



I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023**, 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 de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023**, 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/achizitii/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: **29700 lei fără TVA**.
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț**.
9. Cod CPV: 55520000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023**.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 21.04.2023, 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 dorina.puscasu@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 MEN pentru activitățile extracurriculare, 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: Dorina Pușcașu, tel. 0336130115, e-mail: dorina.puscasu@ugal.ro.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail dorina.puscasu@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. Dorina PUȘCAȘU



Aprobat,
Rector

Prof. univ.dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU



CAIET DE SARCINI

Achiziție - „Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023”

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze **Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023.**

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării evenimentului *Conferinta Scolii Doctorale CSSD 2023*, în data de 8-9 iunie 2023, se vor achiziționa Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.
4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția

muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1	Servicii de coffee-break	55520000-1	180 persoane x 2 serv
2	Servicii de servire masă	55300000-3	180 persoane x 2 serv

1. Servicii de coffee break (catering)

Perioada: 08-09 iunie 2023 (2 zile)

Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului

Locație: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Inginerie 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.

Număr persoane: 180 persoane/zi

Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata/coffee break/zi:

- amenajare 6 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- esresoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din portelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- 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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);



- fructe, 300 g;
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

2. Servicii de servire masă

Perioada: 08-09 iunie 2023 (2 zile)

Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului

Locație: sediul Facultății de Inginerie 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.

Număr persoane: 180 persoane/zi

Numar servicii: 1 servire masa/persoana/zi

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată/servire masa/zi, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:

- amenajare minim 5 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticla/ portelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 20 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniului/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apa 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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat în data de 08.06.2023

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa



Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
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:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
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:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii



Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- caise

- nectarine

- portocale

- capsuni

- pepene galben

- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

Meniu solicitat in data de 09.06.2023

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere

Rulada de fazan in crusta cocanta de alune

Rafaelo de gorgonzola cu nuci

Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii

Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie

Terina de porc cu fistic

Bruschetta cu rosii si anchois

Somon in crusta de alge cu caviar si chivas

Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac

Clatite cu telina

Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

Ardei gras cu fasole batuta

Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal

Legume la gratar

Orez cu legume



Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Rulouri de vita cu ardei si bacon

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel
in crusta de fistic verde

Caracatita St. Lucia

Porchetta

Salmone Wellington

Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir

Risotto cu sfecla si parmezan

Broccoli cu bacon si porumb

Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri

Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti,
piept pui gratar)

Salata Cuisine

Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate

Vulcano

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi

- struguri

- banane

- nectarine

- pere

- mere

- carambola

- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta



Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

Prestatorul va asigura serviciile de servire coffee-break la sediul propriu, in cadrul a minim 6 săli, puse la dispozitie cu titlu gratuit pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111). Serviciul de servire masa va fi asigurat in sistem catering, la sediul Facultatii de Inginerie 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. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

- 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)

V. TERMEN DE PRESTARE – În perioada **8-9 iunie 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înainte evenimentului.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.

b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și



Înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. PROPUNEREA FINANCIARA

Oferta va fi prezentată conform Formulelor atașate/

Notă:

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

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR SI MODALITATEA DE PLATĂ

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

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunarea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

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 fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111, pentru serviciile de coffee break	
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:

$$\text{Pret minim} = \text{Pretul cel mai scazut ofertat}$$

$$\text{Pretul ofertat} = \text{Pretul ofertei admisibile aflata sub evaluare}$$

B. Evaluarea propunerii tehnice:

- Pt (punctaj tehnic), maxim 30 puncte

Factorul de evaluare: Distanța fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111, maxim 30 puncte

Pentru oferta cu cea mai mica distanța fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „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:

$$\text{Distanța minima} = \text{Distanța minima ofertata fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111}$$

$$\text{Distanța ofertant} = \text{Distanța ofertei admisibile aflate sub evaluare fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111}$$

Stabilirea ofertei castigatoare:

Pentru fiecare oferta admisibila in parte se va acorda un punctaj rezultat ca urmare a aplicării 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. 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**).



XI. 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.

Ofertele de preț neseornate și neștampilate se consideră că nu sunt asumate de ofertant și vor fi respinse ca neconforme.

ÎNTOCMIT,

Prof. dr. ing. Răpeanu Gabriela

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 și 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. Inteleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din 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	Conf. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9	Cristian Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economică
11	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
12	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
13	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
14	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
15	Andreea ALEXA	Consilier juridic
16	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
18	Alina-Genoveva MAZURU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20	Neculai SAVA	Administrator financiar
21	Dorina PUȘCAȘU	Administrator de patrimoniu în cadrul Direcției Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
22	Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
23	prof.dr.ing. Gabriela RÂPEANU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
24	prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
25	conf.dr.ing. Oana Emilia CONSTANTIN	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
21	ș.l.dr.ing. Georgiana HORINCAR	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

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 servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023.**

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de catering (coffee break)	serv.	360	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	Servicii de catering (servire masă)	serv.	360	<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>

*Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot și nici oferte alternative.
Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare lot în parte.*

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

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>		<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>													
<p>Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023.</p> <p>SPECIFICAȚII TEHNICE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. crt.</th> <th>DENUMIRE SERVICIU</th> <th>COD CPV</th> <th>CANTITATE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Servicii de coffee-break</td> <td>55520000-1</td> <td>180 persoane x 2 serv</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Servicii de servire masă</td> <td>55300000-3</td> <td>180 persoane x 2 serv</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Servicii de coffee break (catering) Perioada: 08-09 iunie 2023 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a minim 6 săli pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Inginerie 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. Număr persoane: 180 persoane/zi Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata/coffee break/zi: - amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 6 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;</p>				Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE	1	Servicii de coffee-break	55520000-1	180 persoane x 2 serv	2	Servicii de servire masă	55300000-3	180 persoane x 2 serv
Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE												
1	Servicii de coffee-break	55520000-1	180 persoane x 2 serv												
2	Servicii de servire masă	55300000-3	180 persoane x 2 serv												

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>- 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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml; - nectaruri din fructe, 300 ml; - produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente); - fructe, 300 g; - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).</p> <p>2. Servicii de servire masă Perioada: 08-09 iunie 2023 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Locatie: sediul Facultatii de Inginerie 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. Număr persoane: 180 persoane/zi Numar servicii: 1 servire masa/persoana/zi Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese Logistica solicitata/servire masa/zi, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 20 buc. și fete de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 20 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - esresoare electrice – minim 5 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. <p>Structura meniu/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>- 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 - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat</p> <p>Meniu solicitat in data de 08.06.2023 ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel</p> <p>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</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken 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</p> <p>GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne</p>	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati</p> <p>DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente)</p> <p>Meniu solicitat in data de 09.06.2023</p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu somon si capere Rulada de fazan in crusta cocanta de alune Rafaelo de gorgonzola cu nuci Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie Terina de porc cu fistic Bruschetta cu rosii si anchois Somon in crusta de alge cu caviar si chivas Smochine in prosciutto</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Rondele cu spanac Clatite cu telina</p>	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute Ardei gras cu fasole batuta Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal Legume la gratar Orez cu legume Snitel telina</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE: Piept de curcan cu sos parmezan Rulouri de vita cu ardei si bacon Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde Caracatita St. Lucia Porchetta Salmone Wellington Rulouri din salau cu zucchini</p> <p>GARNITURI: Legume wok aromate cu ghimbir Risotto cu sfecla si parmezan Broccoli cu bacon si porumb Cous cous cu sofran si seminte de dovleac</p> <p>SALATE: Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar) Salata Cuisine Salata cu fructe de mare</p> <p>DESERT: Amareti chocolate Vulcano Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran Minitarte cu crema mascarpone</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - kiwi - struguri - banane - nectarine - pere - mere - carambola - physalis</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p>	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) Prestatorul va asigura serviciile de servire coffee-break la sediul propriu, in cadrul a minim 6 săli, puse la dispozitie cu titlu gratuit pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111). Serviciul de servire masa va fi asigurat in sistem catering, la sediul Facultatii de Inginerie 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. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.</p>	
<p>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>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>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</p>	

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