

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

NUMĂRUL „DUNĂREA DE JOS” GALAȚI	
NUMĂRUL	11876
DATA	11.04.2023

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii servire masă pentru conferința SUDURA 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: 0236 419 177

Fax: 0236 419 177

2. Denumire invitație: **„Servicii servire masă pentru conferința SUDURA 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://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anex_a_2.pdf

5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.

6. Împărțirea pe lot-uri: NU

7. Valoarea estimată totală **fără TVA: 14860.80 lei**

8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pentru întregul pachet.

9. Coduri CPV: 55520000-1

10. Tip contract: contract de servicii.

11. Obiectul contractului - achiziția de **„Servicii servire masă pentru conferința SUDURA 2023”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: **19.10.2023 ora 14⁰⁰**

13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail – madalina.stanculea@ugal.ro.

14. Limba de redactare a ofertei: Română



15. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maximum 30 de zile de la prestarea serviciilor, din *fondurile proiectului*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.
18. Persoana de contact: Mădălina Stănculea, tel. 0336 130 115, e-mail madalina.stanculea@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236 419 177 sau la adresa de e-mail – madalina.stanculea@ugal.ro.

Rector,
Prof. univ. dr. ing. **Puiu-Lucian GEORGESCU**

Director Interimar Direcția Generală Administrativă,
Cristian Laurențiu DAVILA

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

Întocmit,
Ec. **Daniela Mădălina MIHAI**



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



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii servire masă pentru conferința SUDURA 2023

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de Servicii de servire masă pentru conferința SUDURA 2023, aferente organizării conferinței, pentru participanții la eveniment.

III. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Denumirea activității: Organizarea Conferinței SUDURA 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 Inspecția 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
1.	Servicii de servire masă - 90 persoane x 2 zile	55300000-3

1. Servicii de servire masă

Perioada: 2 zile, 26 și 27 aprilie 2023

Număr participanți: 90 persoane/zi

Desfășurător servicii de servire masa:

ZIUA 1 – 26 aprilie 2023

Cina

Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km față de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 111.

Capacitate restaurant: minim 90 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toți invitații;
- platuri inox / sticla/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticla;
- cești cafea din porțelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, șervetele și alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de brânzeturi, 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 peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa și plata, 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 pentru cina 26 aprilie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu somon și capere
- Rulada de fazan în crusta cocanta de alune
- Rafaelo de gorgonzola cu nuci
- Terina de urs cu valeriana și coacaze rosii
- Rulou de curcan cu rosii uscate și branza brie
- Terina de porc cu fistic
- Bruschetta cu rosii și anchois
- Somon în crusta de alge cu caviar și chivas
- Smochine în prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Rondele cu spanac
- Clatite cu telina
- Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu și masline umplute
- Ardei gras cu fasole batuta
- Bulete din cartofi cu dovlecei și 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 și bacon
- Risotto cu sfecla, parmezan și confit de rata
- Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran și cotlete de miel în crusta de fistic verde
- Caracatita St. Lucia
- Porchetta
- Salmone Wellington
- Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

- Legume wok aromate cu ghimbir
- Risotto cu sfecla și parmezan
- Broccolli cu bacon și porumb
- Cous cous cu sofran și seminte de dovleac

SALATE:

- Salata de cruditati cu nuca, prosciutto și struguri



- Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
- Salata Cusine
- Salata cu fructe de mare

DESERT:

- Amareti chocolate
- Vulcano
- Pere marinate în 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
- Băuturi răcoritoare (fara conținut de zahar sau alți îndulcitori sau aromatizate)
- Nectaruri din fructe
- Fresh-uri din fructe și limonada cu lămâie și miere de albine
- Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
- Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 27 aprilie 2023

Cina

Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 111.

Capacitate restaurant: minim 90 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toți invitații;



- platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticla;
- cești cafea din porțelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, șervetele și alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de brânzeturi, 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 minerala carbogazoasă și plata, 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 pentru cina 27 aprilie 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 și ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune
- Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
- Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci
- Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizata
- Sote de creveti black tiger cu rosii cherry și ciuperci
- Tuscan chicken



- Marocan chicken
- Muschi de vita primavera
- File de salau lemon pfeffer
- Piept de rata caramelizat cu rosii cherry și miere de albine
- File de porc cu alune și 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 și 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 și limonada cu lamaie și miere de albine
- Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
- Ceai (minim 4 sortimente)



Prestatorul va asigura serviciile de servire masă cină la sediul propriu, în cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

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

VI. TERMEN DE PRESTARE

În perioada 26-27 aprilie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor 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 descrescatoare 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
Prețul Ofertei	Componenta financiară	60 % Punctaj maxim factor: 60
<p>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:</p> <p>a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 60 puncte;</p> <p>b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> <p>$P_{pret(n)} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 60$, unde:</p> <p>$P_{pret(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă (n) aflată sub evaluare;</p> <p>Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;</p> <p>Preț (n): prețul Ofertei admisibile (n) aflată sub evaluare.</p>		
Distanța fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111	Componenta tehnică	40 % Punctaj maxim factor: 40
<p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111”, 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:</p> <p>Distanța fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111 în caietul de sarcini este de 1,5 km. Orice ofertă cu o distanță mai mare de 1,5 km, nu va fi punctată și va fi declarată neconformă.</p> <p>Pentru oferta admisibilă cu cea mai mică distanță fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111, se va acorda punctajul maxim, respectiv 40 puncte;</p> <p>Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> <p>$P_{CE(n)} = CE \text{ maxima} / CE(n) \times 40$, unde:</p> <p>$P_{CE(n)}$: punctajul obținut de către oferta admisibilă (n) aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „CE”</p> <p>CE maxima: distanța minimă ofertată fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111;</p> <p>CE (n) : distanța ofertei admisibile (n) aflate sub evaluare fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111.</p>		
<p>Notă: 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.</p>		



Stabilirea ofertei castigatoare:

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

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

X. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

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

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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

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

XII. VALABILITATEA OFERTEI

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

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

Întocmit,

Conf. dr. ing. Carmen Rusu

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 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 interes 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 /membriilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galati.

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 Universității “Dunarea de Jos” din Galați:

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.	Neculai SAVA	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.	Aurelia-Daniela MODIGA	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
21.	Magdalena MANOILESCU	Administrator patrimoniu
22.	Ec. Mădălina Daniela MIHAI	Administrator patrimoniu
23.	Elena SCUTELNICU	Prof. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie
24.	Carmen RUSU	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie
25.	Marius GHEONEA	Ș. I. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie
26.	Octavian MIRCEA	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie
27.	Luigi MISTODIE	Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie

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

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****„Servicii servire masă pentru conferința SUDURA 2023”**

Nr crt	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitata U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
2	Servicii de servire masă	14860.80	serv	180	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	14860.80				se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)**PROPUNERE TEHNICĂ**

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>1. Servicii de servire masă</p> <p>Perioada: 2 zile, 26 și 27 aprilie 2023 Număr participanți: 90 persoane/zi Desfășurător servicii de servire masa: <u>ZIUA 1 – 26 aprilie 2023</u></p> <p>Cina</p> <p>Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km față de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 111. Capacitate restaurant: minim 90 de locuri la mese Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese</p> <p>Logistica solicitată:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fețe de masă; - mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă; - mese rotunde cu fețe de masa și scaune pentru toți invitații; - platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox; - chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticla; - cești cafea din porțelan; - espressoare electrice – minim 4 buc.; - dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.; - spatule, șervetele și alte consumabile; - personal calificat. <p>Structura meniu/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de brânzeturi, carne și pește, 250 g 	<p><i>Se completează de către ofertant</i></p>

- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa și plata, 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 pentru cina 26 aprilie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu somon și capere
- Rulada de fazan în crusta cocanta de alune
- Rafaello de gorgonzola cu nuci
- Terina de urs cu valeriana și coacaze rosii
- Rulou de curcan cu rosii uscate și branza brie
- Terina de porc cu fistic
- Bruschetta cu rosii și anchois
- Somon în crusta de alge cu caviar și chivas
- Smochine în prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE

VEGETARIENE:

- Rondele cu spanac
- Clatite cu telina
- Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu și masline umplute
- Ardei gras cu fasole batuta
- Bulete din cartofi cu dovlecei și 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 și bacon
- Risotto cu sfecla, parmezan și confit de rata
- Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran și cotlete de miel în crusta de fistic verde
- Caracatita St. Lucia
- Porchetta
- Salmone Wellington
- Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

- Legume wok aromate cu ghimbir
- Risotto cu sfecla și parmezan

- Broccoli cu bacon și porumb
- Cous cous cu sofran și seminte de dovleac

SALATE:

- Salata de cruditati cu nuca, prosciutto și 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 în vin rosu cu dulceața 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
- Băuturi răcoritoare (fara conținut de zahar sau alți îndulcitori sau aromatizate)
- Nectaruri din fructe
- Fresh-uri din fructe și limonada cu lămâie și miere de albine
- Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
- Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 27 aprilie 2023

Cina

Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 111.

Capacitate restaurant: minim 90 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticla;
- cești cafea din porțelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, șervetele și alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de brânzeturi, 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 plata, 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 pentru cina 27 aprilie 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 și ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune
- Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
- Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci

- Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT

PREPARATE

VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizata
- Sote de creveti black tiger cu rosii cherry și ciuperci
- Tuscan chicken
- Marocan chicken
- Muschi de vita primavera
- File de salau lemon pfeffer
- Piept de rata caramelizat cu rosii cherry și miere de albine
- File de porc cu alune și 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 și 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

	<ul style="list-style-type: none"> - Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) - Nectaruri din fructe - Fresh-uri din fructe și limonada cu lamaie și miere de albine - Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata - Ceai (minim 4 sortimente) <p>Prestatorul va asigura serviciile de servire masă cină la sediul propriu, în cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Politică Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și sa aiba 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 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)
--	---

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