

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	21962
Data intrare/ieșire	07.07.2022

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 cadrul conferinței de deschidere proiectului „Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”, Proiect nr.: Cod SMIS: 153299”** 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 cadrul conferinței de deschidere proiectului „Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”, Proiect nr.: Cod SMIS: 153299”**, 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: 5562.16 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 cadrul conferinței de deschidere proiectului „Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”, Proiect nr.: Cod SMIS: 153299”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: 11.07.2022 020 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 – 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 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

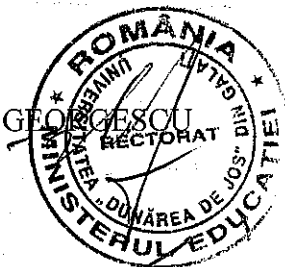
17. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.

18. Persoana de contact: Cristinel Oană, tel. 0336 130 115, e-mail cristinel.oana@ugal.ro

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

Rector,

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



Director General Administrativ,

Ing. Romeu HORGHIDAN

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

Întocmit,

Ec. Cristinel Oană





Aprobat
RECTOR
RECTORAT
Prof. univ. dr. ing. Lucian Puiu GEORGESCU



CAIET DE SARCINI

OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea Dunărea de Jos din Galați își propune achiziționarea de Servicii de închiriere săli și servirea mesei în cadrul conferinței de deschidere proiectului „Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”, Proiect nr.: Cod SMIS: 153299, Contract nr. 62487/03.06.2022, în data de 15 iulie 2022 pentru un număr de 60 participanți.

Denumire proiect: „Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”

Proiect nr.: Cod SMIS: 153299

Contract nr. 62487/03.06.2022

Apel: POCU/993/6/13

Sursa de finanțare: Program Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: Educație și competențe

O.S.6.13. - Creșterea numărului absolvenților de învățământ terțiar universitar și non universitar care își găsesc un loc de muncă urmare a accesului la activități de învățare la un potențial loc de muncă / cercetare/ inovare, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

CERINȚE GENERALE

Caietul de Sarcini – face parte din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică și de calitate se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. Ofertarea cu caracteristici care nu răspund cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normele în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Toate caracteristicile tehnice solicitate în caietul de sarcini sunt obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestor caracteristici tehnice va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

CONDIȚII DE PARTICIPARE

Situția personală a ofertantului:	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
<p>Cerinta nr. 1</p> <p>Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese:</p> <p>a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;</p> <p>b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;</p> <p>c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;</p> <p>d) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;</p> <p>e) 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</p>	<p>Modalitate de îndeplinire:</p> <p>Cerința se considera îndeplinită prin completarea Formularului nr. 1.</p> <p>Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.</p>

comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Informatii despre conducerea executiva:

Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU – RECTOR
Prof. dr. habil. Nicoleta BĂRBUȚĂ-MIȘU - PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative

Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ - PRORECTOR cu activitatea didactică și asigurarea calității

Prof. univ. dr. ec. ing. habil. Silvius STANCIU - PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social

Conf. dr. ing. Ciprian VLAD - PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții

Asist. drd. Alexandru Nechifor - PRORECTOR responsabil cu strategii și relații interinstituționale

Ana Ștefănescu - PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic

Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU- Director C.S.U.D.

Informații despre persoanele care semnează

documente emise în legătură sau pentru procedura de atribuire:

Ing. Romeu HORGHIDAN – având funcția de Director Direcția Generală Administrativă

Ec. Maricica FELEA – având funcția de Director Interimar Direcția Economica

Prof. dr. habil. Cătălina ITICESCU – având funcția de Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu

Ec. Marian DĂNĂILĂ – având funcția de Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Mariana BĂLBĂRĂU – având funcția de Sef Serviciu - Serviciul Financiar

Aurelia-Daniela MODIGA – având funcția de Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate

Doina SABABEI- Administrator financiar

<p>Neculai SAVA Administrator financiar Margareta DĂNĂILĂ – având funcția de Administrator financiar Laura Luminița BUCUR Administrator financiar Cristian-Laurentiu DAVID Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane Oana CHICOȘ – având funcția de Consilier juridic Elena-Marinela OPREA – având funcția de Consilier juridic Andreea ALEXA – având funcția de Consilier juridic Ec. Daniela Mădălina Mihai – Administrator de patrimoniu Ec. Cristinel OANĂ - Administrator patrimoniu Prof. univ. dr. Nicoleta IFRIM- Profesor in cadrul Facultatii de Litere Prof. Dr. Ing. Mihaela Buciuman - Profesor Doctor Inginer în cadrul facultatii de Inginerie Prof. Dr. Ing. Râpeanu Gabriela -Profesor Doctor Inginer In cadrul Facutatii de Știința și Ingineria Alimentelor</p>	
<p>Capacitatea de exercitare a activității profesionale</p>	
<p>Nivel specific minim necesar:</p>	<p>Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:</p>
<p>Cerinta nr. 1 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).</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerinta se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabile la data limită de depunere a ofertei.</p>
<p>Cerinta nr. 2 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).</p>	<p>Modalitate de îndeplinire: Cerinta se consideră îndeplinită prin prezentarea certificatului care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului, valabil la data limită de depunere a ofertei.</p>

DESCRIEREA SERVICIILOR

4. 1. SERVICII ÎNCHIRIERE SALĂ DE CONFERINȚĂ

Nr. Crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1	Servicii închiriere sala	70310000-7

Data: 15 iulie 2022

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sală:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 60 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 asigurata de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediile Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.

Facilitati organizatorice sală 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;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI 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.

4.2 SERVICII DE SERVIRE MASA

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de catering (coffee break) - 60 persoane	55520000-1
2.	Servicii de catering (servire masa) - 60 persoane	55520000-1

Servicii de catering (coffee break)

Data: 15 iulie 2022

Numar participanti: 60 persoane

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 60 locuri, din cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

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

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa 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)

Servicii de catering (servire masa)

Data: 15 iulie 2022

Numar participanti: 60 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de de maxim 1 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.

Capacitate restaurant: minim 60 de locuri la mese.

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).

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
- cirese
- nectarine

- pepene galben
- physalis

PAINES:

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

RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

PLATA SERVICIILOR

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. 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.

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

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

CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

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

PREVEDERI CONTRACTUALE

Atribuirea contractului se va face utilizand criteriul de atribuire prețul cel mai scăzut.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. *Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale.*

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

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

Întocmit,

Prof. Dr. Ing. Râpeanu 

FORMULARE

Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă

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. Înțeleg 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 Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

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

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
5.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
6.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
7.	Ana Ștefănescu	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Ing. Romeu HORGHIDAN	Director Direcția Generală Administrativă
10.	Ec. Maricica FELEA	Director Interimar - Direcția Economica
11.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director, Direcția Juridică și Resurse Umane
12.	Prof. dr. habil. Cătălina ITICESCU	Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu
13.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
14.	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
15.	Neculai SAVA	Administrator financiar
16.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
17.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
18.	Aurelia-Daniela MODIGA	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19.	Doina SABABEI	Administrator financiar
20.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
21.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
22.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
23.	Ec. Cristinel OANĂ	Administrator patrimoniu
24.	Ec. Mădălina Daniela MIHAI	Administrator patrimoniu
25.	Prof. univ. dr. Nicoleta IFRIM	Profesor în cadrul Facultății de Litere
26.	Prof. Dr. Ing. Mihaela Buciuman	Profesor Doctor Inginer în cadrul facultatii de Inginerie
27.	Prof. Dr. Ing. Râpeanu Gabriela	Profesor Doctor Inginer în cadrul Facutatii de Știința și Ingineria Alimentelor

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

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

**„Servicii de catering (servire masă si coffee break) și servicii de
închiriere sală în cadrul conferinței de deschidere proiectului
„Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea
doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”,
Proiect nr.: Cod SMIS: 153299”**

Nr crt	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitata U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de închiriere sală	420.16	sală	1	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de coffee break	856.80	persoane	60	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii de servire masă	4285.20	persoane	60	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	5562.16				se completează de către ofertant

Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal.

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

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>1. Servicii de inchiriere sală de conferințe Data: 15 iulie 2022 Numar sali de conferinta: 1 Capacitate sală: -1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 60 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</p> <p>Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurata de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediile Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.</p> <p>Facilitati organizatorice sală 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, .</p> <p>Facilitati tehnice sală de conferinta: - aer conditionat; - ecran de proiectie; - flip-chart + consumabile; - videoproiector; - laptop; - sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; - internet WI-FI si LAN network; - prezidiu si pupitru speaker.</p> <p>Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.</p>	<p><i>Se completează de către ofertant</i></p>

2. Servicii de coffee break

Data: 15 iulie 2022

Numar participanti: 60 persoane

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 60 locuri, din cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

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

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa 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)

3. Servicii servire masă

Data: 15 iulie 2022

Numar participanti: 60 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de de maxim 1 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.

Capacitate restaurant: minim 60 de locuri la mese.

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).

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
- cirese
- nectarine
- 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

RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

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).

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

FORMULARUL nr.5

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data