

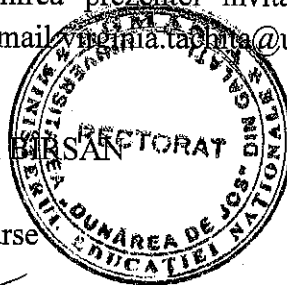
INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Pachet servicii: masă – 1 prânz/zi/persoană și coffee break – 2 coffee break/zi/persoană pentru participanții la cursuri la Partener 1, în Galați (Proiect POSDRU e – Mentor- 140877)”**, 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: “Pachet servicii: masă – 1 prânz/zi/persoană și coffee break – 2 coffee break/zi/persoană pentru participanții la cursuri la Partener 1, în Galați (Proiect POSDRU e – Mentor- 140877)”
3. Modalitatea de desfășurare: achiziție conform art.16 din OUG 34.
4. Pentru depunerea ofertei se va completa: - oferta tehnică și formularele atașate prezentei.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată fără TVA: 166703,23 LEI.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Coduri CPV: 55520000-1.
9. Tip contract: contract de servicii.
10. Obiectul contractului - achiziția de “Pachet servicii: masă – 1 prânz/zi/persoană și coffee break – 2 coffee break/zi/persoană pentru participanții la cursuri la Partener 1, în Galați (Proiect POSDRU e – Mentor- 140877)”
11. Data limită de depunere a ofertelor: **23.10.2014, ORA 11:00**
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură.
13. Limba de redactare a ofertei: Română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se va face în maximum 60 de zile de la emiterea facturii fiscale lunare, la care vor fi atașate procesele verbale de prestare a serviciilor, din *fonduri externe nerambursabile*, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț : lei
16. Modul de obținere a documentației : atașat invitației.

17. Persoana de contact: Virginia Tăchiță, tel. 0336130115, e-mail virginia.tachita@ugal.ro
18. 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 și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă/din catalogul dvs. din SEAP.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail virginia.tachita@ugal.ro

Rector,
Prof. Univ. Dr. Ing. Iulian Gabriel BIRSAN



Director General Investiții și Resurse
Umane,
Ing. Cezar BICHESCU

Șef Serviciu Achiziții,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

APROBAT,
RECTOR

Prof. univ. dr. ing.  Julian Gabriel Bîrsan

CAIETUL DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați achiziționează:

- pachet servicii masă – 1 prânz/zi- și coffee break – 2 coffee break/zi, pentru participanții la cursuri la Partener 1, în Galați; 294 participanți x 8 zile – anul I (perioada noiembrie 2014 – Aprilie 2015) și 300 participanți x 8 zile – anul II (perioada mai 2015 – Octombrie 2015),

în vederea implementării proiectului „e-Mentor” Dezvoltarea de competențe și abilități TIC și Mentorat educațional al persoanelor cu dizabilități, pentru profesori, finanțat din POSDRU/157/1.3/S/140877.

În cadrul acestui proiect, autoritatea contractantă va organiza cursuri de Dezvoltare de competențe și abilități TIC și Mentorat educațional al persoanelor cu dizabilități, pentru profesori, în spațiile proprii din Galați str. Gării nr. 61-63, sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor.

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

Propunerea tehnică va conține în mod obligatoriu următoarele caracteristici minimale:

- **Pachet servicii: masă – 1 prânz/zi/persoană și coffee break – 2 coffee break/zi/ persoană, pentru participanții la cursuri la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați.**

Contractul va acoperi un număr total de maxim 4752 prânzuri tip catering și 9504 coffee break-uri pentru întreaga perioadă de derulare a contractului.

Servirea prânzului și a coffee break-urilor se va face în incinta *Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor* din str. Gării nr. 61-63, 2 săptămâni pe lună /4 zile pe săptămâna (joi, vineri, sâmbătă, duminică) în perioada noiembrie 2014 – octombrie 2015, după următorul calendar orientativ:

2014	2015	
Noiembrie: 6 – 9; 13 – 16 Decembrie: 4 – 7; 11 - 14	Ianuarie: 15 – 18; 22 - 25 Februarie: 5 – 8; 12 - 15 Martie: 12 – 15; 19 - 22 Aprilie: 2 – 5; 23 - 26 Mai: 14 – 17; 21 - 24	Iunie: 11 – 14; 18 - 21 Iulie: 9 – 12; 16 - 19 August: 6 – 9; 20 – 23 Septembrie: 3 – 6; 10 - 13 Octombrie: 1 – 4; 8 - 11

Orice modificare a calendarului va fi comunicat în scris de către Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, cu cel puțin 7 zile calendaristice înainte de prima zi a perioadei stipulate inițial în calendarul orientativ.

Numărul de persoane/zi care vor servi prânzul și coffee break-urile este de maximum 56.

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 prima zi a perioadei stipulate inițial în calendarul orientativ. Meniurile prânz de tip vegetarian și post se vor asigura numai la cererea autorității contractante (numărul lor se va anunța odată cu confirmarea numărului exact de persoane).

Componența meniurilor prânz (structură și gramaj / persoană)

I. Meniu prânz standard

Poziția 1. *Asortiment de aperitive, gustări calde și reci* – 200g/persoană (minim 10 sortimente/zi);

Poziția 2. *Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește* – 150g/persoană (minim 5 sortimente/zi);

Poziția 3. *Garnituri* – 200g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 4. *Salate* – 100g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 5. *Desert* – 100g/persoană (minim 5 sortimente/zi);

Poziția 6. *Pâine* – 50g/persoană;

Poziția 7. *Apă minerală carbogazoasă/plată* – 500ml/persoană.

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

Ofertanții vor prezenta **4 variante** de *meniu prânz standard*, fiecare incluzând toate cele șapte poziții din structura meniului prânz standard (*asortiment de aperitive, gustări calde și reci, preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește, garnituri, salate, desert, pâine, apă minerală carbogazoasă/plată*).

Pentru toate pozițiile aferente fiecărei variante de meniu prânz standard (din cele patru prezentate), **se vor specifica explicit:**

- sortimentele propuse;
- gramajul/poziție/persoană.

Ofertanții vor menționa explicit și faptul că, pentru fiecare variantă de meniu, cantitățile specificate reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Ofertanții vor include în meniul de prânz standard toată gama de produse pentru asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii. Același meniu nu poate fi oferit decât o singură dată pe durata unei serii săptămânale de participanți.

II. Meniu prânz vegetarian (bazat pe produse vegetale și/sau lactate)

Poziția 1. *Asortiment de aperitive, gustări calde și reci* – 200g/persoană (minim 5 sortimente/zi);

Poziția 2. *Preparate de bază calde* – 150g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 3. *Garnituri* – 200g/persoană (minim 2 sortimente/zi);

Poziția 4. *Salate* – 100g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 5. *Desert* – 100g//persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 6. *Pâine* – 50g/persoană;

Poziția 7. *Apă minerală carbogazoasă/plată* – 500ml/persoană.

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

Ofertanții vor prezenta **4 variante** de *meniu prânz vegetarian*, fiecare incluzând toate cele șapte poziții din structura meniului prânz vegetarian (*asortiment de aperitive,*

gustări calde și reci, preparate de bază calde, garnituri, salate, desert, pâine, apă minerală carbogazoasă/plată).

Pentru toate pozițiile aferente fiecărei variante de meniu prânz vegetarian (din cele patru prezentate), **se vor specifica explicit:**

- sortimentele propuse;
- gramajul/poziție/persoană.

Ofertanții vor menționa explicit și faptul că, pentru fiecare variantă de meniu, cantitățile specificate reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Ofertanții vor include în meniul de prânz vegetarian toată gama de produse pentru asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii. Același meniu nu poate fi oferit decât o singură dată pe durata unei serii săptămânale de participanți.

III. Meniu prânz post (bazat pe produse fără carne, fără ouă și fără grăsimi animale)

Poziția 1. *Asortiment de aperitive, gustări calde și reci* – 200g/persoană (minim 5 sortimente/zi);

Poziția 2. *Preparate de bază calde* – 150g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 3. *Garnituri* – 200g/persoană (minim 2 sortimente/zi);

Poziția 4. *Salate* – 100g/persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 5. *Desert* – 100g//persoană (minim 3 sortimente/zi);

Poziția 6. *Pâine* – 50g/persoană;

Poziția 7. *Apă minerală carbogazoasă/plată* – 500ml/persoană.

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

Ofertanții vor prezenta **4 variante** de *meniu prânz post*, fiecare incluzând toate cele șapte poziții din structura meniului prânz post (*asortiment de aperitive, gustări calde și reci, preparate de bază calde, garnituri, salate, desert, pâine, apă minerală carbogazoasă/plată*).

Pentru toate pozițiile aferente fiecărei variante de meniu prânz post (din cele patru prezentate), **se vor specifica explicit:**

- sortimentele propuse;
- gramajul/poziție/persoană.

Ofertanții vor menționa explicit și faptul că, pentru fiecare variantă de meniu, cantitățile specificate reprezintă gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Ofertanții vor include în meniul prânz post toată gama de produse pentru asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii. Același meniu nu poate fi oferit decât o singură dată pe durata unei serii săptămânale de participanți.

Se pot prezenta sortimente identice în cazul meniurilor prânz vegetarian și de post, dacă aceste sortimente satisfac cerințele necesare încadrării atât în categoria produselor vegetariene (bazate pe produse vegetale și/sau lactate) cât și a celor de post (bazate pe produse fără carne, fără ouă și fără grăsimi animale).

Structura coffee break-ului / persoană

Poziția 1. *Cafea* – 100ml/persoană;

Poziția 2. *Lapte condensat* – 1 buc/persoană;

Poziția 3. *Zahăr plic* – 2 buc/persoană;

Poziția 4. *Apă minerală carbogazoasă/plată* – 330ml/persoană;

Poziția 5. *Produse patiserie dulci și sărate, fursecuri* – 80 g/persoană (minim 6 sortimente/zi);

Se vor asigura 2 *coffee break*-uri/zi/persoană, fiecare dintre ele corespunzând structurii și cantităților prezentate anterior.

Fiecare ofertant va prezenta oferta de *coffee-break*, cu **detalierea explicită** a tuturor sortimentelor prevăzute la poziția 5: *Produse patiserie dulci și sărate, fursecuri*.

Nu se acceptă oferte parțiale, în sensul că neofertarea unui serviciu din pachetul de servicii masă – 1 prânz/zi/persoană și coffee break – 2 coffee break/zi/persoană sau a unui tip de meniu prânz (din cele trei specificate: *standard, vegetarian sau de post*) conduce la respingerea ofertei.

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.

Ofertantul trebuie sa dețină autorizație sanitară-veterinară și siguranța alimentelor pentru activitatea de catering (sau document echivalent) , valabila la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

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 (se va completa formularul nr. 1). 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>.

Plata se va face în maxim 60 de zile de la emiterea facturii fiscale lunare, la care vor fi atașate procesele verbale de prestare a serviciilor.

Oferta financiară (formular 2) și centralizatorul de prețuri se vor prezenta pentru fiecare lot în parte, în lei (formular 3).

Oferta câștigătoare va fi stabilita pe criteriul **prețul cel mai scăzut**.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

NERESPECTAREA SAU NEÎNDEPLINIREA ORICĂREI PREVEDERI CUPRINSE ÎN CAIETUL DE SARCINI CONSTITUIE MOTIV DE NEACCEPTARE A OFERTEI!

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,
Ing. Virginia Tachita

Lider partener,
Prof. dr. Daniela Ancuța Șarpe