



14401
10.05.2023

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de servire masă – prânz și cină în data de 25 mai 2023, în Mun. Galați, pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023 organizată de Facultatea de Educație Fizică și Sport”** 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 servire masă – prânz și cină în data de 25 mai 2023, în Mun. Galați, pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023 organizată de Facultatea de Educație Fizică și Sport ”** conform caietului de sarcini

3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie

4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anex_a_2.pdf

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

6. Împărțirea pe lot-uri: NU

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **20640.00 lei**

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

9. Coduri CPV: 55300000-3

10. Tip contract: contract de servicii.

11. Obiectul contractului - achiziția de **„Servicii de servire masă – prânz și cină în data de 25 mai 2023, în Mun. Galați, pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023 organizată de Facultatea de Educație Fizică și Sport”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: **12.05.2023 ora 12.00.**



13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail – madalina.stanculea@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maximum 30 de zile de la prestarea serviciilor, din *fondurile proiectului*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.
18. Persoana de contact: Mădălina Stănculea, tel. 0336 130 115, e-mail madalina.stanculea@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236 419 177 sau la adresa de e-mail – madalina.stanculea@ugal.ro.

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



Director Interimar Direcția Generală Administrativă,
Cristian Laurențiu DAVID

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

Întocmit,
Ec. Daniela Mădălina MIHAI



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de servire masă – prânz și cină în data de 25 mai 2023, în Mun. Galați, pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023 organizată de Facultatea de Educație Fizică și Sport

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Educație Fizică și Sport organizează activitatea: *Conferință Științifică Internațională SEC-IASR2023*

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de servire masă – prânz și cină, în Mun. Galați**, aferente organizării Conferinței Internaționale „Sports, Education, Culture-Interdisciplinary Approaches in Scientific Research” SEA-IASR2023, pentru participanții la eveniment, în data de 25 mai 2023.

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

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	Valoare maxima totala lei, TVA inclus
1	Servicii de servire masa (pranz si cina) - 250 persoane x 1 zi, 25 mai 2023	55300000-3	22500.00

Servicii de servire masa (pranz si cina)

Data: 25 mai 2023 (1 zi)

Tip servicii: pranz si cina / persoana / zi

Desfasurator servicii de servire masa:

Masa de pranz 25 mai 2023

Numar participanti: 250 persoane

Locatii de servire a mesei: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele din cadrul unui complex hotelier clasificat 4 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatilor de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele, precum si a clasificarii la 4 stele a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica, se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalule, a certificatului/certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, precum si a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica.



Indeplinirea cerinței esențiale privind distanța de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați se va face prin prezentarea unui print screen (captura de ecran) din Google Maps a distanței afișate între localizarea pe harta a complexului hotelier propus și localizarea pe harta a sediului Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 63-65)

Capacitate locații de servire a mesei: 250 de locuri, în total

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea totală de 250 locuri în cadrul unităților de alimentație publică propuse se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalule, a fișei/fișelor anexa la certificatul/certIFICATELE de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitată:

- amenajare minim 6 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 24 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și apă plată, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de prânz:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă



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
Croستini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii



Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe

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

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

Ceai (minim 4 sortimente)

Cina 25 mai 2023

Numar participanti: 250 persoane

Locatii de servire a mesei: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele din cadrul unui complex hotelier clasificat 4 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatilor de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele, precum si a clasificarii la 4 stele a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica, se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalele, a certificatului/certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, precum si a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica.

Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați se va face prin prezentarea unui print screen (captura de ecran) din Google Maps a distantei afisate intre localizarea pe harta a complexului hotelier propus si localizarea pe harta a sediul



**Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați
(Str. Gării nr. 63-65)**

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

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea totala de 250 locuri in cadrul unitatilor de alimentatie publica propuse se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalalele, a fisei/fiselor anexa la certificatul/certIFICATELE de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

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:

Antre cald

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

Main course

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

Desert

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

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

Cafea espresso nelimitat

Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.



Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de servire masa, pranz si cina, in ziua de 25 mai 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.

- Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).
- Ofertantul trebuie să dețină autorizație pentru certificarea conformitatii cu normele de igiena și sanatate publica valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).
- Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).
- În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)
- Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR)

VI. TERMEN DE PRESTARE – În data de 25 mai 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:

- Factură fiscală
- Proces-verbal de prestare a serviciilor
- Lista de prezență



IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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 (3^{^1}) (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:

- 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,

Laurențiu TALAGHIR

FORMULARE

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

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității “Dunarea de Jos” din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10.	Neculai SAVA	Director Interimar - Direcția Economică
11.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
12.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
13.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
14.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
15.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
16.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17.	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
18.	Aurelia-Daniela MODIGA	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
21.	Magdalena MANOILESCU	Administrator patrimoniu
22.	Ec. Mădălina Daniela MIHAI	Administrator patrimoniu
23.	Prof. dr. hab. Laurențiu Gabriel TALAGHIR	Prof. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

**„Servicii de servire masă – prânz și cină în data de 25 mai 2023,
în Mun. Galați, pentru Conferința Științifică Internațională SEC-
IASR2023 organizată de Facultatea de Educație Fizică și Sport”**

Nr crt	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitata U.M	Pret unitar RON fara TVA	Pret total RON fara TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de servire masă – prânz și cină în data de 25 mai 2023, în Mun. Galați, pentru Conferința Științifică Internațională SEC- IASR2023 organizată de Facultatea de Educație Fizică și Sport	20640.00	serv	250	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	20640.00				se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p>Servicii de servire masa (pranz si cina) Data: 25 mai 2023 (1 zi) Tip servicii: pranz si cina / persoana / zi Desfasurator servicii de servire masa: <u>Masa de pranz 25 mai 2023</u> Numar participantii: 250 persoane Locatii de servire a mesei: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele din cadrul unui complex hotelier clasificat 4 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatilor de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele, precum si a clasificarii la 4 stele a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica, se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalele, a certificatului/certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, precum si a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați se va face prin prezentarea unui print screen (captura de ecran) din Google Maps a distantei afisate intre localizarea pe harta a complexului hotelier propus si localizarea pe harta a sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 63-65)</i></p> <p>Capacitate locatii de servire a mesei: 250 de locuri, in total</p>	<p><i>Se completează de către ofertant</i></p>

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea totala de 250 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.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 6 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 24 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml

- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Croastini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

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

Cina 25 mai 2023

Numar participanti: 250 persoane

Locatii de servire a mesei: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele din cadrul unui complex hotelier clasificat 4 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatilor de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele, precum si a clasificarii la 4 stele a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica, se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalalele, a certificatului/certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, precum si a complexului hotelier din care fac parte unitatile de alimentatie publica.

Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității "Dunărea

de Jos” din Galați se va face prin prezentarea unui print screen (captura de ecran) din Google Maps a distanței afișate între localizarea pe harta a complexului hotelier propus și localizarea pe harta a sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 63-65)

Capacitate locații de servire a mesei: 250 de locuri, în total

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea totală de 250 locuri în cadrul unităților de alimentație publică propuse se va face prin prezentarea copiei/copiilor, conform cu originalul/originalele, a fișei/fișelor anexa la certificatul/certIFICATELE de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Tip servire: set-menu cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- mese și scaune pentru toți participanții
- farfuri gustare, fel de bază și desert din porțelan
- tacamuri din inox
 - pahare din sticlă
 - servetele și alte consumabile
 - personal calificat

Structura meniul cina /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert, 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- limonadă, 500 ml
- cafea espresso, nelimitat

La cerere se vor asigura și meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero	150/10	
di sepia, limes	0/20	g
	0/50	

Main course

Antricot de vită cu sos de hribi și dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucsoară	450	g
---	-----	---

Desert

Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete	200	g
--	-----	---

Bauturi

Apă minerală carbogazoasă și plăta	500	ml
Limonadă cu limes, miere de albine și mentă	500	ml

Cafea espresso

nelimitat

Achizitorul solicita ca executarea contractului sa fie efectuata la sediul propriu al prestatorului identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de servire masa, pranz si cina, in ziua de 25 mai 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.

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

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declaraarea 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