participare semnată de aceștia, în original.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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,

Conf.univ.dr. Oana Cenac

