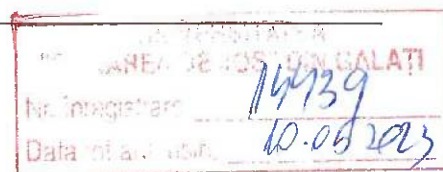




I N V I T A Ț I E



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze “*Servicii de catering și servire masă, în Mun. Galați, pentru Conferința Europeană de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023*”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați*
Cod de identificare: *3127522*
Adresa: *Str. Domnească Nr. 47, Galați, România*
Telefon: *0236419177, 0336130115*
Fax: *0236419177*
2. Denumire invitație: “*Servicii de catering și servire masă, în Mun. Galați, pentru Conferința Europeană de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *procedură proprie*
4. Pentru depunerea ofertei *se vor completa formularele atașate prezentei invitații.*
5. Împărțirea pe lot-uri: *da*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: *71475.00 lei*, defalcată astfel:
 - LOTUL 1 – *50850.00 lei*;
 - LOTUL 2 – *20625.00 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
8. Cod CPV: *55520000-1, 55300000-3*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: “*Servicii de catering și servire masă, în Mun. Galați, pentru Conferința Europeană de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023*”
11. Data limită de depunere a ofertelor: *12.05.2023, ora 12⁰⁰*
12. Adresa la care se transmit ofertele: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail bianca.harabor@ugal.ro*
13. Limba de redactare a ofertei: *Română*
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la*



prestarea serviciilor, din fonduri pentru situații speciale, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.

15. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*

16. Persoana de contact: *Bianca Adina Maftei, tel. 0336130115, e-mail: bianca.harabor@ugal.ro*

17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.

18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: bianca.harabor@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. Ing. Puiu Lucian GEORGESCU



Director General,

Direcția Generală Administrativă

Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,

Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Bianca Adina MAFTEI



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puja-Lucian Georgescu



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de catering și servire masă, în Mun. Galați, pentru Conferința Europeană de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 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 catering și servire masă, în Mun. Galați**, aferente organizării Conferinței Europene de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023, pentru participanții la eveniment.

III. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Denumirea activității: Organizarea Conferinței Europene de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023, în perioada 17-21 mai 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/detalii 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. lot	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
I.	1. Servicii de catering pentru 150 persoane/zi x 5 zile, in perioada 17-21 mai 2023	55520000-1
	2. Servicii de servire masa (cocktail de deschidere conferinta) pentru 200 persoane x 1 zi, 17 mai 2023	55520000-1
II.	Servicii de servire masa (cina festiva) pentru 250 persoane x 1 zi, 18 mai 2023	55300000-3

I.1. Servicii de catering

Perioada: 17-21 mai 2023 (5 zile)

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

Locatie: Sala Pasilor Pierduti din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Domneasca nr. 47, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Număr participanti: 150 persoane/zi

Numar servicii: 1 serviciu de catering / persoana / zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / zi:

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

Meniu catering solicitat / 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, 1 sticla x 330 ml/sticla;
- apă minerală plată, 2 sticle x 330 ml/sticla;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie sarata si dulce, 200 g (minim 8 sortimente);
- produse de cofetarie (mini-prajituri asortate), 150 g (minim 8 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 6 sortimente);
- buffet rece, 350 g, compus din:
 - Tempura maky- sushi
 - Cheese salmon maky- sushi
 - Mini croque sandwich
 - Crostini cu
 - pesto si branza
 - branza bleu si nuci
 - tapenada si parmezan
 - Tortillia cu ton si salata verde
 - Tarte cu pasta branza si somon afumat
 - Salami bruschetta
 - Quiche lorraine/legume/ciuperci
 - Profiterol cu mousse de branza si rosie cherry
 - Spring rolls & soya sos
- buffet cald, 400 g, compus din:
 - Crochete de pui
 - File de salau in aluat
 - Piept de curcan la gratar cu sos gorgonzola
 - Muschiulet de porc cu sos de vin rosu
 - Puff pastry sausages
 - Mozarella picante
 - Orez cantonez
 - Fasole verde cu usturoi si rosii cherry
 - Cartofi wedges la cuptor cu rozmarin
 - Zuchinni grill

I.2. Servicii de servire masa - cocktail de deschidere conferinta

Data: 17 mai 2023

Numar participanti: 200 persoane

Locatie: Sala Pasilor Pierduti din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Domneasca nr. 47, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- amenajare bar cu băuturi alcoolice și non-alcoolice;
- mese cocktail – minim 20 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 18 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru cocktail de deschidere conferinta:

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

Băuturi alcoolice: cocktail, vin (alb, rose, roșu) și cogniac

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

Ceai (minim 4 sortimente)

II. Servicii de servire masa - cina festiva conferinta

Data: 18 mai 2023

Numar participanti: 250 persoane

Locatii de servire a mesei: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 1.5 km de sediul Facultatii de Medicină și Farmacie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Al. I. Cuza Nr. 35), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate locatii de servire a mesei: 250 de locuri la mese, in total

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii starter, antre cald, main course si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- starter, 300 g
- antre cald, 500 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, sticla 750 ml
- limonada, 300 ml

- fresh-uri din fructe, 300 ml
- cafea espresso si cappuccino, nelimitat
- ceaiuri (minim 4 sortimente), nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina festiva:

Starter

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

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 750 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 300 ml

Fresh-uri din fructe 300 ml

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

Ceai (minim 4 sortimente) Nelimitat

- 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).
- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.
- Ofertantul trebuie să dețină autorizație pentru certificarea conformitatii cu normele de igiena si sanatate publica valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

VI. TERMEN DE PRESTARE – În perioada 17-21 mai 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de asigurare a serviciilor 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. 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.

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

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

XI. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

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

Întocmit,
Prof. univ. dr. Anamaria Ciubara

FORMULARE

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

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul 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.	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.	Adrian DUMITRAȘCU	Sef Serviciu Interimar – Serviciul Juridic
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
18.	Alina Genoveva MAZURU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Ing. Bianca Adina MAFTEI	Administrator de patrimoniu
22.	Mihaela BRATU	Administrator de patrimoniu
23.	Prof. dr. Anamaria CIUBARĂ	Prof. dr. în cadrul Departamentului Clinic Medical
24.	Conf. dr. Iulia CHISCOP	Conf. dr. în cadrul Departamentului Clinic Chirurgical
25.	Ș.L. dr. Lavinia MOROIANU	Ș.L. dr. în cadrul Departamentului Clinic Medical
26.	Conf. dr. Dragoș VOICU	Conf. dr. în cadrul Departamentului Clinic Chirurgical
27.	Conf. dr. Eduard DRIMA	Conf. dr. în cadrul Departamentului Clinic Medical

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, subsemnării, 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 de catering și servire masă, în Mun. Galați, pentru Conferința Europeană de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023

Nr lot	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	1. Servicii de catering pentru 150 persoane/zi x 5 zile, in perioada 17-21 mai 2023	persoane	750	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	2. Servicii de servire masa (cocktail de deschidere conferinta) pentru 200 persoane x 1 zi, 17 mai 2023	persoane	200	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masa (cina festiva) pentru 250 persoane x 1 zi, 18 mai 2023	persoane	250	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL			se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
Servicii de catering și servire masă, în Mun. Galați, pentru Conferința Europeană de Psihiatrie și Sănătate Mintală Galatia 2023	
<p>I.1. Servicii de catering Perioada: 17-21 mai 2023 (5 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Locatie: Sala Pasilor Pierduti din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Domneasca nr. 47, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Număr participanti: 150 persoane/zi Numar servicii: 1 serviciu de catering / persoana / zi Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica solicitata / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă; - platuri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - esresoare electrice – minim 6 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. <p>Meniu catering solicitat / persoana / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 1 sticla x 330 ml/sticla; - apă minerală plată, 2 sticle x 330 ml/sticla; - bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml; - nectaruri din fructe, 300 ml; 	<p style="text-align: center;">SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p style="text-align: center;">.....</p>

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>- produse de patiserie sarata si dulce, 200 g (minim 8 sortimente);</p> <p>- produse de cofetarie (mini-prajituri asortate), 150 g (minim 8 sortimente);</p> <p>- fructe, 300 g (minim 6 sortimente);</p> <p>- buffet rece, 350 g, compus din:</p> <p>Tempura maky- sushi</p> <p>Cheese salmon maky- sushi</p> <p>Mini croque sandwich</p> <p>Crostini cu</p> <ul style="list-style-type: none"> o pesto si branza o branza bleu si nuci o tapenada si parmezan <p>Tortillia cu ton si salata verde</p> <p>Tarte cu pasta branza si somon afumat</p> <p>Salami bruschetta</p> <p>Quiche lorraine/legume/ciuperci</p> <p>Profiterol cu mousse de branza si rosie cherry</p> <p>Spring rolls & soya sos</p> <p>- buffet cald, 400 g, compus din:</p> <p>Crochete de pui</p> <p>File de salau in aluat</p> <p>Piept de curcan la gratar cu sos gorgonzola</p> <p>Muschiulet de porc cu sos de vin rosu</p> <p>Puff pastry sausages</p> <p>Mozarella picante</p> <p>Orez cantonez</p> <p>Fasole verde cu usturoi si rosii cherry</p> <p>Cartofi wedges la cuptor cu rozmarin</p> <p>Zucchini grill</p>	
<p>I.2. Servicii de servire masa - cocktail de deschidere conferinta</p> <p>Data: 17 mai 2023</p> <p>Numar participanti: 200 persoane</p> <p>Locatie: Sala Pasilor Pierduti din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Domneasca nr. 47, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese</p> <p>Logistica solicitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare minim 6 zone de buffet cu mese si fete de masa; - amenajare bar cu băuturi alcoolice și non-alcoolice; - mese cocktail – minim 20 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 18 buc.; 	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - esresoare electrice – minim 6 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat.</p> <p>Structura meniu solicitata / persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi, 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat <p>Meniu solicitat pentru cocktail de deschidere conferinta:</p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken</p>	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole</p> <p>GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne</p> <p>SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati</p> <p>DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Băuturi alcoolice: cocktail, vin (alb, rose, roșu) și cogniac Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente)</p>	
<p>II. Servicii de servire masa - cina festiva conferinta</p> <p>Data: 18 mai 2023 Numar participanti: 250 persoane Locatii de servire a mesei: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 1.5 km de sediul Facultatii de Medicină și Farmacie din cadrul</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Al. I. Cuza Nr. 35), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Capacitate locatii de servire a mesei: 250 de locuri la mese, in total</p> <p>Tip servire: set-menu cu locuri la mese</p> <p>Logistica solicitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mese si scaune pentru toti participantii - farfuria starter, antre cald, main course si desert din portelan - tacamuri din inox <ul style="list-style-type: none"> - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificat <p>Structura meniu solicitata / persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - starter, 300 g - antre cald, 500 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g - desert, 200 g - apa minerala carbogazoasa/plata, sticla 750 ml - limonada, 300 ml - fresh-uri din fructe, 300 ml - cafea espresso si cappuccino, nelimitat - ceaiuri (minim 4 sortimente), nelimitat <p>La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.</p> <p>Meniu solicitat pentru cina festiva:</p> <p>Starter Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/150 g</p> <p>Antre cald Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes 150/100/200/50 g</p> <p>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</p> <p>Desert Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete 200 g</p> <p>Bauturi Apa minerala carbogazoasa si plata 750 ml Limonada cu limes, miere de albine si menta 300 ml Fresh-uri din fructe 300 ml Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata nelimitat Ceai (minim 4 sortimente) Nelimitat</p>	
<p>Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	
Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	<i>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</i>
Ofertantul trebuie să dețină autorizație pentru certificarea conformitatii cu normele de igiena și sanatate publică valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	<i>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</i>
TERMEN DE PRESTARE – În perioada 17-21 mai 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de asigurare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</i>
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.	<i>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</i>
RECEPȚIA SERVICIILOR Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - Factură fiscală - Proces-verbal de prestare a serviciilor - Lista de prezență	<i>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</i>
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.	<i>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</i>

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>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..</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste de prezență semnate de fiecare participant; - alte documente relevante. 	
<p>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</p> <p>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).</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>VALABILITATEA OFERTEI</p> <p>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.</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

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 anagajez să prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data