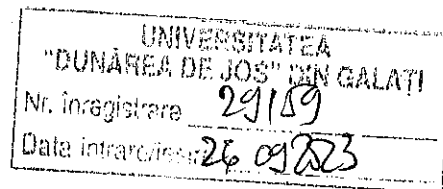


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



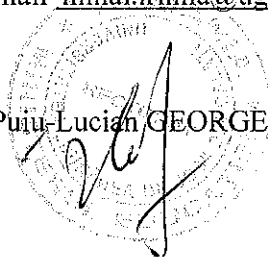
Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii de servire masă și pauză de cafea pentru workshop-ul internațional organizat în cadrul grantului nr. 9187/2023 “Cercetări privind aplicații interdisciplinare ale tehnicilor avansate de analiză și control în studii de mediu, sănătate și știința materialelor” (acronim INTERVENT)*”, 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: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: “*Servicii de servire masă și pauză de cafea pentru workshop-ul internațional organizat în cadrul grantului nr. 9187/2023 “Cercetări privind aplicații interdisciplinare ale tehnicilor avansate de analiză și control în studii de mediu, sănătate și știința materialelor” (acronim INTERVENT)*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă.**
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 achiziție servicii anexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achiziție%20servicii%20anexa%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: **nu.**
7. Valoarea estimată totală fără TVA **4568.82 lei fără TVA** defalcată astfel:
 - 3302.76 lei fara TVA pentru serviciile de servire masa
 - 1266.06 lei fara TVA pentru serviciile de coffee-break
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55520000-1, 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.



11. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă și pauză de cafea pentru workshop-ul internațional organizat în cadrul grantului nr. 9187/2023 “Cercetări privind aplicații interdisciplinare ale tehnicilor avansate de analiză și control în studii de mediu, sănătate și știința materialelor” (acronim INTERVENT)*”.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 29.09.2023, 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 mail mihai.irimia@ugal.ro
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, 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: Mihai Aurelian Irimia, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail mihai.irimia@ugal.ro

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



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID

DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,
Ec. Mihai Aurelian IRIMIA



Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de servire masă și pauză de cafea pentru workshop-ul internațional organizat în cadrul grantului nr. 9187/2023 “Cercetări privind aplicații interdisciplinare ale tehnicilor avansate de analiză și control în studii de mediu, sănătate și știința materialelor” (acronim INTERVENT)

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 servire masă și pauză de cafea, pentru participanții la workshop-ul internațional INTERVENT**, în perioada 19-20 octombrie 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/detalii din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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 servire masă și pauză de cafea, în Galați, pentru participanții la **workshop-ul internațional INTERVENT**.

| Nr. crt | DENUMIRE SERVICIU | COD CPV | CANTITATE |
|---------|----------------------------|------------|--|
| 1. | Servicii de pauză de cafea | 55520000-1 | 39 persoane x 1 zi 30 persoane x 1 zi |
| 2. | Servicii de servire masă | 55300000-3 | 20 persoane x 2 zile |

1. Servicii de pauză de cafea

Perioada: 19-20 octombrie 2023 (2 zile)

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

Numar participanti:

19 octombrie 2023: 39 persoane / zi

20 octombrie 2023: 30 persoane/zi

Locatie: Prestatorul va asigura servirea pentru pauză de cafea la sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Numar servicii: 1 pauză de cafea/persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata / pauză de cafea / zi:



- amenajare 2 zone de bufet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- platuri inox/sticlă/portelan și clești inox;
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structură meniu pauză de cafea solicitat / persoană / zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

2. Servicii de servire masă (prânz)

Perioada: 19-20 octombrie 2023 (2 zile)

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

Numar participanti: 20 persoane / zi

Tip servicii: 1 pranz / persoana / zi

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceleiasi complex hotelier în care se vor asigura cu titlu gratuit cele 2 sali de conferinta pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanță rutiera de maxim 2 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care fac parte salile de conferință puse la dispoziție de ofertant, cu titlu gratuit, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în oferta.



Indeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutiera de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Str. Domneasca nr. 111 - clădirea ce face obiectul ofertei, calculata 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 restaurant: minim 20 de locuri

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 20 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitată:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe, din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structură meniu solicitată pentru masa de prânz/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 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 pranz din data de 19 octombrie 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)

Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 20 octombrie 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)

Achizitorul solicita ca executarea contractului pentru serviciile de servire masă să fie efectuată la sediul propriu al prestatorului identificat in ofertă. 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 masă (prânz), in perioada 19-20 octombrie 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.

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 si 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)*
- *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 perioada 19-20 octombrie 2023 (2 zile), conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a pauză de cafea-urilor 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 (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:

- 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,

Director grant
Prof. dr. habil. Antoaneta Ene

FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese

OFERTANTUL

_____ (denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „.....” pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în _____ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, respectiv până la data de _____ (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semnez

(semnatura)

oferta pentru și în numele _____

(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

| Nr. crt. | Denumirea serviciului | UM | Cantitatea solicitată U.M | Preț unitar RON fără TVA | Preț total RON fără TVA | Preț total RON cu TVA |
|----------|---|------|---------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 0 | 1 | 3 | 4 | 5 | 6=4*5% | 7=6+5% |
| 1 | Serviciu masa 2 zile x 20 persoane | pers | 40 | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| 2 | Serviciu Cofee Break 1 zi x 30 persoane + 1 z x 39 persoane | Pers | 69 | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.**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

Servicii de servire masă și pauză de cafea pentru workshop-ul internațional organizat în cadrul grantului nr. 9187/2023 “Cercetări privind aplicații interdisciplinare ale tehnicilor avansate de analiză și control în studii de mediu, sănătate și știința materialelor” (acronim INTERVENT)

| NR. CR T. | CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ | | | PROPUN ERE TEHNIC Ă OFERTA NT |
|-----------------|---|----------------------------|----------------|--|
| | Nr. crt | DENUMIRE SERVICIU | COD CPV | CANTITATE |
| | 1. | Servicii de pauză de cafea | 55520000- 1 | 39 persoane x 1 zi 30 persoane x 1 zi |
| | 2. | Servicii de servire masă | 55300000- 3 | 20 persoane x 2 zile |
| | <p>Servicii de pauză de cafea Perioada: 19-20 octombrie 2023 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 19 octombrie 2023: 39 persoane / zi 20 octombrie 2023: 30 persoane/zi Locație: Prestatorul va asigura servirea pentru pauză de cafea la sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Numar servicii: 1 pauză de cafea/persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata / pauză de cafea / zi: - amenajare 2 zone de bufet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 10 buc. și fete de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 2 buc.;; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;</p> | | | |
| | <p>se completează de către ofertant</p> | | | |

- 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.

Structură meniu pauză de cafea solicitat / persoană / zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticla 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;
- bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe, 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 8 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).

2. Servicii de servire masă (prânz)

Perioada: 19-20 octombrie 2023 (2 zile)

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

Numar participanti: 20 persoane / zi

Tip servicii: 1 pranz / persoana / zi

Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura cu titlu gratuit cele 2 sali de conferinta pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanță rutiera de maxim 2 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care fac parte salile de conferinta puse la dispozitie de ofertant, cu titlu gratuit, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus in oferta.

Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera de maxim 2 km fata de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Str. Domneasca nr. 111 - cladirea ce face obiectul ofertei, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 20 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 20 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitata:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 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 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe, din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structură meniu solicitată pentru masa de 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 din data de 19 octombrie 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)

Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 20 octombrie 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) | |
|--|---|--|

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

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. Inteleg că în cazul în care aceasta
declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale
privind falsul în declarații.

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

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 Galati denumirea/numele ofertantului.

| Nr. Crt. | Numele și Prenumele | Funcția în cadrul ofertantului |
|----------|---|--|
| 1. | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
| 2. | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
| 3. | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
| 4. | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
| 5. | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
| 6. | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
| 7. | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale |
| 8. | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
| 9. | Cristian Laurentiu DAVID | Director Interimar Direcția Generală Administrativă |
| 10. | Aurelia Daniela MODIGA | Director Interimar - Direcția Economica |
| 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. | Alina Genoveva MAZURU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate |
| 19. | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
| 20. | Neculai SAVA | Administrator financiar |
| 21. | Ec. Mădălina Daniela MIHAI | Administrator patrimoniu |
| 22. | Ec. Mihai Aurelian IRIMIA | Administrator financiar |
| 23. | Antoaneta Ene | Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu |

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data