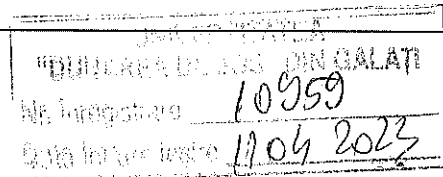


ROMÂNIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI  
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Servicii de servire coffee break si servire masă în Mun. Galați 3 zile x 100 persoane**”, 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: 0236130115  
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: “**Servicii de servire coffee break si servire masă în Mun. Galați 3 zile x 100 persoane**”, 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 anexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20anexa%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**.
7. Valoarea estimată totală fără TVA **30276 lei fără TVA** defalcată astfel:
  - 24771 lei fara TVA pentru serviciile de servire masa
  - 5505 lei fara TVA pentru serviciile de coffee-break
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 coffee break si servire masă în Mun. Galați 3 zile x 100 persoane**”.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 12.04.2023 ora 14:00
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 [mihai.irimia@ugal.ro](mailto:mihai.irimia@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 fondurile instituției, 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: Mihai Aurelian Īrimia, tel. 0336130115, e-mail: [mihai.irimia@ugal.ro](mailto:mihai.irimia@ugal.ro)
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail [mihai.irimia@ugal.ro](mailto:mihai.irimia@ugal.ro)

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. ~~Pavel Stoian~~ GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR  
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,  
Cristian Laurențiu DAVID

DIRECTOR INTERIMAR  
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,  
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA

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



Aprobat  
Rector  
Prof. univ. dr. ing. Puiuț Lucian Georgescu



**CAIET DE SARCINI**

**Privind achiziția de Servicii de servire coffee break si servire masă în Mun. Galați pentru conferință**

**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 servire coffee break si servire masă în Mun. Galați**, aferente organizării Conferinței Riscul in Economia Contemporana – Facultatea de Economie si Administrarea Afacerilor, pentru participanții la eveniment.

**III. Contextul realizării acestei achiziții de servicii**

**Denumirea activității:** Organizarea Conferinței Riscul in Economia Contemporana, în perioada 20-22 aprilie 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. 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

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	Valoare maxima totala lei, TVA inclus
2.	Servicii de coffee break - 100 persoane x 3 zile	55520000-1	6000.00
3.	Servicii de servire masa - 100 persoane x 3 zile	55300000-3	27000.00

### 1. Servicii de coffee break

Perioada: 20-22 aprilie 2023 (2 zile)

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

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Număr participanti: 100 persoane/zi

Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata/coffee break/zi:

- amenajare 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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;
- 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 masa

Perioada: 3 zile, 20, 21 si 22 aprilie 2023

Numar participanti: 100 persoane/zi

Desfasurator servicii de servire masa:

### ZIUA 1 – 20 aprilie 2023:

#### Masa de pranz

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/persoana/zi (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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**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

**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)

**Cina**

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Tip servire: set-menu



Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre cald

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

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara 450 g

Desert

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

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

ZIUA 2 – 21 aprilie 2023:

**Masa de pranz**

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/persoana/zi (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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**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)

**Cina**

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre, 300 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza 450 g

Desert

Black forest cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml



Limonada cu limes, miere de albine si menta

500 ml

**ZIUA 3 – 22 aprilie 2023:**

**Masa de pranz**

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/persoana/zi (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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**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

**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)

**Cina**

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g



- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre cald

Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 g

Main course

File Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g

Desert

Raspberry cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

**Prestatorul va asigura serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61. Serviciile de coffee break si serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), 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 si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii 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 20-22 aprilie 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 înaintea evenimentului.



## VII. 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.

## 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-pret” pe baza factorilor de evaluare. Oferta financiara va avea o pondere de 60%, iar oferta tehnica va avea o pondere de 40% din punctajul total. Clasamentul ofertelor admisibile se stabilesc prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obtinute 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:

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
<b>Prețul Ofertei</b>	<b>Componenta financiară</b>	<b>60 % Punctaj maxim factor: 60</b>
Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 60 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 60 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează: a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 60 puncte; b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă: $P_{pret(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 60$ , unde: $P_{pret(n)}$ : punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare; $\text{Preț (min)}$ : cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile; $\text{Preț (n)}$ : prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.		
<b>Cantitatea suplimentară de cafea espresso</b>	<b>Componenta tehnică</b>	<b>40 % Punctaj maxim factor: 40</b>
Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61”, cu o valoare de 40 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de		





40% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

Distanța față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61 în caietul de sarcini este de 1,5 km. Orice ofertă cu o distanță mai mare de 1,5 km, nu va fi punctată suplimentar.

Pentru oferta admisibilă cu cea mai mică distanță față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61 – 40 puncte;

Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$P_{CE}(n) = CE(n) / CE_{maxima} \times 40$ , unde:

$P_{CE}(n)$  : punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „CE”

$CE_{maxima}$ : cea mai mică distanță față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61 „CE” ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare;

$CE(n)$  : Distanța față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61 CE pentru oferta n aflată sub evaluare

Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

*Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.*

#### **Stabilirea ofertei castigatoare:**

Pentru fiecare oferta admisibilă în parte se va acorda un punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul precizat mai sus.

Clasamentul ofertelor admisibile se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor totale obținute 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,

Prof. univ. dr. Capatina Alexandru

## **FORMULARE**

***Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 2 Centralizator de prețuri***

***Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă***

***Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese***

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 semnez  
(semnatura)

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_  
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....  
(denumirea)

## CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6=4*5%	7=6+5%
1	Servicii de servire coffee break si servire masă în Mun. Galați 3 zile x 100 persoane	pers	300	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.*

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****Servicii de servire coffee break si servire masă pentru 3 zile în Mun. Galați, 100 de persoane**

N R. C R T.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p><b>1. Servicii de coffee break</b></p> <p>Perioada: 20-22 aprilie 2023 (2 zile)</p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înainte evenimentului</p> <p>Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Număr participanti: 100 persoane/zi</p> <p>Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi</p> <p>Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica solicitata/coffee break/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;</li> <li>- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;</li> <li>- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;</li> <li>- esresoare electrice – minim 4 buc.;</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;</li> <li>- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;</li> <li>- tacâmuri din inox;</li> <li>- pahare din sticlă;</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan;</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile;</li> <li>- personal calificat.</li> </ul> <p>Structura meniu coffee break/persoana/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;</li> <li>- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;</li> <li>- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;</li> <li>- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml;</li> <li>- apă minerală plată, sticla 330 ml;</li> <li>- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;</li> <li>- nectaruri din fructe, 300 ml;</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);</li> <li>- fructe, 300 g;</li> </ul>	<p>se complet ează de căt re ofertant</p>

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

## **2. Servicii de servire masa**

Perioada: 3 zile, 20, 21 si 22 aprilie 2023

Numar participanti: 100 persoane/zi

Desfasurator servicii de servire masa:

### **ZIUA 1 – 20 aprilie 2023:**

#### **Masa de pranz**

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/persoana/zi (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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**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

**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)

**Cina**

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
  - pahare din sticla
  - servetele si alte consumabile
  - personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia, limes

150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara	450 g
<u>Desert</u>	
Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete	200 g
<u>Bauturi</u>	
Apa minerala carbogazoasa si plata	500 ml
Limonada cu limes, miere de albine si menta	500 ml

**ZIUA 2 – 21 aprilie 2023:**

**Masa de pranz**

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/persoana/zi (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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

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)

**Cina**

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
  - pahare din sticla
  - servetele si alte consumabile
  - personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre, 300 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

**Meniu solicitat pentru cina:**

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salata  
asortata si dressing de mango 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan  
cu tarhon si cimbrisor la cuptor,  
acompaniate cu cartofi taranesti si salata de  
varza 450 g

Desert

Black forest cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

**ZIUA 3 – 22 aprilie 2023:**

**Masa de pranz**

Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul  
Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu  
respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul  
desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu/persoana/zi (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
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

**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

**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)

### **Cina**

Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
  - pahare din sticla
  - servetele si alte consumabile
  - personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

<u>Antre cald</u>	
Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant	350 g
<u>Main course</u>	
File Butterfish cu brocoli, coconida dulce-picanta si sos Bearnaise	450 g
<u>Desert</u>	
Raspberry cake	200 g
<u>Bauturi</u>	
Apa minerala carbogazoasa si plata	500 ml
Limonada cu limes, miere de albine si menta	500 ml
<p><b>Prestatorul va asigura serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61. Serviciile de coffee break si serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), 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.</b></p> <p><b>TERMEN DE PRESTARE</b> – În perioada 20-22 aprilie 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 înaintea evenimentului.</p> <p><b>RECEPȚIA SERVICIILOR</b></p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factură fiscală</li> <li>- Proces-verbal de prestare a serviciilor</li> <li>- Lista de prezență</li> </ul>	

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 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 .....

Operator Economic

.....  
(denumirea)

**DECLARAȚIE**  
**privind conflictul de interes**  
**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 Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail) .....

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 denumirea/numele ofertantului.

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. univ. 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.	Mărgăreta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Ec. Mădălina Daniela MIHAI	Administrator patrimoniu
22.	Ec. Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
23.	Alexandru CAPATANA	Facultatea de Economie și Administrarea Afacerilor

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail) .....

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Telefon / Fax .....

Data .....