



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Servicii pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați”**” în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817”, 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 pentru organizare workshopului intitulat „Promoting tourism product and services jointly and individual: exchange of good-practise”, în Județul Galați**” în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817”, 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://www.ugal.ro/files/achizitiile/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **14805 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55520000-1, 55110000-4, 70310000-7, 79521000-2, 79540000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: „**Servicii pentru organizare workshopului intitulat „Promoting tourism product and services jointly and individual: exchange of good-practise”, în**

- Județul Galați**” în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817”.
12. Data limită de depunere a ofertelor: **06.05.2022, 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 magdalena.manoilescu@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 fonduri proiect, 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: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. **Puiu Lucian GEORGHESCU**



DIRECTOR GENERAL

DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,

Ing. Romeu HORGHIDAN

DIRECTOR INTERIMAR

DIRECȚIA ACHIZIȚIILOR PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Ing. Magdalena Manoilescu





Prof. univ. dr. ing. **Lucian Georgescu**

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „**Servicii pentru organizare workshopului intitulat „Promoting tourism product and services jointly and individual:exchange of good-practise”, în Județul Galați**”

în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) **cod proiect BSB 817**”

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 pentru organizare workshopului intitulat „Promoting tourism product and services jointly and individual:exchange of good-practise”, în Județul Galați**” în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817 proiect cofinanțat din Programul Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014-2020.

Obiectivele proiectului țin de dezvoltarea și promovarea turismului transfrontalier la un nivel calitativ avansat pentru obținerea de beneficii socio-economice reciproce de către comunitățile locale din bazinul Mării Negre pe sectorul dunărean Galați-Cahul-Reni.

Proiectul are o abordare integrată care se adresează direct sectorului turistic. Activitățile proiectului sunt axate pe dezvoltarea politicilor, crearea și consolidarea unui cluster turistic transfrontalier între Cahul (Moldova), Reni (Ucraina) și Galați (România), care ar stimula dezvoltarea turismului de

frontieră, inclusiv cel verde, ar crește calitatea serviciilor turistice, ar crește numărul de turiști din regiune și, prin urmare, ar îmbunătăți calitatea vieții comunităților din regiuni.

În acest context, proiectul are un impact clar asupra stimulării dezvoltării turismului transfrontalier în regiunile vizate, datorită implicării celor mai influenți actori din regiunile menționate (autorități publice regionale, agenți economici, societate civilă, universități) care va contribui la stabilirea unui mediu de afaceri atractiv pentru turism, îmbunătățirea politicilor transfrontaliere și stabilirea unei platforme de dialog eficace între instituții și de la o persoană la alta la nivel transfrontalier. Proiectul va crea condiții optime pentru dezvoltarea turismului ecologic și lansarea mecanismelor transfrontaliere (cluster turistic, program turistic transfrontalier, instrumente pentru promovarea potențialului turistic în regiuni, promovarea bunelor practici în turismul verde, platforme de dialog etc.), contribuind astfel la consolidarea prosperității, stabilității și securității în bazinul Mării Negre.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare	55110000-4
2.	Servicii de închiriere sală	70310000-7
3.	Servicii de servire masa (catering)	55520000-1
4.	Servii de multiplicare materiale	79521000-2
5.	Servicii de interpretariat	79540000-1

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 documentația 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: 1 noapte, în perioada **13-14 mai 2022**.

Necesar cazare: 26 camere duble în regim single

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, distanța 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.

Capacitate unitate de cazare: minim 26 de camere duble în regim single

Facilități minime în camere:

- aer condiționat;
- televizor LED;
- televiziune prin satelit;
- telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- internet wi-fi gratuit;
- minibar;
- uscător par;
- pat matrimonial (dimensiune minimă 160 x 200 cm).

Facilități minime în hotel:

- săli de conferințe – minim 3 săli, respectiv 1 sală cu suprafața de min. 140 mp, care să aibă capacitate de min. 45 de locuri și 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacitate de 25 de locuri fiecare;
- restaurant clasificat 3 stele și să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării. 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 clienților la ora solicitată;
- facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

2. SERVICII INCHIRIERE SALI DE CONFERINTA

Perioada: 2 zile, **13 și 14 mai 2022.**

Numar sali de conferinta: 3 sali/zi

Capacitate sali:

- 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de 45 de locuri
- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de 25 de locuri

Localizare sali de conferinta: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala
- garderoba
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinta, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
- salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjați de alte activitati care au loc in aceeași cladire sau in imediata apropiere
- spatiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea
- personal pentru amenajarea salii și a tuturor elementelor de logistica
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului și sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sali de conferinta:

- aer conditionat
- ecran de proiectie
- flip-chart + consumabile
- videoproiector
- laptop

- sonorizare
- internet WI-FI și LAN network
- prezidiu și pupitru speaker

Amenajarea salilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte și vor fi verificate de beneficiar.

3. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 2 zile, **13 și 14 mai 2022.**

Numar participanti: 45 pers./zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1 – 13 mai 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp și capacitate de minim 45 locuri

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare bufet cu mese și fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan și cesti inox
- farfurii desert și fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea și cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea și ceai)
- spatule, servetele și 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 feliată, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

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 Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 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 meniul 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 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 cucumbert

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 cocanta 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 parmezan
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 parmezan
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf (nuci, telina verde Apio, telina radacina mere, struguri,
salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii
Brownie cu ciocolata si zmeura
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase

Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe

Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

c. Cina

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 Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 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 meniul 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:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di
sepia, limes 150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine,
carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbr si
nucoara 500 g

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana,
cu mascarpone si fructe de padure proaspete 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata	500 ml
Limonada cu limes, miere de albine si menta	500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZIUA 2 – 14 mai 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri

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

b. Masa de pranz

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 Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 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 meniul 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Minitarte cu somon si capere
- Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
- Tarte cu crema de crab
- Clatite cu somon si branza
- Terina cu fistic
- Miniempanadas cu cascaval
- Minitarte cu crema de masline si anchois
- Vitello tonnato
- Bruschete cu pasta de peste afumat
- Canapele cu roastbeef si sparanghel
- Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Muschi de vita florentin cu vinete

Somon cu spanac gratinat
Calamari pane cu sos de rosii aromat
Piept de rata marinat cu nuca de cocos
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)
Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline
Ciuperci cu sos pesto si branza
Legume la gratar
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana
Salata Grecesca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana
Tarta de prune cu ciocolata si cognac
Souffle de ciocolata
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- caise
- cirese
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,

ciocolata

- **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).**

4. MULTIPLICARE MATERIALE WORKSHOP

Nr.Crt.	DENUMIRE PRODUSE	COD CPV
1.	Mape plastice cu buton 45 buc	30199500-5
2.	Pixuri corp din material plastic Grosime varf 1 mm Culoare scriere :albastru 45 buc	30192121-5
3.	Multiplicare materiale –Agenda eveniment format A4 color 2 foi x 45 participanti	79521000-2
4.	Multiplicare materiale promovare format A4 color 8 set x 5 foi/set x45 participanti	79521000-2

5. SERVICII DE TRADUCERE-INTERPRETARIAT

- 1.Prestatorul se obliga sa presteze, la solicitarea achizitorului, dupa caz, doua feluri de interpretariat: consecutiv (interpretul se afla in apropierea vorbitorului si ii traduce aproximativ dupa fiecare propozitie sau fraza) si simultan (interpret reda mesajul in acelasi timp cu vorbitorul).
- 2.Pentru serviciile de interpretariat unitatea de masura va fi ora.
- 3.Pretul va include timpul alocat efectiv interpretariatul dar si timpul alocat deplasarii la/ de la workshop.
- 4.Interpretările vor fi consecutive si simultane, dupa caz romana-rusa si rusa-romana, in cadrul activitatilor proiectului.
- 5.Serviciile de interpretariat vor fi prestate la datele furnizate de achizitor si vor avea durata de 2 zile .Ziua de interpretariat inseamna max 8 ore/zi
-pentru 1 atelier (Galati) in total 2 zile x 8 ore=16 ore.
- 6.Prestatorul va alocă personalul (profesionist) adecvat/ alocat serviciilor de interpretariat si va pune la dispozitia beneficiarului echipamentul si logistica adecvata unor servicii de interpretariat profesionale, in locatiile specificate de catre Beneficiar.

V. VALOARE SERVICII MENȚIONATE

Serviciile menționate se achiziționează „la pachet” cum este prevăzut în bugetul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	VALOARE FĂRĂ TVA
1	Servicii de cazare	3952
2	Servicii de închiriere sala	504
3	Servicii de servire masa (catering)	7619
4	Servii de multiplicare materiale	630
5	Servicii de interpretariat	2100

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire **prețul cel mai scăzut**, conform prevederilor art. 187 (3) (a) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care **se dorește doar punctarea prețului**.

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pentru fiecare lot în parte, înscris în formularul de oferta.

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 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.

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 Formularelor 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,
Conf.dr. ing. Cristian Munteniță



FORMULARE

Formularul - 1 Formular de ofertă (proponerea 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

OFERTANTUL

.....
(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm pentru suma de lei. (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxe pe valoarea adăugată în valoare de lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilă și câștigătoare, să începem serviciul și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de zile, respectiv până la data de (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/ anul) ș. ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cea mai scăzută preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data / /

..... în calitate de, egal autorizat să semnez
(semnătura)oferta pentru și în numele
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

 (denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr LOT	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*19/5%	7=6+19/5%
1	ziua 1 welcome coffee	7619	pers/zi	45	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
					ziua 1 prânz	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	ziua 1 cină		se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant		
			ziua 2 welcome coffee	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	
	ziua 2 prânz		se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant		
	2		SERVICII DE CAZARE	3952	camera/ 1 noapte	26	se completează de către ofertant
3	SERVICII DE ÎNCĂLZIRE SALĂ DE CONFERINȚĂ	504	sală/zi	6	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4	SERVICII DE MULTIPLICARE MATERIALE CURS	630	SET PERS compus din: 1 buc mapă + 1 buc pix + 1 buc agendă + 1 set 5 foi materiale promovare	45	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

SERVICIILE DE									
5	TRADUCERE/INTERPRETARI	2.000	ca	16				se completează de către ofertant	
A.U.								se completează de către ofertant	
TOTAL		14805						se completează de către ofertant	

Se va oferi înreg pachetul.

Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.

OFERTA FINANCIARĂ VA FI PREZENTATĂ, RESPECTĂND-SE PREȚUL MAXIMAL PENTRU FIECARE POZIȚIE DIN CADRUL PACHETULUI!!!

Semnătura directorului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Căsuțică de semnătură

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 pentru organizare workshop intitulat „Servicii pentru organizare workshopului intitulat „Promoting tourism product and services jointly and individual: exchange of good-practise”, în Județul Galați”

în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul danărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817

NR. CRT.	CERINTE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p>I. SERVICIILE DE CAZARE Perioada: 1 noapte, în perioada 13-14 mai 2022 Necessar cazare: 26 camere duble în regim single 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, distanța 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. Capacitate unitate de cazare: minim 26 de camere duble în regim single. Facilități minime în camere: - aer condiționat; - televizor LED; - televiziune prin satelit;</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

- telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- internet wi-fi gratuit;
- minibar;
- uscător păr;
- pot matrimonial (dimensiune minimă 160 x 200 cm.)

Facilități minime în hotel:

- săli de conferințe min. 3 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 140 mp, care să aibă capacitate de min. 45 de locuri și 2 săli cu suprafață minimă de 70 mp fiecare și capacitate de 25 de locuri;
- restaurant clasificat 3 stele și să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada ațența cazării;

Orizontul trebuie să acționeze Activitate sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CALEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabile la data emiții ce depășește a clientii;

- spațiu de depozitare a bagajelor;
- spălătorie;
- room service;
- trezina clientilor la ora solicitată;
- facilități de acces pentru persoane cu dizabilități

2. **SERVICIU ÎNCHIRIERE SĂLI DE CONFERINȚĂ**

Perioadă: 2 zile, 13 și 14 mai 2022

Nume: sală de conferință: 3 săli/zi

Capacitate săli:

- 1 sală cu suprafața minimă de 140 mp și capacitate de 45 de locuri
- 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp și capacitate de 25 de locuri

se completează de către ofertant

Localizare sali de conferinta: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala
 - garderoba
 - spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților
 - informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
 - salile sa fie izolate fonic, astfel incat participatii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeași 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 sali de conferinta:
- aer conditionat
 - ecran de proiectie
 - flip-chart + consumabile
 - videoproiector
 - laptop
 - sonorizare
 - internet WI-FI si LAN network

- preziliu și pupăru speaker

Amplasarea sălilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte și vor fi verificate de beneficiar.

3. SERVICII DE SERVICIU MASĂ

Perioada: 2 zile, 13 și 14 mai 2022

Număr participanți: 45 pers./zi

Destasurător serviciu de servire masă:

ZIUA 1 – 13 mai 2022:

a. Welcome coffee

Locație: spațiu exclusiv destinat activităților de catering din cadrul sălii de conferință cu suprafața minimă de 140 mp și:

- capacitate de minim 45 locuri

Tip servicii: bufet tip cocktail

Logistica asigurată:

- amenajare hoflet cu mese și farfuri de masă

- mese de cocktail

- platan: inox / saclar: portelan și electru inox

- farfuri desert și fructe din portelan

- pahare din sticlă

- ceai cafea și mici ceai din portelan

- dispensere cu inox pentru băuturi calde (cafea și ceai)

- spatule, servetele și alte consumabile

- personal calificat

Structura meniului welcome coffee/personaia:

- cafea espresso, 100 ml

- ceai, 200 ml (3 sortimente)

- zahăr alb/brown, îndulcitor, lapte condensat, lamaie felcătă, miere

de albune - nelimitat

- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml

- băuturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 ml

- produse de patiserie-coafetarie, 150 g (minim 5 sortimente)

se completează de către ofertant

- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune
- platuri 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g

- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blimi cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Blimi cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumbert
- 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 cocanta 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 parmezan

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 aromatate cu ghimbir:

Risotto cu sîcîci și parmezan

Legume la gratar

Carofi gratinați daifne

SALATE

Salată Waldorf (nuci, rețina verde Apio, telina rădăcina mare,

struguri, salată iceberg, lamtate, dressing de maioneză cu

smantana)

Salată Creteseasca

Salată Caesar

Salată cu fructe de mare

DESSERT:

Mintare cu crema mascarpone

Mousse cu crema de whiskey și fructe roșii

Brownie cu ciocolată și zincura

Pere măcinate în van tosu cu dulceața de sofram

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- kiwi

- nectarine

- pepene galben

- physalis

PÂINE:

Specialități panificație

Paine la țava țaghetă

Paine la țava cu cereale bagheta

BACLURI:

Apa minerală carbogazoasă / platu

Bacuri fabricatoare carbogazoase

Nectarul din fructe și fructuși din fructe

Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahăr brun/ălb, biscuți

cafea, ciocolată

c. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu saile de conferință, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați (str. Domnească nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea măsurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurată:

- mese și scaune
- farfurii gustare, fel de bază și desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- servetele și alte consumabile
- personal calificat

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

- antre cald, 450 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert, 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- limonadă, 500 ml

La cerere se vor asigura și meniuri vegetariene.

Meniu cina:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di seppia, limes

Main course

Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucsoară

Desert

Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete

Bauturi

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

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZIUA 2 – 14 mai 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri

Tip servirc: 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 racitoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
 - produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
 - fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in accasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 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 clesii 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml

Bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe,

500 ml

- cafea, 100 ml

Mentă masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitare cu salmon si capere

Rulouri de ardei coci cu branza de capra si masline

Tarte cu crema de crab

Clatite cu salmon si branza

Terina cu fistic

Minitapanadas cu cascaval

Minitarte cu crema de masline si anchois

Vitelito tomatato

Broschete cu pasta de peste afumat

Canapele cu roasibetei si sparanghel

Prosciutto ricott

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofo cu foita de castravete si rosii cherry

Buschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Carof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de vita florentino cu vinete

Somon cu spanac gratinat

Calamari pane cu sos de rosii aromati

Piept de rata maricat cu tuca de cocos

Rulada de curcan cu rosti uscate si branza brta

Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci,

ceapa si cascaval, invelit in foieaj)

Minitigari de pit cu ananas

GARNITURI:

	<p>Orez cu masline Ciuperci cu sos pesto si branza Legume la gratar Sote de legume mediteraneene <u>SALATE:</u> Salata de somon si valeriana Salata Greceasca Salata Caesar Salata cu fructe de mare <u>DESERT:</u> Crema catalana Tarta de prune cu ciocolata si cognac Souffle de ciocolata Pere marinate in vin rosu cu piure de castane <u>ASORTIMENT DE FRUCTE:</u> - struguri - caise - cirese - nectarine - pepene galben - physalis <u>PAINÉ:</u> Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta <u>BAUTURI:</u> Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>
<p>4</p>	<p>4. MULTIPLICARE MATERIALE WORKSHOP 1. Mape plastice cu buton 45 buc</p>
<p><i>se completează de către ofertant</i></p>	

	<p>2. Pixuri corp din material plastic Grosime variabilă</p> <p>3. Culoare scris: alb/roșu 45 buc</p> <p>3. Multiplicare materiale Agenția eveniment: format A4 color 2 foi x 45 participant</p> <p>4. Multiplicare materiale promovare format A4 color 8 set x 5 foaie x 15 participant</p>
	<p>5. SERVICIU DE TRADUCERE-INTERPRETARI <i>se completează de către ofertant</i></p> <p>1. Prestatorul se obliga sa prezente, la solicitarea achizitorului, dupa caz, doua feluri de interpretariat consecutiv (interpretat se afla in apropierea vorbitorului si ii traduce aproximativ dupa fiecare propozitie sau fraza) si simultan (interpretul reda mesajul in acelasi timp cu vorbitorul).</p> <p>2. Pentru serviciile de interpretarea unitatea de masura va fi ora.</p> <p>3. Plata va include timpul alocat efectiv interpretariatul dar si timpul alocat deplasarii la/ de la workshop</p> <p>4. Interpretarii vor fi consecutive si simultane, dupa caz romana-rusa si rusa-romana, in cadrul activitatilor programate.</p> <p>5. Serviciile de interpretariat vor fi prestate la datele furnizate de achizitor si vor avea durata de 2 zile /Zona de interpretariat inseamna max 8 ore/zi</p> <p>-pentru 1 workshop (Galati) in total 2 zile x 8 ore= 16 ore.</p> <p>6 Prestatorul va avea personalul (profesionist) adecvat alocat serviciilor de interpretariat si va pune la dispozitia beneficiarului echipamente, si logistica adecvata unor servicii de interpretariat profesional, in locurile specificate de catre Beneficiar.</p>
	<p>6. MODALITATEA DE PLATA <i>se completează de către ofertant</i></p> <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant: după recepționarea facturii pentru serviciile prestate și a livrărilor</p>

	<p>(rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).</p> <p>Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtic.</p> <p>Se va factura fiecare serviciu în parte. DA</p> <p>Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817).</p> <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>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"> - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - diagramă de cazarc - alte documente relevante. <p>Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.</p> <p>Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.</p>
7	<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 style="text-align: right;"><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 presiez 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 « Declarația necorespunzătoare a adăvărului, 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 semnătură:

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 (Că/pasaport), seria _____ nr _____, eliberat de _____ la data de _____ CNP _____ reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociați/ subcontractant /terți susținători (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 membru în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supraveghere și/sau are acțiuni ori asociații semnificative 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 ai furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

- situația în care ofertantul/candidatul a noului contractant a nonhidizat 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 ai 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. Înțeleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Această este lista acționarilor/asociaților /membriilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supraveghere / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "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 rezidență _____

Adresa _____

Adresa de corespondență (dacă este diferită) _____

Telefon / Fax _____

Data _____

Lista acționarilor/asociaților/membrii în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supraveghere / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucia 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.	Dragoș Alexandru OPREANU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habilit. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economic-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECIIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Ing. Romeo HORGHIIDAN	Director Direcția Generală Administrativă
10.	Necula SAVA	Director Interimar Direcția Economică
11.	Prof. dr. habilit. Cătălina ITICESCU	Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Emilia Daniela ȚIPLEA	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
14.	Ec. Mariuca FELEA	Șef Serviciu - Serviciul Financiar
15.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
16.	Aurelia Daniela MODIGA	Administrator financiar
17.	Doina SABABFI	Administrator financiar
18.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
19.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
20.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
21.	Magdalena Manolescu	Administrator patrimoniu
22.	Conf. dr. ing. Cristian Munteanu	Conferențiar în cadrul Facultății Transfrontalieră
23.	Conf. dr. ing. Carmelia Mariana BĂLĂNICĂ DRAGOMIR	Departamentul de Științe Aplicate

24	Conf.dr.ing. Sorin CIORTAN	Departamentul de Inginerie Mecanică
25	Conf.dr.ing. Constantin GEORGESCU	Departamentul de Inginerie Mecanică
26	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
27	Alina Tecla	Biroul management financiar proiecte

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