***FORMULARE***

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

***Formularul – 2 Centralizator de preţuri***

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

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

***FORMULARUL nr. 1***

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 adaugată 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 specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

 3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si 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. Întelegem 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 sa semnez

 *(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 *(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 2***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

**Servicii de catering (coffee break) și servire masă prânz și cină pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | Servicii de coffe break 25 mai 2023 | persoane | 200 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de coffe break 26 mai 2023 | persoane | 150 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de coffe break 27 mai 2023 | persoane | 150 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **2** | Servicii de servire masa (pranz si cina) 26 mai 2023 | persoane | 140 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de servire masa (pranz si cina) 27 mai 2023 | persoane | 120 | ***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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr. 3***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

| *Cerinţe autoritate contractantă* | *PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT* |
| --- | --- |
| **Servicii de catering (coffee break) și servire masă prânz și cină pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023** |
| **LOT 1. Servicii de catering coffee break****Perioada: 25-27 mai 2023 (3 zile**)Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentuluiLocatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor din data de 26 și 27 mai la sediul Universității ”Dunărea de Jos” din Galați, in cadrul a minim 6 săli de conferinta pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, iar în data de 25 mai la Teatrul National de Opera si Opereta „Nae Leonard” Galati, str. Mihai Bravu nr. 50 cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentuluiNumăr participanti: * 25 mai 2023: 200 persoane
* 26 mai 2023: 150 persoane
* 27 mai 2023: 150 persoane

Numar servicii: 1 coffee break/persoana/ziTip servire: bufet tip cocktailLogistica solicitata / coffee break / zi:- amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 6 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;- farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;- tacâmuri din inox;- pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu coffee break 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 330 ml;- apă minerală plată, 2 sticle 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 (minim 8 sortimente);- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| **LOT 2 II.1. Servicii de servire masa (pranz si cina)****Data: 26 mai 2023 (1 zi)**Tip servicii: pranz si cina / persoana / ziDesfasurator servicii de servire masa: Masa de pranz 26 mai 2023Numar participanti: 140 persoaneLocatie: ambarcațiunea închiriată pentru croazieră pe Dunăre, acostată la malul Falezei Dunării, Galați.Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 16 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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu somon si capereRulada de fazan in crusta cocanta de aluneRafaelo de gorgonzola cu nuciTerina de urs cu valeriana si coacaze rosiiRulou de curcan cu rosii uscate si branza brieTerina de porc cu fisticBruschetta cu rosii si anchoisSomon in crusta de alge cu caviar si chivasSmochine in prosciuttoASORTIMENT 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 parmezanRulouri de vita cu ardei si baconRisotto cu sfecla, parmezan si confit de rataCous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verdeCaracatita St. LuciaPorchettaSalmone WellingtonRulouri din salau cu zucchiniGARNITURI:Legume wok aromate cu ghimbirRisotto cu sfecla si parmezanBroccolli cu bacon si porumbCous cous cu sofran si seminte de dovleacSALATE:Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguriSalata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)Salata CuisineSalata cu fructe de mareDESERT:Amareti chocolateVulcanoPere marinate in vin rosu cu dulceata de sofranMinitarte cu crema mascarponeASORTIMENT DE FRUCTE:- kiwi- struguri- banane- nectarine- pere- mere- carambola- physalisPAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albineCafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolataCeai (minim 4 sortimente) **Cina 26 mai 2023**Numar participanti: 140 persoaneLocatii: ambarcațiunea închiriată pentru croazieră pe Dunăre, acostată la malul Falezei Dunării, Galați.Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan- tacamuri din inox - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificatStructura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- antre, 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- cafea espresso, nelimitatLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina:AntreTerina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200 gMain courseSteak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450 gDesertBlack forest cake 200 g BauturiApa minerala carbogazoasa si plata 500 mlLimonada cu limes, miere de albine si menta 500 mlCafea espresso nelimitat | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| **II.2. Servicii de servire masa (pranz si cina)****Data: 27 mai 2023 (1 zi)**Tip servicii: pranz si cina / persoana / ziDesfasurator servicii de servire masa: **Masa de pranz 27 mai 2023**Numar participanti: 120 persoaneLocatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului de clasificare pentru restaurant.Capacitate restaurant: minim 120 de locuri Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 14 buc. şi feţe de masă;- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 16 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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chillyTuna cucumbertUnt cu caviar de somonVol-au-vent cu ricotta si ardei coptiVol-au-vent cu gorgonzola, mar si aluneVol-au-vent cu ciuperci si verdeturiRolls chees fruit (capsuni, caise, prune)Beetroot & cream cheeseCup halloumi & red pepper skewersCrema de branza gorgonzola cu curry si nuciCrostini cu roast beef, piper aromat si sparanghelASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherryBruschetta cu legumeClatite cu spanac si ciuperciCrochete din cartofi cu susanCiuperci umpluteCartof umplut cu legumePREPARATE DE BAZA CALDE:Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizataSote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperciTuscan chickenMarocan chickenMuschi de vita primaveraFile de salau lemon pfefferPiept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albineFile de porc cu alune si muguri de fasoleGARNITURI:Taietei asiatici cu legumeOrez prajitLegume la gratarCartofi gratinati dafneSALATE:Salata WaldorfSalata GreceascaSalata CaesarSalata de cruditatiDESERT:Minitarte cu crema mascarponeMousse cu Bailey's si fructe rosiiKiwi mousseCasatta SicilianaASORTIMENT DE FRUCTE:- struguri- banane- caise- nectarine- portocale- capsuni- pepene galben- pepene verdePAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albineCafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolataCeai (minim 4 sortimente) **Cina 27 mai 2023**Numar participanti: 120 persoaneLocatii: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului de clasificare pentru restaurant.Capacitate locatii de servire a mesei: minim 120 de locuri la mese, in totalTip servire: set-menu cu locuri la meseLogistica 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 calificatStructura 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- cafea espresso, nelimitatLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina:Antre caldCotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 gMain courseFile Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 gDesertRaspberry cake 200 g BauturiApa minerala carbogazoasa si plata 500 mlLimonada cu limes, miere de albine si menta 500 mlCafea espresso nelimitat | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie sanitară veterinară şi pentru siguranţa 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). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie 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). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă şi siguranţă 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 Siguranţei Alimentului). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului) | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 25-27 mai 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. | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:- Factură fiscală- Proces-verbal de prestare a serviciilor- Lista de prezență | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menţionăm 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 recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor..Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:* liste de prezență semnate de fiecare participant;
* alte documente relevante.
 | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr. 4***

##  declaratie privind SĂNATATEA 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 cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*