

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	2159
Data însușirii	13.03.2023

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze *“Servicii de servire masă și coffee break – Workshop interuniversitar – România - Moldova - Ucraina”*, 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, 0336130115**
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: *“Servicii de servire masă și coffee break – Workshop interuniversitar – România -Moldova - Ucraina”*, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
4. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **10275.00 lei**
7. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**
8. Cod CPV: **55300000-3, 55520000-1**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: *“Servicii de servire masă și coffee break – Workshop interuniversitar – România -Moldova - Ucraina”*
11. Data limită de depunere a ofertelor: **16. 03. 2023, ora 14⁰⁰**
12. 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 bianca.harabor@ugal.ro**
13. Limba de redactare a ofertei: **Română**
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din venituri proprii ale Universității, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**



15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Bianca Adina Maftei**, tel. **0336130115**, e-mail: **bianca.harabor@ugal.ro**
17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: **bianca.harabor@ugal.ro**

Rector,
Prof. univ. dr. Ing. Puiu Lucian GEORGESCU

Director General,
Direcția Generală Administrativă
Cristian Laurențiu DAVID

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

Întocmit,
Ing. Bianca Adina MAFTEI



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

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de servire coffee break și masă în Municipiul Galați

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de servire coffee break și masă în Galați** aferente organizării *Workshop-ului interuniversitar România – Moldova – Ucraina „Împreună pentru viitor!”* și a *Mesei rotunde pentru planificarea de parteneriate strategice în domeniul învățământului*, pentru participanții la eveniment.

III. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Denumirea activității: Organizarea evenimentelor științifice *Workshop interuniversitar România – Moldova – Ucraina „Împreună pentru viitor!”* și *Masă rotundă pentru planificarea de parteneriate strategice în domeniul învățământului*, în data de 24 martie 2023.

IV. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (se va completa formularul nr. 1). 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>. Oferta va fi redactată în limba română.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

5.1. Servicii de servire coffee break și masă în data de 24 martie 2023, 75 persoane x 1 serviciu de servire coffee break, 75 persoane x 1 serviciu de servire masă, în Galați, pentru participanții la Workshop-ul interuniversitar România – Moldova – Ucraina „Împreună pentru viitor!” și Masa rotundă pentru planificarea de parteneriate strategice în domeniul învățământului.

Servicii de servire coffee break și masă în Galați pentru participanții la Workshop-ul interuniversitar România – Moldova – Ucraina „Împreună pentru viitor!” și Masa rotundă pentru planificarea de parteneriate strategice în domeniul învățământului

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de coffee-break	55520000-1	75 persoane x 1 serv.
2.	Servicii de servire masă	55300000-3	75 persoane x 1 serv.

Datele evenimentului:

Servicii de servire coffee break:

Număr coffee break: 1 (una) coffee break / persoană, în data de 24.03.2023

Număr de participanți: 75 de persoane

Tip servire: bufet suedez

Logistică asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 12 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.



Structura meniu/coffee break/persoană:

- cafea espresso și cappuccino, nelimitat;
- ceai, nelimitat (minim 3 sortimente);
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 ml
- nectaruri din fructe, 250 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente)

2. Servicii de servire masă:

Număr mese: 1 (una) masă / persoană, în data de 24.03.2023

Număr de participanți: 75 de persoane

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 12 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 12 buc.
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- cesti cafea din portelan
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile
- personal calificat

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vita și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml

Meniu:

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 somon 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 în vin roșu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri albi și roșii
- capsuni
- nectarine
- prune
- pere
- pepene galben
- physalis

PAINE:

Specialități panificație

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă și plată

Bauturi racoritoare carbogazoase (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe

Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahăr brun/alb, biscuit cafea, ciocolată

Prestatorul va asigura serviciul de servire coffee-break la sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, iar serviciul de servire masă îl va asigura în cadrul unui restaurant clasificat la 3 stele, având o capacitate de minim 75 locuri și aflat la o distanță de maxim 2 km de Facultatea Transfrontalieră din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

- Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).
- Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).
- În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data

limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)

VI. TERMEN DE PRESTARE – În perioada 24 martie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Ora de servire a mesei și a coffee break-ului va fi stabilită cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

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

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

- Factură fiscală
- Proces-verbal de prestare a serviciilor
- Lista de prezență

IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic se aplica criteriul de atribuire “cel mai bun raport calitate-preț” pe baza factorilor de evaluare. Oferta financiară va avea o pondere de 70%, iar oferta tehnică va avea o pondere de 30% din punctajul total. Clasamentul ofertelor admisibile se stabilesc prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de ofertele admisibile, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.

Notă: Toate cerințele din caietul de sarcini sunt considerate minime și obligatorii. Ofertele care îndeplinesc toate cerințele minime ale caietului de sarcini vor primi punctaj (oferta este conformă și admisibilă), iar ofertele care nu îndeplinesc una sau mai multe dintre cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme și nu vor primi punctaj.

Evaluarea ofertelor prezentate se va realiza în funcție de următorii factori de evaluare a ofertelor:

	Factori de evaluare	Punctaj
A.	PUNCTAJ FINANCIAR	70 puncte
B.	PUNCTAJ TEHNIC:	30 puncte
	Distanța față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111 pentru serviciile de servire masă	
Punctajul ofertei	Pf (punctaj financiar) + Pt (punctaj tehnic)	100 de puncte

A. Evaluarea propunerii financiare:

- Pf (punctaj financiar), maxim 70 puncte

Pentru pretul cel mai mic se va acorda punctajul maxim, respectiv 70 puncte

Pentru celelalte oferte admisibile aflate sub evaluare, punctajul se va acorda invers proportional.

Punctajul financiar (Pf) = (Pret minim/Pret ofertat) x 70 puncte, in care:

Pret minim = Pretul cel mai scazut ofertat

Pretul ofertat = Pretul ofertei admisibile aflata sub evaluare

B. Evaluarea propunerii tehnice:

- Pt (punctaj tehnic), maxim 30 puncte

Factorul de evaluare: Distanța fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111, maxim 30 puncte

Pentru oferta cu cea mai mica distanța fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111, se va acorda punctajul maxim, respectiv 30 puncte

Pentru celelalte oferte admisibile aflate sub evaluare, punctajul se va acorda invers proportional.

Punctaj Factor Evaluare = (Distanța minima/Distanța ofertant) x 30 puncte, in care:

Distanța minima = Distanța minima ofertata fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111

Distanța ofertant = Distanța ofertei admisibile aflate sub evaluare fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universitatii „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111

Stabilirea ofertei castigatoare:

Pentru fiecare oferta admisibila in parte se va acorda un punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul precizat mai sus.

Clasamentul ofertelor admisibile se stabileste prin ordonarea descrescatoare a punctajelor totale obtinute de ofertele admisibile, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul total cel mai mare.

X. MODALITATEA DE PLATĂ

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

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

Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- alte documente relevante.



XI. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

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

XII. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

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

Întocmit,

Conf. dr. ing. Maricica Stoica

FORMULARE

Formularul – 1 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<i>Servicii de servire coffee break și masă în Galați pentru participanții la Workshop-ul interuniversitar România – Moldova – Ucraina „Împreună pentru viitor!” și Masa rotundă pentru planificarea de parteneriate strategice în domeniul învățământului</i>	
Servicii de servire coffee break: Număr coffee break: 1 (una) coffee break / persoană, în data de 24.03.2023 Număr de participanți: 75 de persoane Tip servire: bufet suedez Logistică asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv: - amenajare 3 zone de buffet cu mese și fete de masă; - mese cocktail – minim 12 buc. și fete de masă; - mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; - farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea și cani ceai din porțelan; - spatule, servetele și alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu/coffee break/persoană: - cafea espresso și cappuccino, nelimitat; - ceai, nelimitat (minim 3 sortimente); - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă, sticlă 330 ml - apă minerală plată, sticlă 330 ml - bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 ml - nectaruri din fructe, 250 ml - produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 6 sortimente) - fructe, 300 g - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE
Servicii de servire masă: Număr mese: 1 (una) masă / persoană, în data de 24.03.2023 Număr de participanți: 75 de persoane Tip servire: bufet suedez Logistica asigurată, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv: - amenajare 3 zone de buffet cu mese și fete de masă; - mese cocktail – minim 12 buc. și fete de masă;	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 12 buc. - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan - tacamuri din inox - pahare din sticla - cesti cafea din portelan - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; - 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 espresso si cappuccino, 150 ml Meniu: <u>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</u> 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 <u>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</u> Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Cartof umplut cu legume <u>PREPARATE DE BAZA CALDE:</u> 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 somon lemon Pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole <u>GARNITURI:</u> Legume wok aromate cu ghimbir Risotto cu sfecla si parmesan Legume la gratar Cartofi gratinati dafne <u>SALATE:</u> Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata cu fructe de mare <u>DESERT:</u> Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Vulcano Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran <u>ASORTIMENT DE FRUCTE:</u> - struguri albi si rosii - capsuni - nectarine - prune - pere - pepene galben - physalis <u>PAINE:</u> Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta <u>BAUTURI:</u> Apa minerala carbogazoasa si plata Bauturi racoritoare carbogazoase (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Prestatorul va asigura serviciul de servire coffee-break la sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, iar serviciul de servire masă îl va asigura în cadrul unui restaurant clasificat la 3 stele, având o capacitate de minim 75 locuri și aflat la o distanță de maxim 2 km de Facultatea Transfrontaliera din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. ➤ Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). ➤ Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului). ➤ În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE
TERMEN DE PRESTARE – În perioada 24 martie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Ora de servire a mesei și a coffee break-ului va fi stabilită cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE
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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..	
Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - Factură fiscală - Proces-verbal de prestare a serviciilor - Lista de prezență	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE
Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ).	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT FORMULARUL NR. 4
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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE

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)

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 taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile
 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) și 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 cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe
 care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semneze
 (semnatura)

oferta pentru și în numele _____
 (denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI****Servicii de servire masă 400 de persoane**

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț estimativ	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de servire masa	persoane	75	8925.00	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	Servicii de coffee break	persoane	75	1350.00	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
	TOTAL				<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data