



INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze *Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie 2024* și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați*
Cod de identificare: *3127522*
Adresa: *Str. Domnească nr. 47, Galați, România*
Telefon: *0236419177, 0336130115*
Fax: *0236419177*
2. Denumire invitație: *Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie 2024*, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă.*
3. Pentru depunerea ofertei: *formularele atașate prezentei.*
4. Împărțirea pe lot-uri: *nu*
5. Valoarea estimată totală fără TVA: : *27490.68 lei*
6. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut*
7. Cod CPV: *55520000-1, 55300000-3*
8. Tip contract: *contract de servicii*
9. Obiectul contractului: *Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie 2024*,
10. Data limită de depunere a ofertelor: *15.07.2024, ora 14*
11. 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 dorins.puscasu@ugal.ro*



dorins.puscasu@ugal.ro

12. Limba de redactare a ofertei: *Română*
13. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face cu OP în termen de maximum 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile grantului intern, în contul contractantului deschis la Trezoreria Statului.*
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
15. Persoana de contact: *Dorina PUȘCAȘU, tel. 0336 130 115, e-mail dorina.puscasu@ugal.ro*
16. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
17. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: dorina.puscasu@ugal.ro

RECTOR
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU

DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV,
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU

ȘEF INTERIMAR,
SERVICIUL ACHIZIȚII PUBLICE
ȘI MONITORIZARE CONTRACTE
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,
Dorina PUȘCAȘU



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru
Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie 2024

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea aferente organizării evenimentului Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie 2024

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.

I. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii pauză de cafea 90 pers./zi x 3 zile	55520000-1
2.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 91 pers./zi x 3 zile	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii pauză de cafea

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 90 persoane/zi

Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul a 5 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura salile de conferință și serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km față de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Capacitate sali de conferință solicitate cu titlu gratuit în cele 3 zile:

- 1 sala cu suprafața minimă de 150 mp și capacitate de 90 de locuri, dotată cu 2 (două) cai de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sala să se poată face direct din zona pietonală, din imediată apropiere a stațiilor de transport în comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților.
- 4 sali cu suprafața minimă de 50 mp și capacitate de minim 25 de locuri aranjament classroom, amplasate în imediată apropiere a salii de conferință cu suprafața minimă de 150 mp.

Dotări tehnico-organizatorice solicitate în cadrul fiecăreia dintre cele 5 sali de conferință: lumina naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în salile de conferință; izolare fonica a salilor; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de proiecție; flip-chart + consumabile; videoprojector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistentă tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitru speaker.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- plătouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml

- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

2. Servicii de servire masă

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 91 persoane/zi

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina / persoana / zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1:

Masa de prânz

Locul de prestare: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47) Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu 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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml

- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 1:

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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 91 de locuri la mese

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 91 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație

Tip servire: set-menu

Logistica solicitată:

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

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

- antre cald, 450 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura și meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 1:

Antre cald

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

Main course

Antrecot de vită cu sos de hribi și dulceața 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 apă – 500 ml

Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 2:

Masa de prânz

Locul de prestare: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele în care se vor asigura serviciile de pauză de cafea, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47) Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;

- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
 - fructe, 250 g
 - paine, 100 g
 - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
 - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
 - cafea espresso si cappuccino, 150 ml
 - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 2:

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 coflete 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
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele în care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerinței esențiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 91 de locuri la mese

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 91 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație

Tip servire: set-menu

Logistica solicitată:

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

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

- antre, 300 g
- fel de baza din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs) , 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura și meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cină – ziua 2:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salată asortată și dressing de mango - 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat și pulpa de curcan cu țarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi țărănești și salată de varză – 450 g

Desert

Black forest cake – 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml

Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 3:

Masa de prânz

Locul de prestare: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47) Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu 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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 3:

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
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 91 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 91 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

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):

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 3:

Antre cald

Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 g

Main course

File Butterfish cu broccoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g

Desert

Raspberry cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Fresh din fructe 500 ml

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de coffee break si servirea masa sa fie efectuata de prestatorul 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 serviciile de coffee break și serviciile de servire masa cina la sediul propriu, în cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47). Serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate în sistem catering, la sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

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

- *Ofertantul, pentru unitatea declarată în ofertă trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiene și Sanitate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul, pentru unitatea declarată în ofertă 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, pentru unitatea declarată în ofertă 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)*

V. TERMEN DE PRESTARE – 3 zile în perioada 3-5 octombrie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.

b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

VIII. 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 alin (3^{^1}) 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), înscris în formularul de ofertă.

IX. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste prezență semnate de fiecare participant;
- proces-verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

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

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



XI. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

Întocmit,

Prof.dr. Oana-Maria DRAGOSTIN

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 pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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**Privind achiziția de Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru
Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii pauză de cafea 90 pers./zi x 3 zile	serv	270	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 91 pers./zi x 3 zile	serv	273	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întregul pachet.**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 (prânz și cină) și pauză de cafea pentru
Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT									
	Servicii de servire masă (prânz și cină) și pauză de cafea pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator, 3-5 octombrie	se completează de către ofertant									
1	<p>SPECIFICAȚII TEHNICE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. crt</th> <th>DENUMIRE SERVICIU</th> <th>COD CPV</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Servicii pauză de cafea 90 pers./zi x 3 zile</td> <td>55520000-1</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Servicii de servire masa (prânz și cină) 91 pers./zi x 3 zile</td> <td>55300000-3</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Servicii pauză de cafea</p> <p>Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment</p> <p>Numar participanti: 90 persoane/zi</p> <p>Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 5 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura salile de conferință și serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km față de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps</p>	Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	1.	Servicii pauză de cafea 90 pers./zi x 3 zile	55520000-1	2.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 91 pers./zi x 3 zile	55300000-3	se completează de către ofertant
Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV									
1.	Servicii pauză de cafea 90 pers./zi x 3 zile	55520000-1									
2.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 91 pers./zi x 3 zile	55300000-3									

(<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 3 zile:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 90 de locuri, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participantilor.

- 4 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri aranjament classroom, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp.

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 5 sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/portelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din portelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

2. Servicii de servire masă

Perioada: 3-5 octombrie 2024 (3 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 91 persoane/zi

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina / persoana / zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1:

Masa de prânz

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (str. Domnească nr. 47) Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 1:

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

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume

Clătite 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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin

utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 91 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 91 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 1:

Antre cald

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

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
Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 2:

Masa de pranz

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de pauza de cafea, situat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati (str. Domneasca nr. 47)Tip servire: bufet suedez cu locuri la meseTip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. si fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- plătouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;

- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 2:

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
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

<p>Capacitate restaurant: minim 91 de locuri la mese</p> <p>Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 91 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie</p> <p>Tip servire: set-menu</p> <p>Logistica solicitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mese si scaune pentru toti participantii - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan - tacamuri din inox <ul style="list-style-type: none"> - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificat <p>Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - antre, 300 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g - desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs) , 200 g - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml <p>La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.</p> <p>Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 2:</p> <p>Antre Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango - 150/150 g</p> <p>Main course</p> <p>Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza – 450 g</p> <p>Desert Black forest cake – 200 g</p> <p>Bauturi Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml Fresh din fructe - 500 ml</p> <p>ZIUA 3: Masa de prânz</p> <p>Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului</p> <p>Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese</p> <p>Logistica solicitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 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 15 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - espresoare electrice – minim 4 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. 	
--	--

<p>Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat <p>Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 3:</p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</p> <p>Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</p> <p>Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE:</p> <p>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</p> <p>GARNITURI:</p> <p>Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne</p> <p>SALATE:</p> <p>Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati</p> <p>DESERT:</p> <p>Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE:</p> <p>- struguri</p>	
---	--

- 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
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 91 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 91 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

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):

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

	<p>Meniu solicitat pentru masa de cina – ziua 3:</p> <p>Antre cald Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 g</p> <p>Main course File Butterfish cu broccoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g</p> <p>Desert Raspberry cake 200 g</p> <p>Bauturi Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml Fresh din fructe 500 ml</p> <p>Nu se acceptă:</p> <ul style="list-style-type: none"> • băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202; • alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții <p>Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.</p> <p>Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de coffee break si servirea masa sa fie efectuata de prestatorul 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.</p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servirea masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47). Serviciile de servirea masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.</p>	
2	Ofertantul, pentru unitatea declarată în ofertă 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).	<i>se completează de către ofertant</i>
3	Ofertantul, pentru unitatea declarată în ofertă 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).	<i>se completează de către ofertant</i>
5	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	<i>se completează de către ofertant</i>

	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).	
6	TERMEN DE PRESTARE – 3 zile în perioada 3-5 octombrie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
7	MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	<i>se completează de către ofertant</i>
8	RECEPȚIA SERVICIILOR Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor. - Lista de prezență	<i>se completează de către ofertant</i>
	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 maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste prezență semnate de fiecare participant; - proces-verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante.	<i>se completează de către ofertant</i>
9	CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCHI 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 DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI	<i>se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>

	SECURITATEA ÎN MUNCĂ)	
10	VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	<i>se completează de către ofertant</i>

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

.....

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 afîn 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 afîn 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 /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. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică, asigurarea calității și relațiile internaționale
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu activitatea de CDI și parteneriatul cu mediul economico-social
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
5.	Prof. univ. dr. George Cristian SCHIN	Prorector responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
6.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela ȘIRBU	Director General Adjunct Administrativ, Direcția Generală Administrativă
9.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
11.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Șef Interimar, Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
14.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15.	Cristian-Laurențiu DAVID	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Ing. Dorina PUȘCAȘU	Administrator de patrimoniu
21.	Ing. Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
22.	Prof.dr. habil. Oana-Maria Dragostin	Facultatea de Medicină și Farmacie
23.	Prof.dr. habil. Gabi Gurau	Facultatea de Medicină și Farmacie
24.	Conf.dr. Elena-Lacramioara Lisa	Facultatea de Medicină și Farmacie
25.	Conf.dr. Claudia Simona Stefan	Facultatea de Medicină și Farmacie

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