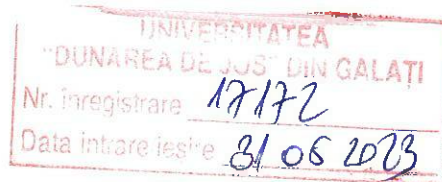


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă, coffee break, servicii de organizare festival și moderator, în Municipiul Galați în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817** 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 de cazare cu mic dejun inclus, servire masă, coffee break, servicii de organizare festival și moderator, în Municipiul Galați în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817** 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: **DA**

7. Valoarea estimată totală **fără TVA: 60078.00 lei defalcată astfel:**

Lot 1: 38230.00 lei fără TVA, Lot 2: 21848.00 lei fără TVA,

8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**

9. Coduri CPV: 79953000-9, 79952000-2, 55300000-3, 55520000-1, 55110000-4

10. Tip contract: contract de servicii.



11. Obiectul contractului - achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă, coffee break, servicii de organizare festival și moderator, în Municipiul Galați în cadrul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817
12. Data limită de depunere a ofertelor: 06.06.2023 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. Puțu-Lucian GEORGESCU

Director Interimar Direcția Generală Administrativă

Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar Direcția Achiziții Publice

și Monitorizare Contracte,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ec. Daniela Mădălina MIHAI





Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. **Paul Lucian Gălbulescu**



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă, coffee break, servicii de organizare festival și moderator, în Municipiul Galați

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă, coffee break, servicii de organizare festival și moderator, în Municipiul Galați** aferent organizării **Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamala**.

Denumirea activității: Organizarea evenimentului Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamala în perioada 8-9 iunie 2023.

LOT	Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
LOT 1	1.	Servicii de cazare	55110000-4
	2.	Servicii de servire masa	55300000-3
	3.	Servicii coffe break, racoritoare	55520000-1
LOT 2	4.	Servicii organizare eveniment	79953000-9
	5.	Servicii moderator eveniment	79952000-2

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economie, propunerea tehnico-financiară.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. **Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.**

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea parțial sau în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

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.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă, coffee break și servicii de organizare festival și moderator în Municipiul Galați aferent organizării evenimentului Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamala.

LOT 1

1.1. Cazare în ziua de 8 iunie 2023, 1 noapte

Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Municipiul Galați, România pentru participanții la Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamala în ziua de 8 iunie 2023.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus	55110000-4	40 camere x 1 noapte



Perioada: 1 noapte, în perioada 8-9 iunie 2023. **În cazul modificării perioadei de cazare, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.**

Necesar cazare: 40 camere duble în regim single

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați

Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare.

Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistice la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța rutieră (auto) de maxim 1 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea spațiului de cazare și de servire a meselor în raza a maxim 1 km km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați) pe sensul: Str. Domnească nr. 47 - clădirea ce face obiectul ofertei, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).

Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere duble și minim 160 de locuri de cazare, pentru a putea asigura necesarul de cazare a participanților la eveniment (150 de participanți), în cadrul aceleiași locații, inclusiv pentru invitații care își vor rezerva și plăti individual serviciile de cazare.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 camere duble și minim 160 de locuri de cazare se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

Facilități minime în camere:

- ✓ aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune digitală;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- ✓ internet wi-fi - gratuit;
- ✓ minibar - gratuit;
- ✓ facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- ✓ uscător par;

- ✓ cabina de dus in fiecare camera.

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Supraveghere acces hotel 24/24 h – video si cu agenti de paza;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Salon / terasa pentru servirea micului dejun;
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi propriu, clasificat 3 (trei) stele si restaurant propriu, clasificat 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte in spatiile proprii.

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalul, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 6 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate fiecare cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.

Pe toata perioada desfășurării evenimentului – 2 zile, în perioada 8 și 9 iunie 2023, ofertantul va pune la dispozitia Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru derularea si desfasurarea sesiunilor evenimentului, minim 6 săli de conferinta, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și 3 săli cu suprafața minimă de 50 mp. In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activități:

- a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.
- b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea și ștampilarea lor de către unitatea de cazare.
- c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse

de către aceștia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificațiile prezentului caiet de sarcini și unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu ușurință sau în condiții de siguranță către restaurantul în care se servește masa.

În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.

1.2. Servicii de servire masă în zilele de 8 și 9 iunie 2023, 150 de persoane, în Municipiul Galați, România pentru participanții la Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamală.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de servire masă	55300000-3	150 persoane x 2 mese de pranz 150 persoane x 2 mese de cina

Datele evenimentului: 8 și 9 iunie 2023 (2 zile). În cazul modificării perioadei de desfășurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

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

Numar participanti: 150 persoane / zi

Tip servicii:

8 iunie 2023: pranz și cina / persoana / zi

9 iunie 2023: pranz și cina / persoana / zi

Locatii de servire a meselor: unitati de alimentatie publica clasificate 3 stele, situate in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare și salile de conferinte pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unitatii/unitatilor de alimentatie publica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului/certificatelor de clasificare al/ale unitatii/unitatilor de alimentatie publica propuse în oferta.

Capacitate locatii de servire a meselor: minim 150 de locuri, in total

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea totala de minim 150 locuri in cadrul unitatilor de alimentatie publica propuse se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalule, a fisei/fiselor anexa la certificatul/certIFICATELE de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:

ZIUA I: 8 iunie 2023

Masa de pranz 8 iunie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- 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 clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 20 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

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

Meniu solicitat pentru masa de pranz 8 iunie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Tuscan chicken

Marocan chicken

Muschi de vita primavera

File de salau lemon pfeffer

Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine

File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume

Orez prajit

Legume la gratar

Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone

Mousse cu Bailey's si fructe rosii

Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- caise

- nectarine

- portocale

- capsuni



- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina 8 iunie 2023

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

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

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

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

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina 8 iunie 2023:

Ante cald

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

Main course

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

ZIUA II: 9 iunie 2023

Masa de pranz 9 iunie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

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

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

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



Meniu solicitat pentru masa de pranz 9 iunie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone



ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe

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

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

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cina 9 iunie 2023

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitata:

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

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

- antre, 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, nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:



Antre

Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata
si dressing de mango 150/200 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si
cimbrisor la cuptor, accompagnate cu cartofi taranesti si
salata verde cu rosii cherry si parmesan 450 g

Desert

Black forest cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

Cafea espresso nelimitat

1.3. Servicii de coffee break în zilele de 8 si 9 iunie 2023, 150 de persoane, în Municipiul Galați, România pentru participanții la Festival transfrontalier al Dunarii pentru promovare vamala.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Cod CPV	CANTITATE
1.	Servicii de coffee break	55520000-1	150 persoane x 2 coffee break

Datele evenimentului: 8 si 9 iunie 2023 (2 zile). **In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.**

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

Numar participanti: 150 persoane / zi

Tip servicii:

8 iunie 2023: 2 coffee break / persoana / zi

9 iunie 2023: 1 coffee break / persoana / zi

Locatii de servire a coffee break-urilor: cele 6 sali de conferinte puse la dispozitie de prestator, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situate in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si serviciile de servire masa, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;

- mese cocktail – minim 18 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu solicitat / persoana / coffee break / 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 8 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de cazare in perioada 8-9 iunie 2023 (1 noapte), serviciile de servire masa - pranz si cina si serviciile de coffee break, in zilele de 8 si 9 iunie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate. In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.*
- *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)

LOT 2

2.1. Servicii de organizare festival în zilele de 8 și 9 iunie 2023, în Municipiul Galați, România

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Cod CPV	CANTITATE
1.	Servicii de organizare festival (dans colectiv, cantareți locali, ateliere creative, mesteri populari, parada costume)	79953000-9	1 eveniment x 2 zile

În cazul modificării perioadei de desfășurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:

A. B. C.	Prestări servicii artistice solicitate - Dans colectiv și cantareți locali: Asigurarea unei formații de artiști și a unor interpreți populari locali care să asigure muzica și dansul în cadrul evenimentului. Jocul popular românesc este manifestarea spiritului și a identității naționale. Orice eveniment important din viața poporului român este marcat de dansul popular. Hora, sârba, bățuta sau alte dansuri sunt regăsite la „pragurile” vieții: la nuntă, botez și trecerea dintre ani, la petreceri aniversare sau la marile sărbători ale satului. Prin dans omul își exprimă bucuria vieții, veselia și vioiciunea sufletului. Bogăția mișcărilor din dansul popular izvorăște din miile de jocuri existente în arealul fiecărei regiuni folclorice, caracterizate fiind de dansurile simple și line sau de dansurile îndrăznețe, energice, temperamentale. - Parada de costume tradiționale românești - Prezentarea Portului popular românesc care reprezintă una dintre cele mai importante forme de cultură ale unui popor - Ateliere creative și mesteri populari - Pregătirea și prezentarea de produse tradiționale: covoare țesute manual, covoare înnodate, confecționarea iilor, tapiserii, ștergare, împletituri din sfoară, nuiele și fibre vegetale sau prelucrarea lutului în ateliere de olărit, tesutul, broderia sau dantelăria meșteșuguri migăloase ce necesită pricepere și simț artistic și cromatic, pictura de tip
--	---

	iconografic sau confecționarea de păpuși folclorice, încondeierea ouălor ori confecționarea măștilor sunt alte meșteșuguri regăsite pe plan local și național, prepararea culorilor vegetale și vopsirea materialelor în mod tradițional, confecționarea articolelor din piele, din fier sau a articolelor din sticlă și lemn sunt alte preocupări adesea întâlnite.
--	--

2.2. Servicii moderator eveniment în zilele de 8 și 9 iunie 2023, în Municipiul Galați, România

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Cod CPV	CANTITATE
1.	Servicii moderator eveniment	79952000-2	1 moderator x 2 zile

In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Asigurarea a unui moderator (MC) care să se ocupe de entertainment-ul participantilor la festival pe perioada celor 2 zile de eveniment.

VI. TERMEN DE PRESTARE – În perioada 8-9 iunie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. **In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului. Orele de prestare a tuturor serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.**

VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- 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.
- 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
- Diagrama de cazare
- Lista de prezență

IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3¹) (d) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale

cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

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:

- proces verbal de recepție a serviciilor semnat fara obiecțiuni de ambele parti;
- 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.Cristian Muntenita



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 si 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 Universitatii "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. Silviu 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 Direcția Generală Administrativă
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Directia Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
18.	Alina Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Ec. Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Bianca Adina MAFTEI	Administrator patrimoniu
22.	Daniel Madalina MIHAI	Administrator patrimoniu
23.	Cristian MUNTENIȚĂ	Director DFCTT
24.	Dumitrache Bogdan BRATOVEANU	Administrator patrimoniu în cadrul DFCTT
25.	Magdalena MUNTEANU	Administrator financiar în cadrul DFCTT
26.	Alina HUMĂ	Administrator financiar în cadrul BMP

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 semneze
(semnatura)

oferta pentru și în numele _____
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr Lot	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de cazare	8440.00	serv	40	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii de coffee break 150 pers * 2 zile	5490.00	serv	300	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii de servire masă (prânz și cină) 150 pers * 2 zile	24300.00	serv	300	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total Lot 1		38230.00			se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de organizare festival	16806.00	serv	1	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii moderator eveniment	5042.00	serv	1	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total Lot 2		21848.00			se completează de către ofertant	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								
	LOT 1 1.1. Cazare în ziua de 8 iunie 2023, 1 noapte <i>Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Municipiul Galați, România pentru participanții la Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamala în ziua de 8 iunie 2023.</i> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. crt</th> <th>DENUMIRE SERVICIU</th> <th>COD CPV</th> <th>CANTITATE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus</td> <td>55110 000-4</td> <td>40 camere x 1 noapte</td> </tr> </tbody> </table> Perioada: 1 noapte, în perioada 8-9 iunie 2023. In cazul modificării perioadei de cazare, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului. Necesar cazare: 40 camere duble în regim single Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică. <i>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistice la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</i> Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța rutieră (auto) de maxim 1 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.	Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE	1.	Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus	55110 000-4	40 camere x 1 noapte	Se completează de către ofertant
Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE							
1.	Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus	55110 000-4	40 camere x 1 noapte							

Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea spațiului de cazare și de servire a meselor în raza a maxim 1 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați) pe sensul: Str. Domnească nr. 47 - clădirea ce face obiectul ofertei, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).

Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere duble și minim 160 de locuri de cazare, pentru a putea asigura necesarul de cazare a participanților la eveniment (150 de participanți), în cadrul aceleiași locații, inclusiv pentru invitații care își vor rezerva și plăti individual serviciile de cazare.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 camere duble și minim 160 de locuri de cazare se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

Facilități minime în camere:

- ✓ aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune digitală;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- ✓ internet wi-fi - gratuit;
- ✓ minibar - gratuit;
- ✓ facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- ✓ uscător par;
- ✓ cabina de dus în fiecare cameră.

Facilități minime în hotel:

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare pazită/supravegheată video;

- Supraveghere acces hotel 24/24 h – video si cu agenti de paza;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Salon / terasa pentru servirea micului dejun;
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi propriu, clasificat 3 (trei) stele si restaurant propriu, clasificat 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte in spatiile proprii.

Îndeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalul, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 6 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate fiecare cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.

Pe toata perioada desfășurării evenimentului – 2 zile, în perioada 8 și 9 iunie 2023, ofertantul va pune la dispozitia Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru derularea si desfasurarea sesiunilor evenimentului, minim 6 săli de conferinta, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și 3 săli cu suprafața minimă de 50 mp. In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activități:

- a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.
- b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea și ștampilarea lor de către unitatea de cazare.
- c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceștia, acestea urmând

a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificațiile prezentului caiet de sarcini și unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu ușurință sau în condiții de siguranță către restaurantul în care se servește masa.
În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.

1.2. Servicii de servire masă în zilele de 8 și 9 iunie 2023, 150 de persoane, în Municipiul Galați, România pentru participanții la Festival transfrontalier al Dunării pentru promovare vamală.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de servire masă	55300 000-3	150 persoane x 2 mese de pranz 150 persoane x 2 mese de cina

Datele evenimentului: 8 și 9 iunie 2023 (2 zile). În cazul modificării perioadei de desfășurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

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

Numar participanti: 150 persoane / zi

Tip servicii:

8 iunie 2023: pranz și cina / persoana / zi

9 iunie 2023: pranz și cina / persoana / zi

Locatii de servire a meselor: unitati de alimentatie publica clasificate 3 stele, situate în cadrul aceluiasi complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare și salile de conferinte pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanță rutiera de maxim 1 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unitatii/unitatilor de alimentatie publica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului/certificatelor de clasificare al/ale unitatii/unitatilor de alimentatie publica propuse în oferta.

Capacitate locatii de servire a meselor: minim 150 de locuri, în total

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea totala de minim 150 locuri în

cadrul unitatilor de alimentatie publica propuse se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalele, a fisei/fiselor anexa la certificatul/certIFICATELE de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Desfasurator servicii de servire
masa/persoana/zi:

ZIUA I: 8 iunie 2023

Masa de pranz 8 iunie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

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

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

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

Meniu solicitat pentru masa de pranz 8 iunie 2023:

ASORTIMENT GUSTARI
APERITIV:

	Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne	
--	---	--

	SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Cei (minim 4 sortimente) Masa de cina 8 iunie 2023 Tip servire: set-menu cu locuri la mese Logistica solicitata: - mese si scaune pentru toti participantii - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan - tacamuri din inox - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificat Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - antre cald, 450 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos,	
450 g		

- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml
- cafea espresso, nelimitat

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina 8 iunie 2023:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arbori limes

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de carpaccio de sparanghel, noisette din legum nucsoara

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciomascarpone si fructe de padure proaspete

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata

Limonada cu limes, miere de albine si menta

Cafea espresso

ZIUA II: 9 iunie 2023

Masa de pranz 9 iunie 2023

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

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

Structura meniu pranz/persoana/zi:

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g

	- paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Meniu solicitat pentru masa de pranz 9 iunie 2023: ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu somon si capere Rulada de fazan in crusta cocanta de alune Rafaelo de gorgonzola cu nuci Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie Terina de porc cu fistic Bruschetta cu rosii si anchois Somon in crusta de alge cu caviar si chivas Smochine in prosciutto ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Rondele cu spanac Clatite cu telina Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute Ardei gras cu fasole batuta Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal Legume la gratar Orez cu legume Snitel telina PREPARATE DE BAZA CALDE: Piept de curcan cu sos parmezan Rulouri de vita cu ardei si bacon Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde Caracatita St. Lucia Porchetta Salmone Wellington Rulouri din salau cu zucchini GARNITURI: Legume wok aromate cu ghimbir Risotto cu sfecla si parmezan Broccolli cu bacon si porumb Cous cous cu sofran si seminte de dovleac SALATE: Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar) Salata Cuisine Salata cu fructe de mare DESERT: Amareti chocolate Vulcano	
--	--	--

	Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran Minitarte cu crema mascarpone ASORTIMENT DE FRUCTE: - kiwi - struguri - banane - nectarine - pere - mere - carambola - physalis PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) Masa de cina 9 iunie 2023 Tip servire: set-menu cu locuri la mese Logistica solicitata: - mese si scaune pentru toti participantii - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan - tacamuri din inox - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificat Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - antre, 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, nelimitat La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene. Meniu solicitat pentru cina: <u>Antre</u> Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango	
--	---	--

150/200 g

Main course

Steak de porc marinat
si pulpa de curcan cu
tarhon si cimbrisor la
cuptor, acompaniate cu 450 g
cartofi taranesti si
salata verde cu rosii
cherry si parmesan

Desert

Black forest cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si
plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de
albine si menta 500 ml

Cafea espresso nelimitat

1.3. Servicii de coffee break în zilele de 8 si 9 iunie 2023, 150 de persoane, în Municipiul Galați, România pentru participanții la Festival transfrontalier al Dunarii pentru promovare vamala.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Cod CPV	CANTITATE
1.	Servicii de coffee break	55520 000-1	150 persoane x 2 coffee break

Datele evenimentului: 8 si 9 iunie 2023 (2 zile). In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore inaintea inceperii evenimentului.

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

Numar participanti: 150 persoane / zi

Tip servicii:

8 iunie 2023: 2 coffee break / persoana / zi

9 iunie 2023: 1 coffee break / persoana / zi

Locatii de servire a coffee break-urilor: cele 6 sali de conferinta puse la dispozitie de prestator, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situate in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si serviciile de servire masa, situat la o distanta rutiera de maxim 1 km de sediul Universitatii „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / coffee break / zi:

- amenajare 6 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 18 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din portelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu solicitat / persoana / coffee break / zi:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 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 8 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de cazare în perioada 8-9 iunie 2023 (1 noapte), serviciile de servire masa - pranz și cina și serviciile de coffee break, în zilele de 8 și 9 iunie 2023, în locațiile solicitate și conform cerintelor menționate în prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate. În cazul modificării perioadei de desfășurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Cerinte esențiale de sanătate, de asigurare a calitatii și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

- ***Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.***

- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *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 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)*

LOT 2

2.1. Servicii de organizare festival în zilele de 8 și 9 iunie 2023, în Municipiul Galați, România

În cazul modificării perioadei de desfășurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:

- | | |
|-----------|---|
| A. | Prestări servicii artistice solicitate
- Dans colectiv și cântăreți locali: Asigurarea unei formații de artiști și a unor interpreți populari locali care să asigure muzica și dansul în cadrul evenimentului. Jocul popular românesc este manifestarea spiritului și a identității naționale. Orice |
| B. | |

C.

eveniment important din viața poporului român este marcat de dansul popular. Hora, sârba, bătuta sau alte dansuri sunt regăsite la „pragurile” vieții: la nuntă, botez și trecerea dintre ani, la petreceri aniversare sau la marile sărbători ale satului. Prin dans omul își exprimă bucuria vieții, veselia și vioiciunea sufletului. Bogăția mișcărilor din dansul popular izvorăște din miile de jocuri existente în arealul fiecărei regiuni folclorice, caracterizate fiind de dansurile simple și line sau de dansurile îndrăznețe, energice, temperamentale.

- Parada de costume traditionale romanesti - **Prezentarea Portului popular românesc** care reprezinta una dintre cele mai importante forme de cultură ale unui popor
- Ateliere creative si mesteri populari - Pregătirea si prezentarea de produse traditionale: covoare țesute manual, covoare înnodate, confecționarea iilor, tapiserii, ștergare, împletituri din sfoară, nuiele și fibre vegetale sau prelucrarea lutului în ateliere de olărit, tesutul, broderia sau dantelăria meșteșuguri migăloase ce necesită pricepere și simț artistic și cromatic, pictura de tip iconografic sau confecționarea de păpuși folclorice, încondeierea ouălor ori confecționarea măștilor sunt alte meșteșuguri regăsite pe plan local și național, prepararea culorilor vegetale și vopsirea materialelor în mod tradițional, confecționarea articolelor din piele, din fier sau a articolelor din sticlă și lemn sunt alte preocupări adesea întâlnite.

2.2. Servicii moderator eveniment în zilele de 8 si 9 iunie 2023, în Municipiul Galați, România

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	Cod CPV	CANTITATE
1.	Servicii moderator eveniment	79952 000-2	1 moderator x 2 zile

In cazul modificarii perioadei de desfasurare a evenimentului, Achizitorul

va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului.

Asigurarea a unui moderator (MC) care să se ocupe de entertainment-ul participantilor la festival pe perioada celor 2 zile de eveniment.

VI. TERMEN DE PRESTARE – În perioada 8-9 iunie 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. În cazul modificării perioadei de desfășurare a evenimentului, Achizitorul va comunica cu minim 48 de ore înaintea începerii evenimentului. Orele de prestare a tuturor serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea începerii 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
- Diagrama de cazare
- Lista de prezență

IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3¹) (d) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

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: - proces verbal de recepție a serviciilor semnat fara obiecțiuni de ambele parti; - 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.	
---	--

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 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