

I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Servicii de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului ”** 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 de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului ”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *procedură proprie.*
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: *formularele atașate prezentei.*
5. Împărțirea pe lot-uri: *nu*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **19156.24 lei fără TVA**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
Cod CPV: 55300000-3
8. Tip contract: *prestare de servicii.*
9. Obiectul contractului: „**Servicii de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului ”**,
10. Data limită de depunere a ofertelor: 11. 11. 2024 ora 14⁰⁰
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 cristinel.oana@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 extracurricular, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.

14. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*

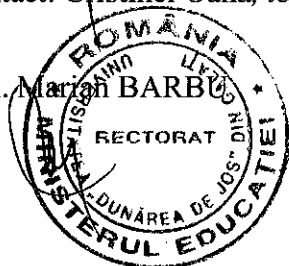
15. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*

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: Cristinel Oană, tel. 0336130115, e-mail: cristinel.oana@ugal.ro

RECTOR,

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



DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV,

Carmen-Gabriela SÎRBU

DIRECTOR INTERIMAR,

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ec. Marian DĂNĂILĂ

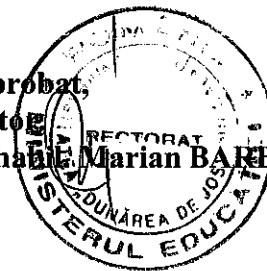
ÎNTOCMIT,

Ec. Cristinel OANĂ





Aprobat
Rectorat
Prof. univ. dr. ing. hab. **Marian BARBU**



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului”

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) pentru participanții la activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului”

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

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

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

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

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate



ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de servire masa (prânz și cină) 116 pers./zi x 2 zile	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

Servicii de servire masă

Perioada: 2 zile, în perioada 14-28 noiembrie 2024 – datele exacte și orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment.

Număr participanți: 116 persoane/zi

Tip servicii: 1 prânz și 1 cină / persoană / zi

Locul de prestare: Prestatorul va asigura servirea meselor la sediul propriu, în cadrul unui restaurant clasificat 3 stele situat la o distanță rutieră (auto) de maxim 3 km față de sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind clasificarea restaurantului la categoria 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al restaurantului propus în ofertă.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 3 km față de sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul Galați, Str. Gării nr. 63-65 - clădirea ce face obiectul contractului, 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 restaurant: minim 116 de locuri la mese



Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 116 locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexă la certificatul de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație.

Desfășurător servicii de servire masă:

MASA DE PRÂNZ

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 4 zone de buffet 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/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii din porțelan pentru fel de bază, desert și fructe;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cești cafea din porțelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, șervețele și alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasăre, porc, vită și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

MASA DE CINĂ

Tip servire: set-menu

Logistica solicitată:

- mese și scaune pentru toți participanții
- farfurii gustare, fel de bază și desert, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- șervețele și alte consumabile
- personal calificat



Structură meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (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.

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 servire masa sa fie efectuată de prestatorul identificat în oferta. Nu se acceptă înlocuirea prestatorului identificat în oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

Prestatorul va asigura serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Educatie Fizica si Sport din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Garii nr. 63-65), 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.

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

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

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

Operator înscris sub nr. 36338 în registrul de evidență
a prelucrărilor de date cu caracter personal.

Pagina 4 | 6



V. TERMEN DE PRESTARE – 2 zile în perioada 14-28 noiembrie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Datele exacte și 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 (3¹) 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

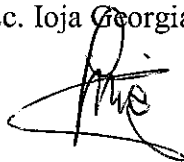
Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

Întocmit,

Ec. Ioja Georgiana



FORMULARE

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

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

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese
pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul,..... (nume și prenume), 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 **Servicii de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului”**, la data de (zi/lună/an), organizată de **Universitatea „Dunărea de Jos din Galați”**, 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 Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția
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. univ. dr. ing. Daniela BURUIANĂ	Prorector
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Ec. Carmen-Gabriela ȘIRBU	Director General Adjunct Administrativ, Direcția Generală Administrativă
10.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
19.	Ec.Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Lorena Gina Lupașcu	Administrator financiar
21.	Camelia Lungu	Administrator financiar
22.	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
23.	Stela Ionela ALBIȘ	Consilier orientare carieră
24.	Silvia Ioana RESMERIȚĂ	Consilier orientare carieră
25.	Alina BEȘLEAGĂ	Consilier orientare carieră
26.	Alexandru MIHAIL	Psiholog

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de servire masă prânz și cină, 116 persoane x 2 zile	pers	232	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total					se completează de către ofertant

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea extracurriculară „Cupa Rectorului ”

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:</p> <p>Servicii de servire masă Perioada: 2 zile, în perioada 14-28 noiembrie 2024 – datele exacte și orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment. Număr participanți: 116 persoane/zi Tip servicii: 1 prânz și 1 cină / persoană / zi Locul de prestare: Prestatorul va asigura servirea meselor la sediul propriu, în cadrul unui restaurant clasificat 3 stele situat la o distanță rutieră (auto) de maxim 3 km față de sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale privind clasificarea restaurantului la categoria 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al restaurantului propus în ofertă.</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 3 km față de sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul Galați, Str. Gării nr. 63-65 - clădirea ce face obiectul contractului, 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).</p> <p>Capacitate restaurant: minim 116 de locuri la mese</p> <p>Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 116 locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexă la certificatul de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație.</p>	<p><i>Se completeaza de catre ofertant</i> </p>
<p>Desfășurător servicii de servire masă: MASA DE PRÂNZ Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese Logistica solicitată: - amenajare minim 4 zone de buffet 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;</p>	<p><i>Se completeaza de catre ofertant</i> </p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ**PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT**

- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii din porțelan pentru fel de bază, desert și fructe;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cești cafea din porțelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, șervețele și alte consumabile;
- personal calificat.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasăre, porc, vită și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

MASA DE CINĂ

Tip servire: set-menu

Logistica solicitată:

- mese și scaune pentru toți participanții
- farfurii gustare, fel de bază și desert, din porțelan
- tacâmuri din inox
- pahare din sticlă
- șervețele și alte consumabile
- personal calificat

Structură meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (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.

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<ul style="list-style-type: none"> 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 servire masa sa fie efectuată de prestatorul identificat în oferta. Nu se accepta înlocuirea prestatorului identificat în oferta sau afilierea cu o altă entitate juridică sau subcontractarea serviciilor de la alte entități juridice.</p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de servire masa (pranz și cina) la sediul propriu, în cadrul restaurantului clasificat 3 stele situat la o distanță rutieră (auto) de maxim 3 km față de sediul Facultății de Educație Fizică și Sport din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.</p> <p>Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta. 	
<p>V. <u>TERMEN DE PRESTARE</u> – 2 zile în perioada 14-28 noiembrie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Datele exacte și orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p>	<p><i>Se completează de către ofertant</i> </p>
<p>VI. <u>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</u></p> <p>a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.</p>	<p><i>Se completează de către ofertant</i> </p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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: <ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor. - Lista de prezență 	<i>Se completeaza de catre ofertant</i>
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: <ul style="list-style-type: none"> - liste prezență semnate de fiecare participant; - proces-verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. 	<i>Se completeaza de catre ofertant</i>
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)	<i>Se completeaza de catre ofertant</i>
XI. VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	<i>Se completeaza de catre 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 angajez să
 prestez Servicii de servire masă pentru 116 persoane*2 zile (prânz și cină) pentru activitatea
 extracurriculară „Cupa Rectorului ” , 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