



I N V I T A Ț I E

UN:	EA
"DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	33209
Data intrare/ieșire	28.09.2024

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii organizare evenimente de informare (Servicii de organizare 5 seminarii de informare a publicului (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași) pentru 40 persoane/seminar (închiriere sală conferințe, servicii catering)) în cadrul proiectului: „Antreprenoriat social urban pentru zona de Est - AntRES 3.0”, PEO/103/PEO_P4/OP4/ESO4.1/PEO_A52/316782, contract de finanțare nr. OIR NE/74215/12.07.2024”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

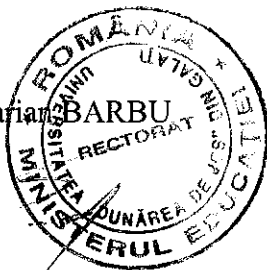
1. Denumirea autorității contractante: *Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați*
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „Servicii organizare evenimente de informare (Servicii de organizare 5 seminarii de informare a publicului (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași) pentru 40 persoane/seminar (închiriere sală conferințe, servicii catering)) în cadrul proiectului: „Antreprenoriat social urban pentru zona de Est - AntRES 3.0”, PEO/103/PEO_P4/OP4/ESO4.1/PEO_A52/316782, contract de finanțare nr. OIR NE/74215/12.07.2024”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *cumpărare directă.*
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: *formularele atașate prezentei.*
5. Împărțirea pe lot-uri: *da*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **27888 lei fără TVA**, defalcată astfel:
LOT 1 = 4036,80 lei fără TVA
LOT 2 = 5962,80 lei fără TVA
LOT 3 = 5962,80 lei fără TVA
LOT 4 = 5962,80 lei fără TVA
LOT 5 = 5962,80 lei fără TVA
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1, 70310000-7
8. Tip contract: *prestare de servicii.*
9. Obiectul contractului: „Servicii organizare evenimente de informare (Servicii de organizare 5 seminarii de informare a publicului (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași) pentru 40 persoane/seminar (închiriere sală conferințe, servicii catering)) în cadrul proiectului: „Antreprenoriat social urban pentru zona de Est - AntRES 3.0”, PEO/103/PEO_P4/OP4/ESO4.1/PEO_A52/316782, contract de finanțare nr. OIR NE/74215/12.07.2024”.
10. Data limită de depunere a ofertelor: 30.09.2024, ora 14:00



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 mail monica.lungu@ugal.ro
12. Limba de redactare a ofertei: *Română*
13. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din venituri proiect de PEO-Antres, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
14. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
15. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*
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. Persoana de contact: *Monica Lungu, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@ugal.ro*

RECTOR,

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



DIRECTOR GENERAL ADJUNCT,
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ
Carmen-Gabriela SÎRBU

DIRECTOR INTERIMAR,
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

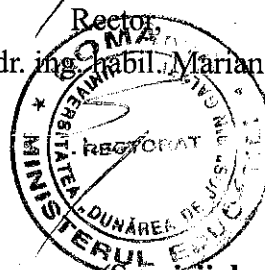
Ec. Monica LUNGU



Aprobat,

Rector,

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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii organizare evenimente de informare (Servicii de organizare 5 seminarii de informare a publicului (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași) pentru 40 persoane/seminar (închiriere sală conferințe, servicii catering)) în cadrul proiectului: „Antreprenoriat social urban pentru zona de Est - AntRES 3.0”, PEO/103/PEO_P4/OP4/ESO4.1/PEO_A52/316782, contract de finanțare nr. OIR NE/74215/12.07.2024

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

Informații generale

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013, 2018 și 2024.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii organizare evenimente de informare (Servicii de organizare 5 seminarii de informare a publicului (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași) pentru 40 persoane/seminar (închiriere sală conferințe, servicii catering)) în cadrul proiectului: „Antreprenoriat social urban pentru zona de Est - AntRES 3.0”, PEO/103/PEO_P4/OP4/ESO4.1/PEO_A52/316782, contract de finanțare nr. OIR NE/74215/12.07.2024, în vederea desfășurării seminariilor de informare ce fac parte integrantă a obligațiilor asumate prin contractul de finanțare.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.



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

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

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

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

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

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>. Oferta va fi redactată în limba română.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
	Servicii organizare evenimente de informare (Servicii de organizare 5 seminarii de informare a publicului (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași) pentru	



	40 persoane/seminar (închiriere sală conferințe, servicii catering)	
1.	Servicii închiriere sală conferințe 1 zi x 4 (Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași)	70310000-7
2.	Servicii de catering coffee break 40 persoane x 5 zile (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași)	55520000-1
3.	Servicii de catering masă de prânz 40 persoane x 5 zile (Galați, Constanța, Focșani, Piatra Neamț, Iași)	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

IV.1. LOT I: Servicii organizare un seminar în localitatea Galați, cuprinzând:

- servicii de catering – Coffee break
- servicii de catering – Masă de prânz

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în spațiile proprii din localitatea Galați, str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor la care vor participa 40 de persoane.

Servirea coffee break-ului și a mesei de prânz se va asigura în incinta Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din str. Gării nr. 61-63 Galați, pentru 40 coffee break-uri (1 seminar x 40 participanți x 1 coffee break) și 40 mese de prânz (1 seminar x 40 participanți x 1 masă de prânz).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 40 coffee break-uri și 40 mese de prânz .

Seminarul se va organiza în ziua de **08.10.2024** în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰.
Coffee break-ul va fi servit la ora 11⁰⁰ și masa de prânz va fi servită la ora 14⁰⁰.

Numărul de persoane care vor servi coffee break-ul și masa de prânz este de maxim 40 persoane/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și masa de prânz

A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)

- Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;
- Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
- Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;
- Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;



Poziția 5. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

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

IV.2. LOT II: Servicii organizare un seminar în localitatea Constanța, cuprinzând:

- **servicii de închiriere sală de conferințe**
- **servicii de catering – Coffee break**
- **servicii de catering – Masă de prânz**



În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Constanța la care vor participa 40 de persoane.

Servirea coffee break-ului și a mesei de prânz se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 40 coffee break-uri (1 seminar x 40 participanți x 1 coffee break) și 40 mese de prânz (1 seminar x 40 participanți x 1 masă de prânz).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 40 coffee break-uri și 40 mese de prânz .

Seminarul se va organiza în ziua de **11.10.2024**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰ .
Coffee break-ul va fi servit la ora 11⁰⁰ și masa de prânz va fi servită la ora 14⁰⁰ .

Numărul de persoane care vor servi coffee break-ul și masa de prânz este de maxim 40 persoane/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

- Servicii de închiriere sală de conferințe

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

Capacitate solicitată pentru sala de conferințe:

- capacitate minimă de 40 locuri

Localizarea sălii de conferință: sala va fi asigurată de operatorul economic în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Constanța.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferințe pusă la dispoziție de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în ofertă.

Facilități organizatorice solicitate pentru sala de conferințe:

- lumină naturală;
- acces facil pentru persoanele cu dizabilități;
- garderobă;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de curs, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor seminarului;
- sala să fie izolată fonic;
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea coffee break-ului și a mesei de prânz ;
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.



Facilitați tehnice solicitate în cadrul sălii de conferințe:

- aer condiționat;
- ecran de proiecție;
- videoproiector;
- laptop;
- internet WI-FI;

Amenajarea sălii și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte de începerea evenimentului și vor fi verificate de beneficiar.

- Servicii de catering – Coffee break și masă de prânz

Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și masa de prânz

A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)

- Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;
- Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
- Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;
- Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
- Poziția 5. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 5. Salate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 6. Desert – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
- Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
- Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.



Se va asigura 1 masă de prânz /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

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

Prestatorul va asigura serviciile de închiriere sală de conferințe, coffee break și masă de prânz la sediul propriu, în cadrul unui complexului hotelier clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Constanța, 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.

- **IV.3. LOT III: Servicii organizare un seminar în localitatea Focșani, cuprinzând:**
 - **servicii de închiriere sală de conferințe**
 - **servicii de catering – Coffee break**
 - **servicii de catering – Masă de prânz**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Focșani la care vor participa 40 de persoane.

Servirea coffee break-ului și a mesei de prânz se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 40 coffee break-uri (1 seminar x 40 participanți x 1 coffee break) și 40 mese de prânz (1 seminar x 40 participanți x 1 masă de prânz).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 40 coffee break-uri și 40 mese de prânz .

Seminarul se va organiza în ziua de **07.11.2024**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰ .
Coffee break-ul va fi servit la ora 11⁰⁰ și masa de prânz va fi servită la ora 14⁰⁰ .

Numărul de persoane care vor servi coffee break-ul și masa de prânz este de maxim 40 persoane/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului.

- **Servicii de închiriere sală de conferințe**



Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

Capacitate solicitată pentru sala de conferințe:

- capacitate minimă de 40 locuri

Localizarea sălii de conferință: sala va fi asigurată de operatorul economic în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Focșani.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferințe pusă la dispoziție de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în ofertă.

Facilitați organizatorice solicitate pentru sala de conferințe:

- lumină naturală;
- acces facil pentru persoanele cu dizabilități;
- garderobă;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de curs, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor seminarului;
- sala să fie izolată fonic;
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea coffee break-ului și a mesei de prânz;
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

Facilitați tehnice solicitate în cadrul sălii de conferințe:

- aer condiționat;
- ecran de proiecție;
- videoproiector;
- laptop;
- internet WI-FI;

Amenajarea sălii și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte de începerea evenimentului și vor fi verificate de beneficiar.

- **Servicii de catering – Coffee break și masă de prânz**

Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și masa de prânz

A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)



- Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;
Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;
Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
Poziția 5. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 4. Garnituri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 5. Salate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 6. Desert – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

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

Prestatorul va asigura serviciile de închiriere sală de conferințe, coffee break și masă de prânz la sediul propriu, în cadrul unui complexului hotelier clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Focșani, 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.

IV.4. LOT IV: Servicii organizare un seminar în localitatea Piatra Neamț, cuprinzând:

- servicii de închiriere sală de conferințe
- servicii de catering – Coffee break
- servicii de catering – Masă de prânz

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Piatra Neamț, la care vor participa 40 de persoane.

Servirea coffee break-ului și a mesei de prânz se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 40 coffee break-uri (1 seminar x 40 participanți x 1 coffee break) și 40 mese de prânz (1 seminar x 40 participanți x 1 masă de prânz).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 40 coffee break-uri și 40 mese de prânz .

Seminarul se va organiza în ziua de **31.10.2024**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰ .
Coffee break-ul va fi servit la ora 11⁰⁰ și masa de prânz va fi servită la ora 14⁰⁰ .

Numărul de persoane care vor servi coffee break-ul și masa de prânz este de maxim 40 persoane/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului

- Servicii de închiriere sală de conferințe

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

Capacitate solicitată pentru sala de conferințe:

- capacitate minimă de 40 locuri

Localizarea sălii de conferință: sala va fi asigurată de operatorul economic în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Piatra Neamț.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferințe pusă la dispoziție de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în ofertă.

Facilitați organizatorice solicitate pentru sala de conferințe:

- lumină naturală;
- acces facil pentru persoanele cu dizabilități;



- garderobă;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de curs, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor seminarului;
- sala să fie izolată fonic;
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea coffee break-ului și a mesei de prânz;
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

Facilitați tehnice solicitate în cadrul sălii de conferințe:

- aer condiționat;
- ecran de proiecție;
- videoproiector;
- laptop;
- internet WI-FI;

Amenajarea sălii și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte de începerea evenimentului și vor fi verificate de beneficiar.

- Servicii de catering – Coffee break și masă de prânz

Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și masa de prânz

A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)

- Poziția 1. Cafea –150 ml/persoană;
- Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;
- Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;
- Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
- Poziția 5. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

- Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 3. Preparare de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 4. Garnituri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);



- Poziția 5. Salate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 6. Desert – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);
- Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)
- Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;
- Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;
- Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

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

Prestatorul va asigura serviciile de închiriere sală de conferințe, coffee break și masă de prânz la sediul propriu, în cadrul unui complexului hotelier clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Piatra Neamț, 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.

- **IV.5. LOT V: Servicii organizare un seminar în localitatea Iași, cuprinzând:**

- **servicii de închiriere sală de conferințe**
- **servicii de catering – Coffee break**
- **servicii de catering – Masă de prânz**

În cadrul acestui proiect se va organiza un seminar de informare în localitatea Iași, la care vor participa 40 de persoane.

Servirea coffee break-ului și a mesei de prânz se va asigura în aceeași locație cu sala de conferințe, pentru 40 coffee break-uri (1 seminar x 40 participanți x 1 coffee break) și 40 mese de prânz (1 seminar x 40 participanți x 1 masă de prânz).

Contractul de achiziții de servicii va acoperi un număr de maxim 40 coffee break-uri și 40 mese de prânz.



Seminarul se va organiza în ziua de **17.10.2024**, în intervalul orar 11⁰⁰-16⁰⁰ .
Coffee break-ul va fi servit la ora 11⁰⁰ și masa de prânz va fi servită la ora 14⁰⁰ .

Numărul de persoane care vor servi coffee break-ul și masa de prânz este de maxim 40 persoane/seminar.

Numărul exact al persoanelor va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de data desfășurării seminarului

- Servicii de închiriere sală de conferințe

Cerințe minimale pentru serviciile de închiriere sală de conferințe.

Capacitate solicitată pentru sala de conferințe:

- capacitate minimă de 40 locuri

Localizarea sălii de conferință: sala va fi asigurată de operatorul economic în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Iași.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferințe pusă la dispoziție de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în ofertă.

Facilitați organizatorice solicitate pentru sala de conferințe:

- lumină naturală;
- acces facil pentru persoanele cu dizabilități;
- garderobă;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de curs, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor seminarului;
- sala să fie izolată fonic;
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea coffee break-ului și a mesei de prânz;
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

Facilitați tehnice solicitate în cadrul sălii de conferințe:

- aer condiționat;
- ecran de proiecție;
- videoproiector;
- laptop;
- internet WI-FI;



Amenajarea sălii și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte de începerea evenimentului și vor fi verificate de beneficiar.

- Servicii de catering – Coffee break și masă de prânz

Componența minimală a meniurilor pentru coffee break și masa de prânz

A. Structura meniu coffee break / persoană (standard)

Poziția 1. Cafea – 150 ml/persoană;

Poziția 2. Lapte condensat – 1 buc/persoană;

Poziția 3. Zahăr plic (zahăr alb și brun, îndulcitor) – 2 buc/persoană;

Poziția 4. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 5. Produse de patiserie dulci și sărate, fursecuri – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 coffee break /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

B. Structura meniu masă de prânz / persoană (standard)

Poziția 1. Asortiment de aperitive, gustări calde și reci – 200 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 2. Asortiment de preparate vegetariene, 200 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 3. Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 4. Garnituri – 150 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 5. Salate – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 6. Desert – 100 g/persoană (minim 3 sortimente);

Poziția 7. Fructe – 150 g/persoană (minim 3 sortimente)

Poziția 8. Pâine – 80 g/persoană;

Poziția 9. Apă minerală carbogazoasă/plată – 500 ml/persoană;

Poziția 10. Cafea/lapte condensat- 100 ml/persoană;

Cantitățile specificate sunt minime și reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Se va asigura 1 masă de prânz /persoană, corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica, cât și personalul necesar, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:



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

Prestatorul va asigura serviciile de închiriere sală de conferințe, coffee break și masă de prânz la sediul propriu, în cadrul unui complexului hotelier clasificat minim 3 stele, situat în localitatea Iași, 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 trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locația propusă în oferta.**
- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locația propusă în oferta.**

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.

V. CERINȚE PRIVIND TEMELE ORIZONTALE ȘI SECUNDARE FSE+

- **Promovarea egalității de șanse și accesibilitatea pentru persoane cu dizabilități**
 - Serviciile furnizate trebuie să fie accesibile persoanelor cu dizabilități. Toate locațiile pentru seminarii trebuie să dispună de acces facil pentru persoanele cu mobilitate redusă.



- Protecția mediului și dezvoltarea durabilă

- Ofertantul trebuie să adopte măsuri pentru minimizarea impactului asupra mediului.
- Ofertantul trebuie să adopte soluții care să reducă emisiile de carbon asociate serviciilor prestate

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 că unitatea de cazare și servire a mesei are implementat un 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).

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentelor 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 semnarea procesului verbal de ambele părți.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

VII. 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.



VIII. 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

Întocmit,

Manager proiect: Prof. univ. dr. Daniela Ancuța Șarpe

Responsabil achiziții: Romeu Horghidan

